

Carl Friedrich von Rumohr und Der Geist der bürgerlichen Küche

Zur Erlangung des akademischen Grades eines

**DOKTORS DER PHILOSOPHIE
(Dr. phil.)**

**von der Fakultät für Geistes- und Sozialwissenschaften
der**

**Universität Karlsruhe
angenommene
DISSERTATION**

**von
Thomas M. Hauer
aus Offenburg**

Dekan: Prof. Dr. Bernd Thum

1. Gutachter: Prof. Dr. Götz Großklaus

2. Gutachter: Prof. Dr. Bernd Thum

Tag der mündlichen Prüfung: Freitag, 14. Juli 2000

»Die Mahlzeit ist nun geordnet. Nehmen Sie Platz, gütige Leser.«

In Memoriam

»Dem geistreichen Schriftsteller über Lebens- und Staatsverhältnisse der
Vor- wie Mitwelt - Dem Begründer eines tieferen Studiums der
Kunstgeschichte des Mittelalters - Dem vielseitigen Kenner früherer,
dem edelsten Förderer neuerer Kunst«*

Carl Friedrich Ludwig Felix von Rumohr

* 6. Januar 1785, Gut Reinhartsgrμμα bei Dresden
† 25. Juli 1843, Dresden

* Inschrift auf einem Gedenkstein zu Ehren Rumohrs, gestiftet von seinem Freund Christian VIII., König von Dänemark.

»Ja wahrlich, solchen Anteil nahm
An höh´ren Interessen
Noch keine Zeit als uns´re, wie
Sie´s täglich zeigt durch Essen.«

Heinrich Heine

»Es ist seltsam, so wenig sich im Allgemeinen die deutsche Küche mit der
französischen messen kann, in der Theorie hat der Deutsche auf diesem
Gebiet wieder einmal den Vogel abgeschossen.«

Carl Georg von Maassen

»Die Lust am Essen läßt sich schreibend nur als Lust am Text fühlbar ma-
chen. Dies ist denn auch das vörderste aller Ziele, um die ich besorgt war:
ein genüßliches Buch über eine genüßliche Angelegenheit zu schreiben. Re-
spekt vor dem Material, aber keine Ehrfurcht, keine vorgekochten Gedanken,
kein pompöses Auftischen, keine mit Mehlschwitze verbundenen Sätze,
hingegen Leichtigkeit, Vielfalt, Nahrhaftigkeit, Kreativität und Geschmack.
Ob´s gelungen ist, entscheidet sich daran, ob sich die Lust am Lesen ein-
stellt.«

Karl Heinz Götze

DANKSAGUNG

An dieser Stelle will ich all jenen meinen Dank aussprechen, die zum Gelingen dieser Arbeit einen Beitrag geleistet haben. Zuerst meinen Eltern, die mein Interesse an der Literatur geweckt und mein Studium all die Jahre finanziert haben; dann Herrn Prof. Dr. Götz Großklaus (Karlsruhe), in dessen Seminaren ich vor Jahren erstmals auf das Thema *Essen und Literatur* aufmerksam geworden bin und der die Betreuung meines Promotionsverfahrens übernommen hat. Außerdem gilt mein Dank Herrn Dekan Prof. Dr. Bernd Thum (Karlsruhe) als Zweitgutachter. In fachlicher Hinsicht bin ich Herrn Prof. Wierlacher (Bayreuth) verpflichtet, der mit seiner herausragenden Habilitationsschrift *Vom Essen in der deutschen Literatur* einen wesentlichen Beitrag zur Etablierung des »Kulturthemas Essen« als ernstzunehmendem Forschungszweig geleistet hat. Mein ganz besonderer Dank gilt aber Herrn OstR. a.d. Gerhard Kegel (Buchholz/Nordheide), der seit Jahrzehnten intensiv Leben und Werk Carl Friedrich von Rumohrs erforscht und zahlreiche Arbeiten zu ganz unterschiedlichen Fragestellungen im Umfeld von Rumohrs Werk publiziert hat. Sowohl in persönlichen Gesprächen, wie in zahlreichen Telefonaten und regem Schriftverkehr, konnte er mir als ausgewiesener Kenner des umfangreichen Quellenmaterials immer wieder unschätzbare Hinweise geben. Auch in sein umfassendes Privatarchiv gewährte er mir großzügig Einblick, einschließlich der bislang noch unveröffentlichten Publikationen. Verpflichtet bin ich aber auch allen, die mich bei der Lektüre des Entwurfes auf offenkundige Fehler und Ungereimtheiten aufmerksam gemacht haben, die sich fast zwangsläufig in längere Arbeiten einzuschleichen pflegen. Auch allen Freunden, die in der Zeit der Fertigstellung dieser Arbeit mit großer Langmut meine Launen ertragen haben, ein herzliches Dankeschön. Zuletzt danke ich der Landesgraduiertenförderung Baden-Württemberg, vertreten durch die Universität Karlsruhe, für die großzügige Gewährung eines Promotionsstipendiums von Dezember 1997 bis Dezember 1999.

Vielen Dank!

ANSTELLE EINER VORREDE

»Günstiger Leser! Obwohl durch Erfahrung mit der Thatsache bekannt, dass Vorreden niemals gelesen werden, weiß ich doch ebenfalls, dass sie zur literarischen Uniform gehören und als Verbrämung den Büchern ganz unerlässlich sind. Nun unterscheiden sich die Vorreden der verschiedenen Auflagen, die eine von den andern. Die Vorrede zur ersten entschuldigt die Dreistigkeit des Autors, seine Paradoxie, seine Anmaßung, irgend etwas besser einsehen zu wollen, als seine Vorgänger. Hingegen verräth die Vorrede zur andern und zu den folgenden bereits eine gewisse Zuversicht. Voraussetzlich ist der Leser schon gewonnen, seine Meinung schon günstig; der Autor fühlt sich daher als ein großer Mann, aus dessen Munde das Publicum mit Interesse die allerliebsten kleinen Umstände, unter welchen sein Werk entstanden ist, mit Vergnügen, ja mit Begier wird vernehmen müssen. - Dieses vorausgesetzt, werde ich, günstiger Leser, auch von diesem Werke die Geschichte seiner Entstehung kürzlich vor dir erzählen dürfen.

Die größten Ereignisse haben oftmals geringfügige Veranlassungen: Ohrfeigen, Lehnstühle und so fort. Weshalb denn sollte ich mich schämen, dir einzugestehen, dass auch mein Werk in einigen Capiteln seinen Anfang genommen, welche darauf ausgehen, gewisse ästhetische Gemeinplätze und Stichwörter durch ihre Anwendung auf eine niedrig geachtete Kunst, doch ohne Bitterkeit, zu verspotten. Bei der unbegrenzten, unsichern, schwankenden Allgemeinheit ihrer täglichen Anwendung schienen sie mir der einen Kunst ganz so gut sich anzupassen, als der andern; wenigstens war dabei der Gewinn für beide gleich groß.

[...]

So viel, um zu zeigen, dass mein Werk höchst sittlichen, philanthropischen und patriotischen Beweggründen seinen Ursprung verdankt, was zwar meinem Charakter Ehre bringt, doch nicht beitragen mag, der Arbeit selbst mehr Gunst zu erwerben. Ein klein wenig Teufelei stehet nach heutigem Geschmacke den Kunstwerken ungemein wohl an; weshalb ich seinerzeit mit Vergnügen vernommen habe, dass man vor alters darin, neben dem geraden, auch einen zweiten, oder sogenannten Doppelsinn vermuthet und gesucht habe. - Nun freilich wohl; denn, was überhaupt gilt und wahr ist, muß, genau genommen, auch von allem und jeglichem gelten können.«

Carl Friedrich von Rumohr, den 17. April 1832 zu Wachwitz, Auszug aus der Vorrede zur 2., Auflage des *Geistes der Kochkunst*, Stuttgart und Tübingen, 1832, S. Vf.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|-------|
| 1. <i>Der Geist der Kochkunst -</i> oder: „... <i>dass der Mensch nichts anderes ist, als er isset</i> “ | S. 1 |
| 2. Carl Friedrich von Rumohr - Anmerkungen zu einer Biographie | S. 12 |
| 3. Zum Stand der Forschung | S. 26 |
| 3.1. Zur Textgeschichte | S. 26 |
| 3.2. Joseph König | S. 34 |
| 3.3. Zur Editionsgeschichte | S. 36 |
| 3.4. Literatur zum <i>Geist der Kochkunst</i> | S. 39 |
| 3.4.1. Rezensionen | S. 39 |
| 3.4.2. Einführungen | S. 41 |
| 3.4.3. Forschungsliteratur | S. 45 |
| 4. Voraussetzungen | S. 52 |
| 4.1. Ernährungsrevolution und Ernährungsrealität in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts | S. 52 |
| 4.1.1. Agrarrevolution | S. 53 |
| 4.1.2. Transportrevolution | S. 54 |
| 4.1.3. Konservierungsrevolution | S. 54 |
| 4.1.4. Ernährungsrealität | S. 55 |
| 4.1.5. Kochbücher | S. 60 |
| 4.1.6. Diätetik | S. 61 |
| 4.1.7. Kulinarische Diskurse | S. 64 |
| 4.2. Gastrosophie - oder: <i>Die Weisheit des Essens</i> | S. 67 |
| 4.2.1. Gustav Blumenröder - <i>Des Antonius Anthus Vorlesungen über Esskunst</i> | S. 71 |
| 4.2.2. Friedrich Christian Eugen Baron von Vaerst - <i>Gastrosophie oder: Lehre von den Freuden der Tafel</i> | S. 73 |
| 4.2.3. Jean-Anthelme Brillat-Savarin - <i>Physiologie du goût</i> | S. 75 |
| 4.3. Essen und Deutsche Romantik | S. 79 |
| 5. Vom Geist der Kochkunst | S. 95 |
| 5.1. Der Titel | S. 95 |
| 5.2. Die Vorreden | S. 98 |
| 5.2.1. Vorrede des Herausgebers [zur ersten Auflage] | S. 98 |
| 5.2.2. Vorrede zur zweiten Auflage | S.101 |
| 5.3. Die Einleitung | S.104 |
| 5.4. Das Erste Buch - <i>Elemente der Kochkunst. Thierische Nahrungsstoffe</i> | S.117 |
| 5.4.1. Elemente der Kochkunst | S.117 |
| 5.4.2. Braten | S.123 |
| 5.4.3. Sieden | S.128 |
| 5.4.4. Frittiertes und Gefülltes | S.134 |

| | |
|---|-------|
| 5.4.5. Konservieren | S.135 |
| 5.4.6. <i>Der Geist der Kochkunst und Das Kulinarische Dreieck</i> | S.138 |
| 5.5. Das Zweite Buch - | |
| <i>Nahrungsstoffe und Würzen aus dem Pflanzenreiche</i> | S.145 |
| 5.5.1. Getreide | S.145 |
| 5.5.2. Gemüse | S.152 |
| 5.5.3. Gewürze | S.155 |
| 5.5.4. Das Schlußkapitel | S.160 |
| 5.6. Das Dritte Buch – <i>Vom Essen</i> | S.164 |
| 5.7. Fazit: Der Verlust der Mitte als bürgerliche Tragödie - oder: Der Fall Rumohr | S.174 |
| 5.8. Der Anhang | S.178 |
| 6. Antike und zeitgenössische Einflüsse im <i>Geist der Kochkunst</i> | S.181 |
| 6.1. Antike Einflüsse | S.182 |
| 6.1.1. Rumohr und Aristoteles - <i>Nikomachische Ethik</i> | S.182 |
| 6.1.2. Rumohr und Horaz - <i>Zweites Satirenbuch</i> | S.193 |
| 6.1.3. Rumohr und Petronius - <i>Satyrikon</i> | S.204 |
| 6.1.4. Rumohr und Epikur - <i>Menoikeus-Brief</i> | S.206 |
| 6.1.5. Rumohr und Seneca - <i>Moralbriefe an Lucilius</i> | S.209 |
| 6.2. Zeitgenössische Einflüsse | S.214 |
| 6.2.1. Rumohr und Rousseau - <i>Emile</i> | S.214 |
| 6.2.2. Rumohr und Grossmann - <i>Nicht mehr als sechs Schüsseln</i> | S.226 |
| 6.2.3. Rumohr und Voss - <i>Bürgerliche Idyllen</i> | S.237 |
| 7. Einflüsse Rumohrs auf die literarische Darstellung des Essens | S.245 |
| 7.1. Rumohr und Rumohr | S.246 |
| 7.2. Der Einfluß Rumohrs auf die literarische Darstellung des Essens im 19. Jahrhundert | S.256 |
| 7.2.1. Rumohr und Keller - <i>Der grüne Heinrich</i> | S.256 |
| 7.2.2. Rumohr und Stifter - <i>Nachsommer</i> | S.265 |
| 7.2.3. Rumohr und Fontane - <i>Frau Jenny Treibel</i> | S.271 |
| 7.2.4. Rumohr und Nietzsche | S.279 |
| 7.3. Der Einfluß Rumohrs auf die literarische Darstellung des Essens im 20. Jahrhundert | S.284 |
| 7.3.1. Rumohr und Sternheim - <i>Napoleon</i> | S.284 |
| 7.3.2. Rumohr und Hildesheimer - <i>Marbot</i> | S.293 |
| 8. Resümee | S.303 |
| 9. Anhang: Reproduktion der beiden noch vorhandenen Vorlagen zu den geplanten Illustrationen der ersten Auflage des <i>Geistes der Kochkunst</i> aus dem Jahre 1822 | S.308 |
| 10. Literaturverzeichnis | S.309 |

**1. DER GEIST DER KOCHKUNST - ODER:
„...DAß DER MENSCH NICHTS ANDERES IST, ALS ER ISSET“**

Im Jahre 1959 erscheint in Weimar unter dem Titel *Rumohrs Geist der Kochkunst und der Geist der Goethezeit* ein Aufsatz des Germanisten Walter Rehm, darin heißt es gleich zu Beginn:

Eine *captatio benevolentiae* scheint am Platze zu sein. Denn - so wird man stirnrunzelnd fragen - ist das vielleicht ein ernsthaftes literarhistorisches Thema und gar noch ein solches, mit dem man sich in einer seriösen Festschrift zur Gratulationsconscour einstellt? [...] Sollten sich aber die Runzeln auf den Stirnen der übrigen Leser noch nicht glätten, so wäre an einen erlauchten Vorgänger zu erinnern. Jacob Burckhardt hat es nicht für einen Raub an der Würde der Wissenschaft gehalten, als er am 7. November 1876 vor den Basler Damen und Herren in einem seiner berühmten Aulavortrage *Über die Kochkunst der spätern Griechen* sprach. [...] Der Verfasser [Rehm] dieses Aufsatzes hat bedauerlicherweise noch keine seiner Schülerinnen dazu bewegen können, sich mit Rumohrs *Geist der Kochkunst* zu beschäftigen. Alle wollten sie *höher* hinaus, und doch entsprang die (vergebliche) Anregung zu dem Thema nicht nur wissenschaftlichen, sondern, hinsichtlich späterer wichtiger Lebensaufgaben, auch menschenfreundlichen Erwägungen. So bleibt ihm nichts anderes übrig, als sich selbst am Thema zu versuchen; leider nicht als Kenner, Gourmand oder »denkender Mundkoch«, sondern nur auf beträchtlich tieferer Ebene: als denkender oder bedenkender Literarhistoriker.¹

Vorangehendes Zitat ist in mehrfacher Hinsicht bemerkenswert. Zum einen beinhaltet es die mit dieser Arbeit zu belegende These, daß eine Beschäftigung mit Carl Friedrich von Rumohrs *Geist der Kochkunst* von einem nicht zu unterschätzenden literatur- wie kulturhistorischen Interesse ist. Zum anderen unterstreicht es in prägnanter Form die bis vor wenigen Jahren übliche Art des literaturwissenschaftlichen Umgangs mit den sogenannten *niederen* Themen des Lebens, zu denen man gemeinhin auch das Essen zählte - nämlich diese in der Regel schlichtweg zu ignorieren. Zuletzt beweist der launige und in Teilen gar entschuldigend anmutende Ton des Ganzen, daß der Verfasser wohl selbst nicht ganz sicher war, ob er darauf hoffen durfte, mit seinem Anliegen in der sogenannten Fachwelt tatsächlich ernst genommen zu werden. Und diese Befürchtung scheint nicht völlig unbegründet. 1961 urteilt Roland Barthes kritisch: »Wir nehmen unsere Nahrung nicht wahr, oder - was noch schlimmer ist -

¹ Walter Rehm: *Rumohrs Geist der Kochkunst und der Geist der Goethezeit*. Eduard Berend zum 75. Geburtstag. Erstmals erschienen in: *Festgabe für Eduard Berend zum 75. Geburtstag am 5. Dezember 1958*. Hrsg. von Hans Werner Seiffert und Bernhard Zeller. Weimar, 1959, S. 210-234. Zitiert nach: Walter Rehm: *Späte Studien*. Bern; München, 1964, S. 97-121. Hier: S. 97. I.d.F.: Rehm, *Geist*.

wir erklären sie für unbedeutend (insignifiant); sogar (oder gerade?) dem Forscher ist die Nahrung ein Gegenstand, dessen Behandlung ohne Wert oder gar peinlich ist.«¹ Und weiter heißt es: »[...] wäre Nahrung nicht ein so nichtiger, Schuldgefühle erzeugender Gegenstand, so könnte man sie selbstverständlich leichter einer *poetischen* Analyse unterziehen.«² Robert Habs, nicht zu verwechseln mit dem Verfasser des berühmten *Appetitlexikons*³, notiert im Vorwort zur Reclamausgabe des *Geistes der Kochkunst* aus dem Jahre 1885:

[...] die tonangebenden Kreise der Gesellschaft wie der Literatur [...] befürchteten durch die Beschäftigung mit diesem Gegenstande in den Geruch des Materialismus zu geraten, durch liebevolles Eingehen auf die Theorie der Küchenkunst sich einer förmlichen Anerkennung der Rechte der Materie schuldig zu machen und durch diese Anerkennung das Dogma von der Überlegenheit der Menschen über die Tierwelt zu erschüttern.⁴

Diese von Habs geäußerte Vermutung bestätigt ein Blick in Heinrich Laubes *Geschichte der Deutschen Literatur* von 1839, in der es - allerdings anerkennend - heißt: »v. Rumohr hat eine genaue Berührung mit junger Literatur darin, daß er die Sinnen- und Erscheinungswelt hoch achtet, noch viel höher als man es der jungen Literatur zum Vorwurfe gemacht hat« und weiter: »wie er denn in einem *Geiste der Kochkunst* das niedrigst gestellte Sinnenpaar, Geruch und Geschmack, mit künstlerischen Gesetzen versorgt hat.«⁵ Wolfgang Menzel kommt 1836 in der 2. Auflage seiner *Geschichte der Deutschen Literatur* zu dem Schluß:

Als eine einsame, aber gar erfreuliche Erscheinung fällt auf der aristokratischen Seite der Herr von Rumohr auf, dessen liebenswürdiger Materialismus nicht den ästhetischen Geschmack bis zur thierischen Wollust herunterzustimmen, sondern vielmehr den physischen Geschmack bis zum Schönheitssinn zu steigern sucht in einem Meisterwerke über die Kochkunst.⁶

Ein im Zusammenhang mit Rumohr bemerkenswertes Detail: In der einzig größeren zusammenhängenden Arbeit, die sich mit Rumohr als Schriftsteller auseinandersetzt, der Dissertation des Rehm-Schülers Kurt Schneider, wird der *Geist der Kochkunst*, immerhin Rumohrs

¹ Roland Barthes: Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In: Annales (16), 1961, S. 977-986. (Deutsch: Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung. In: Freiburger Universitätsblätter (75), 1982, S. 65-73. Hier: S. 66) I.d.F.: Barthes, *Psycho-Soziologie*.

² Barthes, *Psycho-Soziologie*, S. 69.

³ Rudolf Habs; Ludwig Rosner (Hrsg): *Appetitlexikon*. Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über Speisen und Getränke. Zugleich Ergänzung eines jeden Kochbuchs. Nebst An-Sätzen zu einer gastronomischen Maieutik von Ginka Steinwachs. Frankfurt a.M., 1982. (Überarbeitete und ergänzte Neuauflage der Erstausgabe von 1885)

⁴ Robert Habs (Hrsg): Joseph Königs *Geist der Kochkunst* überarbeitet von Karl Friedrich von Rumohr nebst Grimod de la Reynières *Küchen-Kalender* und *Grundzügen des gastronomischen Anstands*. Leipzig, 1885, S. 3.

⁵ Heinrich Laube: *Geschichte der Deutschen Literatur*. 4 Bände. Stuttgart, 1839. Hier: Band 4, S. 154.

⁶ Wolfgang Menzel: *Geschichte der Deutschen Literatur* in vier Bänden. 2., vermehrte Auflage Stuttgart, 1836. Hier: Band 4, S. 268f.

erfolgreichstes und seinen persönlichen Äußerungen nach auch bestes Buch, lediglich in einer Fußnote erwähnt.¹

Diese heute größtenteils überwundene Einstellung gegenüber dem Körperlich-Sinnlichen mag im Bereich der Literaturwissenschaft ihren Ursprung in der aristotelischen Differenzierung des Poetischen in Tragödie, Epos und Komödie gehabt haben, die mit einem deutlich wertenden Gefälle verbunden ist.² Aristoteles schreibt:

Die Nachahmenden ahmen handelnde Menschen nach. Diese sind notwendig entweder gut oder schlecht. Denn die Charaktere fallen stets unter eine dieser beiden Kategorien. [...] Es ist nun offenkundig, daß von den genannten Arten der Nachahmung jede [Tragödie, Komödie, Epos] diese Unterschiede hat und daß sie dadurch je verschieden ist, daß sie auf die beschriebene Weise je verschiedene Gegenstände nachahmt.[...] Auf Grund desselben Unterschiedes weicht auch die Tragödie von der Komödie ab; die Komödie sucht schlechtere, die Tragödie bessere Menschen nachzuahmen, als sie in Wirklichkeit vorkommen.³ [...] Die Veränderungen der Tragödie, und durch wen sie bewirkt wurden, sind wohlbekannt. Die Komödie hingegen wurde nicht ernstgenommen; daher blieben ihre Anfänge im dunkeln.⁴

In der klassischen Tragödie aber wird das Alltägliche, das Banale und damit auch das Körperlich-Sinnliche konsequent und weitestgehend ausgeblendet bzw. es wird allgemein in den Bereich der Komödie verdrängt. Diese wird bzw. wurde aber lange Zeit als gleichsam minderwertige Gattung aus dem Horizont der ernsten Wissenschaften, deren Wertschätzung mit wenigen Ausnahmen, wie etwa den Komödien Shakespeares, eher den Heldentaten und der Charakterstärke der Heroen galt, in den Bereich des Volkstümlichen verbannt. Dagegen sprechen auch nicht die zahlreichen Belege für Alltagsthemen in der antiken Epik⁵, etwa bei Homer⁶, denn dort werden Alltagsdinge wie Baden, Essen oder Bekleidung zum Teil zwar ausführlich beschrieben, aber immer nur eingebettet in einen spezifischen religiös-kultischen Kontext, d.h. wiederum mit der Aura höherer Weihe versehen.⁷ Eine Möglichkeit der Integration des Körperlichen in die Welt des Ernsten oder Tragischen liegt in der Massierung *komischer*, d.h. in diesem Fall sinnlicher Motive in einzelnen Charakteren. So muß z.B. Shakespeares Falstaff, hemmungslos fressend und saufend, offenbar den (Lebens-)Hunger aller am

¹ Kurt Schneider: Carl Friedrich von Rumohr als Schriftsteller. Ein Beitrag zur Literaturgeschichte zwischen Romantik und Realismus. Würzburg, 1950. Fußnote 3, Seite 106. I.d.F.: Schneider, *Rumohr*.

² Vgl. dazu Aristoteles: Über die Dichtkunst (De Arte poetica). Griechisch/Deutsch. Übersetzt und hrsg. von Manfred Fuhrmann. Stuttgart, 1982. I.d.F.: Aristoteles, *Poetik*.

³ Aristoteles, *Poetik*, (1448 a).

⁴ Aristoteles, *Poetik*, (1449a-1449b).

⁵ Laut Aristoteles steht die Epik als Kunstform nur wenig hinter der Tragödie zurück - Vgl. dazu Aristoteles, *Poetik*, Kap. 23-26, (1459a 17 - 1462b).

⁶ Nicht umsonst bezieht sich Rumohr in seinem Werk ausdrücklich auf die »homerische Art zu braten.« (*Geist*, S. 35)

⁷ Zu diesem Problemkreis vgl. die Ausführungen von Terence James Reed: Heines Appetit. In: Heine Jahrbuch (22), 1983, S. 9-29, insb. S. 12ff. I.d.F.: Reed, *Appetit*.

Stück beteiligten Charaktere mitbefriedigen, getreu seinem Motto: »Als letzter ins Gefecht, als erster beim Schmaus.« Der Körper der tragischen Helden wird herabgewürdigt zur bloßen Repräsentationsinstanz, zur bedürfnislosen Verkörperung vermeintlich edlerer und höherer Leidenschaften als eines wohlschmeckenden Bratens - Die Sinnlichkeit unterliegt der Sittlichkeit. Dies bedeutet in letzter Konsequenz aber, den Körper nicht ernst zu nehmen und ihn damit seiner Würde zu berauben. Henry Fielding bringt das im *Tom Jones* auf den Punkt:

Welch hohe Meinung die Helden, durch Schmeichler verwöhnt, auch von sich selbst hegen, oder in welch erhabenem Licht sie für die Welt dastehen mögen, so haben sie doch immer mehr von menschlicher als von göttlicher Natur an sich. Sei ihr Geist auch noch so erhaben, so ist doch wenigstens ihr Körper (und der macht bei den meisten immer noch den größeren Teil aus) den niedrigsten Bedürfnissen und den gemeinsten Verrichtungen der menschlichen Natur unterworfen. Unter diese gehört die Handlung des Essens, die von verschiedenen weisen Männern als niedrig und gemein und der philosophischen Würde nicht angemessen erachtet worden ist und dennoch bis zu einem gewissen Grade selbst von den größten Fürsten, Helden oder Philosophen auf dem Erdboden verrichtet werden muß. Soviel ist gewiß, wie kein bekannter Bewohner dieses Erdballs dem Wesen nach mehr ist als ein Mensch, so sollte auch niemand sich schämen müssen, wenn er sich dem unterwirft, was die Bedürfnisse eines Menschen erheischen.¹

Die Komödie bietet als Kontrapunkt zu den einsamen Höhen des tragischen Olymps, in welchem alles um Schuld, Ehre, Treue und Sühne kreist, den vermeintlich passenden Rahmen für jene Niederungen, wo Menschen Erfüllung und Glück in der Befriedigung ihrer körperlichen, ihrer sinnlichen Bedürfnisse suchen. Wenn uns in der Komödie dann muntere Zecher und Schmauser begegnen, flüsternde Verliebte, deren Gespräche sich nicht um verzehrende Leidenschaft, sondern fordernde Zärtlichkeit drehen, so geschieht das auf der Seite der Kulturkonsumenten in stillschweigender Anerkennung, daß die wirklich bedeutsamen Dinge anderswo - nämlich im Dunstkreis der Tragödie vor sich gehen. So kann es eigentlich gar nicht verwundern, wie stiefmütterlich der Umgang der Literaturwissenschaften mit dem Alltäglichen lange Jahre gewesen ist. Daß wir als Leser, Zuschauer oder Wissenschaftler hier möglicherweise irrten, faßt Heine in Abwandlung eines Schillerzitates² in die Worte: »Das Leben ist der Güter höchstes und das schlimmste Übel ist der Tod.«³ Und Shakespeares Falstaff schließlich räsoniert am Vorabend der entscheidenden Schlacht:

¹ Henry Fielding: *Tom Jones*. Buch 8, Kap. 9. Nach der Übersetzung von Bode. München, 1995, S. 394f.

² Vgl. die Schlußworte von Schillers *Braut von Messina*: »Das Leben ist der Güter höchstes nicht, aber das größte Übel ist die Schuld.« Dazu auch Reed, *Appetit*, S. 14.

³ Heinrich Heine: *Sämtliche Schriften in sechs Bänden*. Hrsg. von Klaus Briegleb. München: 1968ff. Hier: Band 2, S.253. I.d.F.: Heinrich Heine, *Schriften*. [B]

Gut, es mag sein: Ehre beseelt mich vorzudringen. Wenn aber Ehre mich beim Vordringen entseelt? Wie dann? Kann Ehre ein Bein ansetzen? Nein. Oder einen Arm? Nein. Oder den Schmerz einer Wunde stillen? Nein. [...] Was ist Ehre? Ein Wort. Was steckt in dem Wort Ehre? Luft. Eine feine Rechnung! - Wer hat sie? Er, der vergangenen Mittwoch starb: fühlt er sie? Nein. Hört er sie? Nein. Ist sie also nicht fühlbar? Für die Toten nicht. Aber lebt sie nicht etwa mit den Lebenden? Die Verleumdung gibt es nicht zu. Ich mag sie also nicht. - Ehre ist nichts als ein gemalter Schild beim Leichenzuge, und so endigt mein Katechismus.¹

Schriftsteller und Autoren haben schon immer um die tiefere Bedeutung des Essens jenseits des *nur* Komischen gewußt - das gilt gerade für das 19. Jahrhundert.² Bei Theodor Fontane heißt es: »Unser Essen und Trinken, soweit es nicht der gemeinen Lebensnotdurft dient, muß mehr und mehr zur symbolischen Handlung werden, und ich begreife Zeiten des späteren Mittelalters, in denen der Tafelaufsatz und die Fruchtschale mehr bedeuten, als das Mahl selbst.«³ Und Heinrich Heine, in dessen Werk das Essen geradezu eine leitmotivische Funktion einnimmt, faßt sein politisches Credo in den Worten zusammen: »Liebe, Wahrheit, Freiheit und Krebsuppe.«⁴ Friedrich Nietzsche schließlich fragt: »Kennt man die moralischen Wirkungen der Nahrungsmittel? Gibt es eine Philosophie der Ernährung?«⁵ Und Goethe gibt in seinen Gesprächen mit Eckermann in der Verteidigung von Byrons *Don Juan* zu bedenken: »Unsere deutsche[n] Ästhetiker reden zwar viel von poetischen und unpoetischen Gegenständen, und sie mögen auch in gewisser Hinsicht nicht ganz unrecht haben; allein im Grunde bleibt kein realer Gegenstand unpoetisch, sobald der Dichter ihn gehörig zu gebrauchen weiß.«⁶ Welcher andere Gegenstand als die tägliche Nahrung ist realer und kann damit poetischer sein?

Es bedarf somit faktisch jenseits aller Gattungsgrenzen kaum eines Beweises dafür, daß die Beschreibung des Essens seit den allerersten Überlieferungen einen wesentlichen funktionalen wie thematischen Zusammenhang in literarischen Texten stiftet.⁷ Von besonderem Interesse

¹ William Shakespeare: Heinrich der Vierte. Erster Teil, Auf. 5, Szene 1.

² Vgl. dazu Jocelyne Kolb: *The Ambiguity of Taste. Freedom and Food in European Romanticism*. Michigan, 1995. In ihrer umfangreichen Arbeit entwickelt Jocelyne Kolb u.a. die überzeugende These, daß im geistigen Umfeld der europäischen Romantik eine neue Einstellung zum Alimentären jenseits des Komischen oder Kuriosen entsteht und zur Grundlage für eine poetische Revolution wird: »[...] what concerns me here, is that food (and everything considered banal) no longer requires the support of the comic to justify its existence in a poetic setting.« (S. 2) Und: »What I propose to show is the change in that figurative function during the Romantic period, when it becomes a sign of poetic revolution.« (S. 3)

³ Theodor Fontane: *Schach von Wuthenow*. In: *Romane und Erzählungen in acht Bänden*. Hrsg. von Peter Gollammer, Gotthard Erler, Anita Golz und Jürgen Jahn. 2., Auflage Berlin/Ost, 1973. Hier: Band 3, S. 390.

⁴ Heinrich Heine, *Schriften*, Band 2, S. 262. [B]

⁵ Friedrich Nietzsche: *Werke in drei Bänden*. Hrsg. von Karl Schlechta. München, 1954. Hier: Band 2, S. 41. I.d.F.: Nietzsche, Band, Seite. [S]

⁶ Goethe im Gespräch mit Eckermann am 5. Juli 1827.

⁷ Vgl. dazu Günther Neumann: *Jede Nahrung ist ein Symbol*. In: *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Hrsg. von Alois Wierlacher, Günther Neumann und Hans-Jürgen Teuteberg. Berlin, 1993, S. 385-444. Hier: S. 437. I.d.F.: Neumann, *Symbol*.

ist hierbei insbesondere die Analyse der alimentären Elemente von literarischen Texten auf ihre zeichenbildende Kraft hin, denn Nahrung kann zunächst einmal ganz allgemein gefaßt werden als ein »Zeichensystem, d.h. vielleicht sogar [als] die funktionelle Einheit einer Kommunikationsstruktur« und »sie ist nicht das erste Objekt, das die Menschen weiterhin als bloße Funktion erleben, während sie es zur gleichen Zeit zum Zeichen machen«. ¹ Es geht also

darum, daß jede Nahrung als Zeichen zwischen den Mitgliedern einer bestimmten Gruppe fungiert. Denn sobald ein Bedürfnis [...] Institution wird, kann man die Funktion des Zeichens nicht mehr von der Funktion [des Bedürfnisses] trennen [...] seitdem sich der Mensch nicht mehr von wilden Beeren ernährt, ist dieses Bedürfnis immer deutlich strukturiert worden: Substanzen, Techniken, Gebräuche bringen ihrerseits ein System bedeutungserzeugender Differenzen hervor (*différences significatives*), und von diesem Moment an ist die alimentäre Kommunikation begründet. ²

Nach der Einschätzung Günther Neumanns sind zwei für das christlich geprägte Abendland paradigmatische Urszenarien der Nahrungsaufnahme - der adamsche Apfelbiß und das letzte Abendmahl - von zentraler Bedeutung für die Analyse der literarischen Darstellung alimentärer Handlungen im Hinblick auf ihre Funktion als über sich selbst hinausweisende Zeichenkomplexe. ³ Diese beiden übermächtigen Nahrungsbilder stecken ein Feld ab, in das viele ⁴ alimentäre Szenarien beinahe zwangsläufig eingeordnet scheinen - zwischen Sünde, Erkenntnis, Sexualität, Erlösung und Tod. ⁵

Günther Grass bringt das am Anfang seines *Butt* auf subtile Weise zum Ausdruck:

Ilsebill salzte nach. Bevor gezeugt wurde, gab es Hammelschulter zu Bohnen und Birnen, weil Anfang Oktober. Beim Essen noch, mit vollem Mund sagte sie: »Wolln wir nun gleich ins Bett, oder willst du mir vorher erzählen, wie unsre Geschichte wann, wo begann?« Ich, das bin ich jederzeit. Und auch Ilsebill war von Anfang an da. Gegen Ende der Jungsteinzeit erinnere ich unseren ersten Streit: rund zweitausend Jahre vor der Fleischwerdung des Herrn, als das Rohe und Gekochte in Mythen geschieden wurde. ⁶

¹ Barthes, *Psycho-Soziologie*, S. 68.

² Barthes, *Psycho-Soziologie*, S.67.

³ Vgl. dazu Neumann, *Symbol*, S.438f.

⁴ Viele, aber eben doch nicht alle. Jene von Neumann (Neumann, *Symbol*, S. 439) beschriebene, seltsame, abseits der kanonisch-klassischen, vom Gedanken der Transsubstantiation bzw. Transfiguration geprägten Ästhetik des Essens liegende »apokryphe Form der Ästhetik«, wie sie sich bei einzelnen Autoren von Kleist über Kafka bis Beckett zeigen läßt, verweigert bewußt oder unbewußt die Verwandlung in das Andere und versucht, dem Beharren des Körpers in sich selbst eine Zeichenqualität zuzusprechen. Vgl. dazu auch Günther Neumann: Inszenierung und Destruktion. Zum Problem der Intertextualität in Samuel Becketts Erzählung *Dante and the Lobster*. In: *Poetica* (19), 1987, Heft 3-4, S. 278-301.

⁵ Vgl. dazu Günther Neumann: Heilsgeschichte und Literatur. In: *Vom alten zum neuen Adam. Urzeitmythos und Heilsgeschichte*. Hrsg. von Walter Stolz. Freiburg; Basel; Wien, 1986, S. 94-150.

⁶ Günther Grass: *Der Butt*. München, 1995, S.7.

In diesem Zitat begegnet uns die scheinbar unauflösliche Verzahnung des Essens mit der Geschichte - mit der Geschichte die Grass erzählt und mit der Geschichte als kollektivem Vergangenheitsbewußtsein. Ein alimentärer Akt steht am Anfang aller Geschichte und geht dem Akt der Zeugung voraus und steht damit noch vor diesem am Anfang aller Geschichte und damit aller Kultur. Nicht Essen - genau wie nicht Zeugen - bedeutet deshalb auch das Ende der Kultur und der Geschichte - der eigenen, wie der Geschichte überhaupt, das Ende allen Lebens. Denn es ist Essen, was Leib und Seele zusammenhält, wie das Sprichwort weiß.

Eine Vorreiterrolle im Hinblick auf die Offenlegung der im Koch- und Essensprozeß verborgener Tiefenstrukturen kommt neben den Soziologen Elias¹, Simmel² und Fischler³ insbesondere der strukturalistischen Anthropologie bzw. Ethnologie⁴ und ihren französischen Vertretern Roland Barthes⁵ und Claude Lévi-Strauss⁶ zu. Letzterer gelangt in seinem berühmt gewordenen Aufsatz *Das kulinarische Dreieck* zu dem Schluß:

Es scheint, als sei dieses methodologische Prinzip [der Semantik] auch auf andere Bereiche übertragbar, insbesondere auf das der Küche. Nicht genug ist darauf hingewiesen worden, daß die Kochkunst, genau wie die Sprache, eine wahrhaft universelle Form menschlicher Tätigkeit darstellt: denn sowenig eine Gesellschaft ohne Sprache existiert, sowenig eine Gesellschaft, die nicht auf die eine oder andere Weise wenigstens einige ihrer Nahrungsmittel kocht.⁷

Die Aufgabe einer hierauf basierenden, den Ergebnissen der Sozialwissenschaften verpflichteten *Kulturwissenschaft des Essens*, wie sie Wierlacher, Teuteberg und Neumann⁸ fordern,

¹ Norbert Elias: *Der Prozeß der Zivilisation*. 2 Bände. Frankfurt a.M., 1948.

² Georg Simmel: *Soziologie der Mahlzeit*. In: *Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*. Hrsg. von Michael Landmann und Margarete Susmann. Stuttgart, 1957, S. 243-250.

³ Claude Fischler: *L'homme et le goût, la cuisine et le corps*. Paris, 1983.

⁴ Kritisch hierzu Stephen Menell: *Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Frankfurt a.M., 1988, S. 22-33. I.d.F.: Menell, *Appetit*.

⁵ Vgl. Barthes, *Psycho-Soziologie*. Sowie: Ders.: *Beefsteak und Pommes Frites*. In: *Mythen des Alltags*. Frankfurt a.M., 1964; Ders.: *Reading Brillat-Savarin*. In: *The rustle of language*. Hrsg. und übersetzt von Richard Howard. Oxford, 1986, S.117-149. (Ursprünglich Vorwort zur französischen Ausgabe von Brillat-Savarins *Physiologie du goût* bei C. Hermann, Paris, 1975) I.d.F.: Barthes, *Rustle*; Ders.: *Im Reich der Zeichen*. Frankfurt a.M., 1981. Letztgenanntes Buch erläutert am Beispiel Japans die semiotische Dimension kultureller Phänomene und geht dabei auch auf die japanische Küche ein. Besonders interessant sind Barthes Thesen wegen der Verknüpfung der Küche mit anderen semiotischen Systemen, etwa Sprache, Schrift und Malerei.

⁶ Claude Lévi-Strauss: *Le cru et le cuit*. Paris, 1965; Ders.: *L'origine des manières de table*. Paris, 1968; Ders.: *Du miel aux cendres*. Paris, 1966; Ders.: *Anthropologie structurale*. Plon: 1958. (Deutsch: *Mythologica I. Das Rohe und das Gekochte*. Frankfurt a.M., 1971; *Mythologica II. Der Ursprung der Tischsitten*. Frankfurt a.M., 1972; *Mythologica III. Vom Honig zur Asche*. Frankfurt a.M., 1973; *Strukturelle Anthropologie*. Frankfurt a.M., 1972)

⁷ Claude Lévi-Strauss: *Le Triangle Culinaire*. In: *L'Arc* (26), 1965, S.19-22. (Deutsch: *Das kulinarische Dreieck*. In: *Frankfurter Allgemeine Zeitung* (72), 26. März 1966)

⁸ Vgl. dazu die beiden bislang erschienenen Tagungsbände des internationalen Arbeitskreises Kulturforschung des Essens mit den Titeln *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. (Band 1) Berlin, 1993; sowie *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. (Band 2) Berlin, 1997. Beide hrsg. von Alois Wierlacher, Günther Neumann und Hans-Jürgen Teuteberg. In diesen beiden Bänden auch umfassende Bibliographien zum Kulturthema Essen.

ist es daher im Hinblick auf die Literaturwissenschaft, neben der Klärung der historischen und soziologischen Grundlagen, ein elementares Wissen um alimentäre Funktionen auszuarbeiten, d.h. einen Funktionszusammenhang zu bestimmen, der aus dem semiotischen System des Essens ableitbar ist und darzulegen, wie diese Funktion als wesentliches Element der Kommunikation in literarischen Texten erkennbar wird.¹ Es ist nicht zuletzt das Verdienst Wierlachers und Neumanns, daß die zuvor beschriebene negative Haltung innerhalb der Literaturwissenschaft gegenüber dem Alimentären erfolgreich überwunden werden konnte. Das Thema Essen ist in den letzten Jahren deshalb innerhalb der Literaturwissenschaft zum regelrechten Modethema geworden, verbunden allerdings mit einer leider zu beobachtenden zunehmenden Beliebigkeit innerhalb der Argumentationsmuster und Deutungen.² Spielte früher das Thema Essen in der Diskussion überhaupt keine Rolle, so läßt sich heute vermeintlich alles mit dem Verweis auf einen verdorbenen Magen erklären.

Jenseits dieser Übertreibungen kann aber sehr wohl gezeigt werden, inwiefern Kochen und Essen »ein Kommunikationssystem, ein Vorrat an Bildern, ein Regelwerk des Gebrauchs, des Reagierens und des Sich-Verhaltens«³ ist, denn Essen, oder besser die Mahlzeit, ist tatsächlich ein kommunikatives System, das sich alimentärer Zeichen als Sprache bedient: »Kurz [Essen] ist ein soziales Totalphänomen, um das sich die unterschiedlichsten Meta-Sprachen versammeln: jene der Physiologie, der Chemie, der Geographie, der Geschichte, der Soziologie und der Politik.«⁴

Es bleibt also festzuhalten, daß die literarischen Darstellungen des Essens in den letzten Jahren zunehmend ins Blickfeld der Forschung getreten sind und inzwischen zahlreiche hervorragende Arbeiten zur poetischen Funktion dieses »sozialen Totalphänomens« im Werk einzelner Autoren, seiner Rolle in verschiedenen Epochen oder zu damit in Verbindung stehenden Spezialfragen vorliegen, die ergänzt werden durch eine ganze Reihe aufwendig produzierter aber leider oft nichtssagender Populartitel, wie *Essen und Trinken mit Goethe*⁵ oder *Heine á la Carte*.⁶

Einem ganzen literarischen Genre - nämlich der sogenannten gastrosophischen Literatur, einer eigentümlichen Mischung aus alimentärer Propädeutik, Rezeptpädagogik, kulturgeschichtlichen Versatzstücken und anekdotenhaften Episoden, das Ganze auf der Grundlage bestimmter ästhetischer Maximen und Kategorien - ist aber kaum Aufmerksamkeit geschenkt worden. Das gilt jedoch seltsamerweise (oder natürlich?) nur für die deutschen Titel dieses Genres, im

¹ Neumann, *Symbol*, S.440.

² Ein positives Beispiel für den gelungenen Versuch einer analytischen Deutung des Essens in der neueren deutschen Erzählliteratur liefert Alois Wierlachers Habilitationsschrift unter dem Titel: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart; Berlin; Köln, 1987. I.d.F.: Wierlacher, *Vom Essen*.

³ Barthes, *Psycho-Soziologie*, S. 67.

⁴ Barthes, *Rustle*, S. 269. (Deutsche Übersetzung durch den Verfasser)

⁵ *Essen und Trinken mit Goethe*. Herausgegeben von Joachim Schultz. München, 1998.

⁶ *Heine á la Carte*. Ein Koch und Lesebuch nach Heinrich Heine. Zusammengestellt von Cordula Hupfer und Holger Ehlert. Düsseldorf, 1997.

wesentlichen den *Geist der Kochkunst* Carl Friedrich von Rumohrs, die *Vorlesungen über Esskunst*¹ Gustav Blumenröders und die *Gastrosophie - oder: Lehre von den Freuden der Tafel*² aus der Feder Eugen Baron von Vaersts. Französische Titel wie die *Physiologie du goût* (Physiologie des Geschmacks)³ von Jean-Anthelme Brillat-Savarin haben dutzende von Neuauflagen erlebt, sind auch heute noch weltbekannt und haben in ihrem Ursprungsland eine breite gesellschaftliche, wie auch eine wissenschaftliche Diskussion ausgelöst. Die Vernachlässigung der deutschen Gastrosophen ist um so erstaunlicher, da doch gerade die Gastrosophie durch ihre Verschmelzung von Sachinformationen, ästhetischer Theorie und literarischer Referenz, einen umfassenden Zugang und damit die Möglichkeit zu einem tieferen Verständnis des im 19. Jahrhundert auf breiter Front geführten Diskurses um die kulturelle und ästhetische Dimension der Nahrung eröffnet und damit auch einen Beitrag zum Verständnis von Bedeutung und Form der literarischen Umsetzung des Nahrungsmotives im 19. und 20. Jahrhundert leisten kann. Die tiefere Bedeutung alimentärer Ästhetik war den gastrosophischen Autoren bereits durchweg bewußt. Rumohr erwähnt z.B., daß Fielding im *Tom Jones* »den Materialismus des Erziehers durch häufigen Genuß von Roastbeef und [...] Pudding [aus Mehl und Wasser]« bezeichnet habe. (*Geist*, S. 109) Und der *Simplicissimus* Grimmelshausens, diese unvergleichliche »Sittenschilderung des dreyßigjährigen Krieges«, gilt ihm in den Beschreibungen der »Gastgebote des Commandanten von Hanau« als Indiz für die frühe Beeinflussung der deutschen Küche durch die französische⁴, welche ihre Ursprünge ins Italien der Renaissance zurückverfolgen kann. (*Geist*, S. 11)

Um dem offensichtlichen Mangel an Aufmerksamkeit für Rumohr und seinen *Geist der Kochkunst*, als dem ersten und bedeutendsten deutschen Beitrag zur Gastrosophie, der immerhin schon 3 Jahre vor Brillat-Savarins *Physiologie* 1822 bei Cotta in Stuttgart erschien, zumindest ein Stück weit abzuhelfen, versucht vorliegende Arbeit eine im oben beschriebenen Sinne kulturwissenschaftlich ausgerichtete Aufarbeitung des *Geistes der Kochkunst*. Denn es ist zwar allgemein üblich geworden, sich wie selbstverständlich auf den *Geist der Kochkunst* als genrebegründendes Vorbild für den ganzen Kanon deutschsprachiger gastrosophischer

¹ Gustav Blumenröder: Des Antonius Anthus Vorlesungen über Esskunst, darin zum ersten Male die Weltanschauung des Eßkünstlers, die Prinzipien der Esskunst und ihre Beziehungen zur Geschichte, den anderen schönen Künsten, der Moral und vieles mehr umfassend dargestellt wird. Den kultivierten Freunden der Tafel zum geistigen Genusse dargeboten und gewidmet. Leipzig, 1838. Neudruck: Bern; Stuttgart; Wien, 1962.

² Eugen Baron von Vaerst: *Gastrosophie oder: Lehre von den Freuden der Tafel*. 2 Bände, 1851. Neuauflage, München, 1922.

³ Jean-Anthelme Brillat-Savarin: *Physiologie du goût ou Meditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens*. Paris, 1826. (Deutsch: *Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse*. Hrsg. von Carl Vogt. Braunschweig, 1865) Zitiert wird nach dem Reprint der Deutschen Erstausgabe, neu erschienen bei Böhlau, 1984.

⁴ Bzw. italienische Küche

Literatur im 19. Jahrhundert zu berufen; trotzdem ist das Werk selbst bislang - außer in Ansätzen - niemals Gegenstand einer umfassenden Untersuchung geworden.¹

Die Analyse von Rumohrs Werk bzw. des Werkkontextes gliedert sich in zwei Teile (Kapitel 2-4 und 5-7). Neben der Darstellung einiger im Zusammenhang mit dem *Geist der Kochkunst* wichtiger biographischer Details aus dem Leben des holsteinischen Adligen (Kapitel 2) und einem aktuellen Überblick zum Stand der Forschung, ergänzt um einen Überblick zur Text- und Editions-geschichte (Kapitel 3), ist es im Sinne einer kulturwissenschaftlich ausgerichteten Fragestellung notwendig, zu klären, in welchem Umfang Rumohr als Autor und Person in Abhängigkeit zeitgeschichtlicher Strömungen des 19. Jahrhunderts begriffen werden muß. Deshalb beschäftigt sich dieser, mehr grundlagenorientierte Teil vorliegender Arbeit mit den für den Entstehungskontext von Rumohrs *Geist der Kochkunst* relevanten gesellschaftlichen Voraussetzungen der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. (Kapitel 4) Besondere Bedeutung verdient in diesem Zusammenhang und vor dem Hintergrund der nahezu explosionsartigen Vermehrung der Kochbücher in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, das Entstehen der gastrosophischen Bewegung, die zu Beginn des Jahrhunderts in Deutschland und Frankreich praktisch gleichzeitig aufkeimt und eine eigenständige ästhetische Theorie des Essens bzw. Kochens entwickelt hat. Hervorzuheben sind hierbei vor allem die beiden bereits oben erwähnten deutschen Beiträge zur Gastrosophie, Eugen Baron von Vaerst's *Gastrosophie* und Gustav Blumenröders *Vorlesungen über Esskunst*, außerdem die *Physiologie du goût* des in Deutschland hoch geschätzten Franzosen Brillat-Savarin und Grimod de la Reynièeres *Almanac des Gourmands*.² Daneben müssen die beiden großen, im 19. Jahrhundert im Widerstreit befindlichen kulinarischen Diskurse, personifiziert in den Schulen der beiden französischen Spitzenköche Antoine Maria Carême, dem als höfisch-feudal geprägt geltenden Klassiker, und Auguste Escoffier, dem angeblich innovativen Erneuerer, dargestellt werden, wie überhaupt der soziale Aufstieg mancher Küchenge-nies zu wahren Volkshelden bemerkenswert ist. Ein nicht zu unterschätzende Rolle spielen auch die revolutionären technischen und sozialen Fortschritte des 19. Jahrhunderts im Hinblick auf die Agrarwirtschaft, den Gütertransport und neue Konservierungsmethoden.

Im zweiten Teil der Arbeit steht dann die Analyse des *Geistes der Kochkunst* im Mittelpunkt. Zunächst geht es darum, einen detaillierten Überblick über Werkaufbau und Inhalt der einzelnen Bücher zu verschaffen und diese mit den anderen gastrosophischen Schriften bzw. literarischen Parallelen in Beziehung zu setzen. Außerdem gilt es, die von Rumohr einem Glaubensbekenntnis gleich vertretenen Grundprinzipien des verständigen Kochens, wie z.B. Na-

¹ Ein typisches Beispiel dafür bei Eva Gesine Baur und Monika Arndt: *Der Reichtum der einfachen Küche*. Deutschland. München, 1997, S. 36, wo Rumohr zu allem Überfluß auch noch als großer »Gastrosoph des 18. Jahrhunderts« bezeichnet wird. I.d.F.: Baur/Arndt, *Der Reichtum der einfachen Küche*.

² Grimod de la Reynière: *Almanac des Gourmands ou Calendrier nutritif, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère; suivi de l'itinéraire d'un gourmand dans divers quartiers de Paris et de quelques Variétés morales, apéritives et alimentaires, Anecdotes gourmandes [...] par un vieil amateur*. Année 1-8. Paris, 1803ff.

türlichkeit und Mäßigkeit, die sich gleich einem roten Faden durch das gesamte Werk ziehen, systematisch zu erfassen und zu deuten. (Kapitel 5) Schnell wird dabei klar, in welcher vielfältiger Art Rumohr auf eine ganze Reihe antiker¹, aber auch zeitgenössischer² Quellen aus Philosophie, Kochkunst und Literatur zurückgreift. (Kapitel 6) Vor dem Hintergrund dieser sehr differenzierten Quellenlage wird im Anschluß gezeigt, in welcher Form und bis zu welchem Grad Rumohr auf Autoren des 19.³ aber auch 20. Jahrhunderts⁴ Einfluß genommen hat, bzw. - da sich ein direkter Einfluß nicht immer nachweisen läßt - inwieweit zum Teil überraschende Ähnlichkeiten der ästhetischen Mahlzeitenkonzeption einzelner Autoren und Werke mit den Forderungen Rumohrs im *Geist der Kochkunst* erkennbar werden. (Kapitel 7) Daneben muß aber auch Rumohrs eigenes literarisches Werk mit dem *Geist der Kochkunst* in Bezug gesetzt werden, insbesondere sein Roman *Deutsche Denkwürdigkeiten*.⁵

¹ U.a. Aristoteles, *Nikomachische Ethik*; Seneca, *De consolatione ad Helviam*; Petronius, *Gastmahl des Trimalchio*; Horaz, *Satiren*; Homer, *Illias* und *Odyssee*; Athenaios von Naukratis, *Das Gelehrtenmahl*; Epikur, *Brief an Menoikeus*.

² U.a. Johann Heinrich Voss, *Luise* und *Das Abendmahl*; Wilhelm Grossmann, *Nicht mehr als sechs Schüsseln*; Jean Jaques Rousseau, *Emile*; A. von Haller, *Die Alpen*.

³ U.a. Thodor Fontane, *Frau Jenny Treibel*; Adalbert Stifter, *Nachsommer*; Gottfried Keller, *Der Grüne Heinrich*; Friedrich Nietzsche.

⁴ U.a. Carl Sternheim, *Napoleon*; Wolfgang Hildesheimer, *Marbot* und *Masante*.

⁵ Carl Friedrich von Rumohr: *Deutsche Denkwürdigkeiten*. Aus Alten Papieren. 4 Bände. Berlin, 1832.

2. CARL FRIEDRICH VON RUMOHR - ANMERKUNGEN ZU EINER BIOGRAPHIE

Rumohr ist ein bequemer Mann, nicht geschaffen, um die Welt zu fördern in großen Schritten, aber doch, sie auf kleinen Promenaden zu begleiten, wo sie ihre Gesundheit stärkt zu späteren Reisen.

Heinrich Laube, *Reisenovellen*¹

Rumohr, Carl Friedrich Ludwig Felix von, geboren am 6. Januar 1785 auf dem Gute Reinhardtsgrimma in Sachsen, gestorben am 25. Juli 1843 in Dresden, evangelisch/katholisch - Kunsthistoriker, Romancier, Novellist, Reiseschriftsteller, Kunstsammler Zeichner und Maler, Agrarhistoriker, Mäzen, Diplomat, Fremdenführer, Kunstagent, Flüchtling, Homosexueller² - und Gastroph.³ Entammt vermögendem holsteinischem Uradel. Der Vater: Landrat Henning von Rumohr (1722-1804), in zweiter Ehe verheiratet mit Carl Friedrichs Mutter Wilhelmine Caroline Dorothea Johanne Baronesse von Fersen (1751-1807). Unverheiratet.⁴

¹ Heinrich Laube: *Reisenovellen*. 3 Bände. Mannheim, 1836. Hier Band 1, S. 287. I.d.F.: Laube, *Reisenovellen*.

² Das Wissen um Rumohrs Homosexualität ist vor allem dem intensiven Quellenstudium Gerhard Kegels im Zusammenhang mit dessen umfangreicher Rumohrbiographie zu verdanken. Vgl. außerdem Paul Derks: Die Schande der heiligen Pädaisterie. Homosexualität in der deutschen Literatur 1750-1850. Berlin, 1990. Vgl. auch Gerhard Kegel und Heinke Fabritius: Franz Theobald Horny. Ein Romantiker im Lichte Italiens. Ausstellung der Kunstsammlungen zu Weimar 11.10-29.11.98 und der Hamburger Kunsthalle 11.12.98 -14.2.99. Rezension des Ausstellungskataloges in der *Kunstchronik* (5), 1999, S. 199-203, bes. S. 201f.

³ Ein Verzeichnis der Schriften Rumohrs findet sich bei Antonie Tarrach: *Studien über die Bedeutung Rumohrs für Geschichte und Methode der Kunstwissenschaft*. Halle, 1920, S. 138-141. (Dissertationssonderdruck aus den Monatsheften für Kunstwissenschaft (XIV), Band I, Leipzig, 1921, S. 97-142) I.d.F.: Tarrach, *Studien*. Ergänzt bei Gerhard Kegel: Carl Friedrich von Rumohr. Briefe an Johann Georg Rist. Buchholz/Nordheide, 1993, S.94. I.d.F.: Kegel, *Rist*. Ein Verzeichnis der Beiträge Rumohrs zum Morgenblatt für gebildete Stände und zur Kunstblatt-Beilage findet sich bei Enrica Yvonne Dilk: Carl Friedrich von Rumohrs Verlagskorrespondenz mit der J.G. Cottaschen Verlagsbuchhandlung. In: *Jahrbuch der Deutschen Schillergesellschaft* (34), Stuttgart 1990, S. 87-124. Bibliographie: S. 121-124. Dieses Verzeichnis ergänzt eine im Cotta-Archiv in Marbach aufbewahrte, maschinengeschriebene Liste von C.F. von Rumohrs Beiträgen zum Morgenblatt, die im Jahre 1960 von Walter Rehm verfaßt wurde. Literatur zu Rumohrs Werk ebenfalls bei Tarrach, *Studien*, S. 141-142.(bis1921) und Kegel, *Rist*, S. 95f. Zu ergänzen sind vier Arbeiten von Enrica Yvonne Dilk: Prinz Savallo in Ariccia: Ein Renaissance-Stoff in der Gestaltung Carl Friedrich von Rumohrs. In: *Centre Universitaire de Luxembourg. Département des Lettres Allemandes, Germanistik* (2), 1991, S. 3-44; Dies.: Vom Umgang mit Dichtern - Carl Friedrich von Rumohrs Begegnung mit August von Platen, mit einem unveröffentlichten Brief an Platen. In: *Recherches Germaniques* (22), 1992, S. 191-208; Dies.: Un »practischer Ästhetiker« alla scuola schellinghiana: Lettere inedite di Carl Friedrich von Rumohr. In: *Studi Theodisca II*. Hrsg. von Fausto Cercignani. Mailand, 1995, S. 147-176; Dies.: Bayards Rittersinn: Eine historisch-romantische Musternovelle im Kontext des Rumohrschen Gattungsbegriffs. In: *Beiträge zur Komparatistik und Sozialgeschichte der Literatur*. Festschrift für Alberto Martino. Hrsg. von Norbert Bachleitner. Amsterdam, 1997, S. 79-97. Außerdem: Gerhard Kegel: Ein Brief des Hamburger Malers Adolph Friedrich Vollmer an Otto Speckter aus dem Jahre 1827. In: *Zeitschrift des Vereins für Hamburgische Geschichte* (83), Teil 1, 1997, S. 343-366. Ders.: Carl Friedrich von Rumohr als Mäzen deutscher Künstler in Italien. In: *Deutsche romantische Künstler des frühen 19. Jahrhunderts in Olevano Romano*. Hrsg. von D. Ricardi. Olevano, 1997, S. 83-93.

⁴ Zu Rumohrs Biographie vgl.: Heinrich Wilhelm Schulz: *Karl Friedrich von Rumohr, sein Leben und seine Schriften*. Nebst einem Nachwort über die physische Constitution und Schädelbildung sowie über die letzte

Hinter dieser nüchternen Aneinanderreihung biographischer Fakten, verbirgt sich ein Mann, dessen Leben in mehr als nur einer Hinsicht bemerkenswert war. Wer war dieser Carl Friedrich von Rumohr wirklich? - Noch immer liegt, außer dem veralteten Beitrag von H. W. Schulz, keine umfassende Monographie über Leben und Werk Rumohrs vor.¹

Es ist nicht ein Mangel an Quellen, der diesen weißen Fleck erklären könnte. Rumohr taucht seit 1805 immer wieder in der romantischen Briefliteratur auf, u.a. bei Clemens und Bettina Brentano und Caroline Schelling;² sein eigener Briefwechsel ist in großen Teilen erhalten, wenn auch zum Teil noch immer unveröffentlicht und daher schwer zugänglich.³

Rumohrs Jugend und sein späteres Werk werden durch die sich früh entwickelnde Liebe zur bildenden Kunst und durch einige persönliche Begegnungen entscheidend mitgeprägt. Zum einen ist dies die väterlich-freundschaftliche Beziehung zu dem Kunsthistoriker Johann Domenico Fiorillo⁴, akademischer Zeichenlehrer und Professor für Kunstgeschichte an der Universität Göttingen. Zum anderen die Bekanntschaft mit Ludwig Tieck.⁵ Außerdem die enge, aber nur kurze Freundschaft zu den Brüdern Riepenhausen.

Rumohr war der zweite (und jüngste) Sohn von insgesamt sieben Geschwistern. Kurz nach der Geburt Carls bei Dresden, kehrte die Familie auf die bei Lübeck gelegenen Familiengüter zurück, wo Rumohr seine Kindheit verlebte und - wie damals üblich - von einem Hauslehrer erzogen wurde. Von 1799 bis 1802 besucht er das Gymnasium in Holzminden. In diese Zeit fallen auch Rumohrs erste Begegnungen mit größeren Kunstsammlungen. Rumohr besucht u.a. die Sammlungen in Braunschweig, Kassel und auf Schloß Salzdahlum:

Krankheit Rumohr's. Leipzig, 1844. I.d.F.: Schulz, *Leben und Werk*; Gustav Poel: Rumohr Artikel in der ADB, (29), Leipzig, 1889, S.657-661. I.d.F.: Poel, *Rumohr*; Gerhard Kegel: Carl Friedrich von Rumohr. Schleswig-Holsteinisches Biographisches Lexikon, Band 3, Neumünster, 1974, S. 230-235; Ders.: Carl Friedrich von Rumohr - Kurzbiographie. In: Kegel, *Rist*, S. 89-94; Ders.: The Essence of Cookery im Leben des Carl Friedrich von Rumohr. In: Cottas Kulinarischer Almanach 1995/1996. Stuttgart, 1995, S. 69-80. I.d.F.: Kegel, *Essence.*; Paul Zubek: Carl Friedrich von Rumohr. Leben, Werk und Wirken. Eine Skizze. In: Friedrich Nerly und die Künstler um Carl Friedrich von Rumohr. Katalog zur Ausstellung des Schleswig-Holsteinischen Landesmuseums vom 17. März - 1. September. Cismar, 1991, S. 17-41. I.d.F.: Zubek, *Rumohr*.

¹ Der erste Band einer umfangreichen und detaillierten Darstellung von Gerhard Kegel unter dem Arbeitstitel *Carl Friedrich von Rumohr - Leben und Werk* liegt bislang leider nur als unveröffentlichtes Manuskript vor. I.d.F. wird hieraus unter dem Kürzel Kegel, *Manuskript* zitiert.

² Bettina Brentano: Die Andacht zum Menschenbild. Unbekannte Briefe Bettina Brentanos. Hrsg. von F. Fuchs. Jena, 1942, S. 52f., 54, 68, 74, 101f., 105, 116, 121, 123, 130ff., 158, 161. I.d.F.: Bettina Brentano, *Unbekannte Briefe*; Dies.: Bettinas Briefwechsel mit Goethe. Hrsg. von R. Steig. Leipzig, 1922, S. 111-113, 128, 132, 285f., 328; Dies.: Goethes Briefwechsel mit einem Kinde. Hrsg. von H. Amelung. Leipzig, 1914, S. 265ff., 288. I.d.F.: Bettina Brentano, Briefwechsel; Clemens Brantano: Briefwechsel zwischen Clemens Brentano und Sophie Mereau. Hrsg. von H. Amelung. Potsdam, 1939, S. 413; Caroline Schelling: Briefe aus der Frühromantik. Hrsg. von E. Schmidt. Leipzig, 1913, Band 2, S. 513ff., 517f., 528, 533f., 536f., 548. I.d.F.: Caroline Schelling, *Briefe*.

³ Eine Übersicht über den verstreuten Briefnachlaß findet sich bei: Kegel, *Rist*, S. 95f.

⁴ Zum Verhältnis Rumohr/Fiorillo vgl.: Kegel, *Manuskript*, Band 1, Kapitel 2, S. 26-50 und Zubek, Rumohr, S. 21-23.

⁵ Zum Verhältnis Rumohr/Tieck vgl.: Kegel, *Manuskript*, Band 1, Kapitel 3 u.4 und Schneider, *Rumohr*, S. 12-18.

Mit Lust erinnere ich mich der Unabhängigkeit des Gefühls und Urtheils, mit welcher ich, fünfzehn Jahre alt, in Söder zum ersten Male eine größere Zahl guter und vorzüglicher Gemälde durchsah. Ohne Zögern entschied ich mich für die kostbaren Ruisdaels dieser Sammlung, studierte ich eifrig den kleinen Coreggio, eine Madonna, verwarf überdies etwas höhnisch den sogenannten Raphael und bezweifelte den Claude Lorrain. Zwar kannte ich diese Meister historisch noch ganz und gar nicht; doch hatte ich von ihrem Werthe mir eine gewisse, freylich nur unbestimmte Vorstellung gebildet, und entnahm schon aus dem Coreggio, daß jener Raphael ein ungleich neueres Bild seyn müsse.¹

Ein solches Urteil kann dem 15jährigen damals nur möglich gewesen sein - auch wenn man unterstellen mag, daß Rumohr seine jugendlichen Empfindungen im nachhinein etwas geschönt hat - wenn dieser schon in Kindheit und früher Jugend mit der bildenden Kunst und ihrer Geschichte in intensiven Kontakt gekommen ist.

Zu Ostern 1802 beginnt Rumohr sein Studium an der damals berühmten Göttinger Universität, wo er bis zum Tode des Vaters im Jahre 1804 verweilt. Neben Vorlesungen des Philologen Heyne, des Mathematikers Thibault und des Historikers Heeren, besucht Rumohr die kunstgeschichtlichen Vorträge und die Zeichenstunde Fiorillos. Über sein Verhältnis zu dem väterlichen Freund seiner Göttinger Studienzeit berichtet Rumohr ausführlich in den *Drey Reisen nach Italien*²:

Bey dem Professor zu Göttingen, Domenico Fiorillo, dessen vornehmlich im Literarischen sehr brauchbare Compilation einer Kunstgeschichte weltbekannt ist, hielt ich mir seinerzeit eine Zeichenstunde, welche der behagliche und feine Mann durch Erzählen von italienischen Dingen erfreulich auszufüllen wußte. Neben den Annehmlichkeiten des Kaminfeuers, der städtischen Anlagen, der bequemen Umgangsformen und ähnlicher Zugaben des Lebens, kam das Wort denn wohl auch ein Mal und das andere auf Werke der bildenden Künste und die Kunst an sich selbst. [...] In seiner ganz abgesonderten Lage [d.h. in Göttingen] war er auf dem Punkte stehen geblieben, welchen in seiner Jugendzeit die Italiener besetzt hielten. Mit diesen hatte er für Battoni und gegen Mengs Parthey genommen. [...] Noch zarter drückte er sich aus, wo auf irgend eine Weise Winckelmann's gedacht werden mußte; doch errieth man, daß er auch auf diesen einen Theil seiner unschuldigen Animosität übertrug. Unstreitig mußte es ihm erscheinen, als sey Winckelmann in den Fehler verfallen, überall zu weit auszuholen. Vom Idealen sprach allerdings auch Fiorillo; allein er verstand bey dem Worte eben nur eine gewisse ästhetisch ermäßigte Naturverleugnung, oder jenen sonderbaren Begriff, welcher dem Manierismus zum vorgewendeten Grunde und zur Beschönigung gedient. Winckelmann's Ableitung der Ideale aus einer besonderen Erhebung der Seele mußte ihm daher lästig fallen, wohl auch als ganz widersinnig erscheinen. Denn seine Schönheitsempfindung reichte nur bis auf die Oberfläche der

¹ Carl Friedrich von Rumohr: *Drey Reisen nach Italien*. Leipzig, 1832, S. 6. I.d.F.: Rumohr, *Drey Reisen*.

² Zu Fiorillos Kunstauffassung vgl.: J.D. Fiorillo: *Geschichte der zeichnenden Künste von ihrer Wiederauflebung bis auf die neuesten Zeiten*. Göttingen 1801/1802; Ders.: *Geschichte der zeichnenden Künste in Deutschland und den vereinigten Niederlanden*. Hannover, 1815.

sinnlichen Erscheinung, erreichte etwa noch jenen in einem andern Verstande sinnlichen Kützel, den üppige Vorstellungen mittelbar durch Aufregung der Einbildungskraft hervorrufen. Allein eben diese Empfänglichkeit für Reize des Tones, der Harmonie, der Pinselührung, des Schmelzes und Formenspiels war in ihm von einer südlichen Feinheit, wie denn überhaupt sein ganzes Wesen voll Eleganz.¹

In diesem Zitat wird Rumohrs kunsthistorische Grundeinstellung deutlich. Bei aller Ironie und Verklausulierung geht hieraus die Ablehnung des strengen, doktrinären Klassizismus Anton Raphael Mengs bzw. dessen theoretischen Übervaters Johann Joachim Winckelmann klar hervor. Winckelmanns Credo, daß der einzige Weg zu einer wirklichen Erneuerung der Kunst in der Nachahmung der klassischen, d.h. griechisch/römischen Vorbilder liege, führt nach Rumohr zu nichts anderem, als einer lebhaften »Nachfrage nach Copien gerühmter Gemälde, verbunden mit Geringschätzung solcher Originalwerke, welche nur aus sich selbst heraus erklärt und verstanden seyn wollen.«² Schon 1812 rechnet Rumohr in einer seiner ersten Schriften (*Über die antike Gruppe Castor und Pollux oder von dem Inbegriff der Idealität in Kunstwerken*)³ mit dem in der Theorie erstarrten Klassizismus ab.

Nach Zubek⁴ sah Rumohr in Fiorillo im Gegensatz dazu einen entschiedenen Advokaten der künstlerischen Tätigkeit selbst, des konkreten Kunst-Schaffens, der handwerklichen Praxis - Rumohr bekennt: »Jenerzeit hätte kein Umgang mir zuträglicher seyn können als der seine.«⁵ So verwundert es nicht, wenn Rumohr in seinen eigenen Schriften ein großes Interesse für die handwerklichen und technischen Bedingungen zeigte, unter welchen Kunstwerke im Alltag produziert werden. Dieses Interesse spürt der Leser in allen seinen kunsttheoretischen Abhandlungen deutlich. Schon an den Titeln einzelner Aufsätze läßt sich dieses praktische Interesse ablesen, so z.B. bei der *Untersuchung der Gründe für die Annahme: dass Maso di Finiguerra Erfinder des Handgriffs sei, gestochene Metallplatten auf genetztes Papier abzudrucken* (1841).⁶ Demgegenüber bleiben für Rumohr die Gedankengebäude der klassizistischen Ästhetik blutleere Worthülsen. Die Klassizisten hätten - so Rumohr - mit ihren Gedankengebäuden eine wahre »Idealepidemie« ausgelöst, indem sie ihre Kunstauffassung zur Norm erhoben und demnach »guten Geschmack« verbindlich definieren zu können glaubten. Weit wichtiger als das Befolgen starrer Theorien ist Rumohr denn auch die im Kunstwerk zum Ausdruck kommende Originalität und Kreativität, die Technik und das Gestaltungsvermögen des Künstlers. Bezogen auf den *Geist der Kochkunst* verwundert es daher nicht, daß Rumohr in diesem Werk einerseits der Technik der Speisezubereitung breiten Raum gibt, an-

¹ Rumohr, *Drey Reisen*, S. 11-13.

² Rumohr, *Drey Reisen*, S. 14f.

³ Carl Friedrich von Rumohr: *Über die antike Gruppe Castor und Pollux oder von dem Inbegriff der Idealität in Kunstwerken*. Hamburg, 1812.

⁴ Zubek, *Rumohr*, S. 21ff.

⁵ Rumohr, *Drey Reisen*, S. 14.

⁶ Carl Friedrich von Rumohr: *Untersuchung der Gründe für die Annahme: dass Maso di Finiguerra Erfinder des Handgriffs sei, gestochene Metallplatten auf genetztes Papier abzudrucken*. Leipzig, 1841.

dererseits gerade aber darauf verzichtet eine dem Klassizismus vergleichbare, unverrückbare Doktrin zu entwickeln. Wenn die »antike« Kochkunst der Griechen im *Geist der Kochkunst* als idelatypisches Vorbild, als »Urküche« begegnet, bedeutet das also keineswegs, daß Rumohr - gleich einem Winckelmann am Herde - in der plumpen Nachahmung antiker Techniken bzw. Rezepturen die Rettung der seiner Meinung nach im Verfall begriffenen Kochkunst gesucht hätte. Auch in der Kochkunst gilt, eine auf wenige Grundprinzipien fußende Art des »verständigen« Kochens war Rumohrs Ziel, und hier wie in der Malerei darf und soll der (Küchen-)Künstler seine Kreativität voll entfalten.

Daß es Rumohr also bei allem Bemühen um die theoretische Aufarbeitung der Grundlagen auch um die Praxis, die Techné der Küche zu tun war, ja daß er dabei beinahe eine Art von Sendungsbewußtsein an den Tag legte, mag eine Notiz aus Johann Georg Rists *Lebenserinnerungen* belegen, der 1824, zwei Jahre nach Erscheinen von Rumohrs gastrosophischem Standardwerk, notierte:

Den Abschiedsschmaus gab Freund Rumohr und lange habe ich keinen gehaltreicheren Mittag erlebt. Rumohr, der wohl unter die bedeutendsten Erscheinungen dieses Spätjahres zu rechnen ist, hatte sich förmlich bei Harzen, Neuenwall, eingemietet und unter den Aufpizien seines Koches Rehdanz eine Musterküche eröffnet, die seine Freunde mit manch neuer lobenswerter Schüssel bekannt machte und nur den Fehler hatte, ihn selbst zu sehr zu beschäftigen. Seine trefflichen Mappen gewährten der Gesellschaft reiche Unterhaltung. Er wäre den Kunstfreunden ein erwünschter Mittelpunkt geworden, hätte nicht ein unglückliches Mißverständnis mit seinem Hauswirt ihn lange ganz ungenießbar gemacht und ihn dem Kunstverein gänzlich entfremdet [...].¹

Als Rumohr im Jahre 1804 die Göttinger Universität verläßt, reist er über Dresden in seine holsteinische Heimat. Nachdem er bereits in Göttingen erste frühe Zeugnisse des romantischen Schrifttums kennengelernt hatte, kommt er bei seinem Aufenthalt in Dresden mit Maria Alberti, der Schwägerin Ludwig Tiecks, sowie dem Jesuitenpater Franz Anton Denneville in Kontakt. Zusammen mit den Brüdern Riepenhausen konvertiert er, wie sein großer Antipode Winckelmann, zum Katholizismus. Im Februar 1805 reist Rumohr über Göttingen nach München. Dort lernt er schließlich Ludwig Tieck kennen, der ihn mit den literarischen Positionen der Romantiker vertraut macht und in Rumohr auch ein ausgeprägtes Interesse am Mittelalter weckt. Als Rumohr Tieck begegnet, hatte dieser gerade mit seinem *Kaiser Oktavian* den Zenit seines frühromantischen Werkes erreicht. Durch das Studium der deutschen Mystiker mit dem kulturellen Erbe des Mittelalters in Kontakt gekommen, wandte sich Tieck nun der Aufgabe zu, durch ein gründliches Studium der mittelalterlichen Quellen und Handschriften, dem Volk die vergessenen Zeugnisse der eigenen - vermeintlich streng nationalen - Vergangenheit wie-

¹ Johann Georg Rist: Lebenserinnerungen. Hrsg. von Gustav Poel. 3 Bände. Gotha, 1880. Hier Band 3, S. 125.

der zugänglich zu machen. Dies wurde für Rumohr zum entscheidenden methodischen Anstoß, selbst ein Leben lang immer wieder intensive Quellenstudien zu betreiben, was sich nicht nur in den Publikationen zur Kunst, sondern auch im *Geist der Kochkunst* eindrucksvoll belegen läßt, wo Rumohr auf eine Vielzahl antiker aber auch zeitgenössischer Quellen Bezug nimmt.

Das Verhältnis von Rumohr zu Tieck war wohl dem zu Fiorillo ähnlich.¹ Tieck berichtet von seinen ersten Begegnungen mit Rumohr: »Ein Gedanke, ein Gefühl beherrschte ihn fast ausschließlich. Dann gab es für ihn kein zweites. Er schien nie anders gewesen zu sein, nie anders zu können [...] Er war gutmütig, liebenswürdig, aufopfernd, dann plötzlich kalt, fremd, abstoßend, [...], wankelmütig und eigensinnig, Cyniker und Elegant, Demokrat und Aristokrat zugleich«². Als Tieck kurze Zeit später erkrankt, pflegt Rumohr ihn »mit der Treue eines Bruders.«³ Noch auf dem Krankenlager, des Schreibens noch nicht wieder mächtig, diktiert Tieck Rumohr seine Übersetzung des *Nibelungenliedes*. Im Juni 1805 reist Rumohr zusammen mit den Brüdern Tieck und Riepenhausen nach Italien - seinem zukünftigen Arkadien. Kurz vor der Abreise aus München schreibt er: »Wir essen hier bisweilen ordentlich vortrefflich, machen den Küchenszettel selbst, und an Appetit fehlt es uns auch nicht, da wir täglich Bäder nehmen ... O Welt! O Klima!- ... Ich esse für viere und trinke Wein, wie sich das gehört.«⁴ In Rom hat Rumohr Gelegenheit - zusammen mit Tieck - die Vatikanischen Bibliotheken zu besuchen und dort wiederum Quellenstudien zu betreiben. In der ewigen Stadt lernt Rumohr u.a. die Brüder Humboldt und die Maler Schick und J. A. Koch kennen. Während der Rückreise⁵ besuchen beide die Bibliotheken in St. Gallen, Zürich und Basel, um gleichfalls Handschriften zu studieren. Auf dem Weg zurück in die holsteinische Heimat kommt Rumohr in Frankfurt in engen Kontakt zum Brentanokreis und damit den Hauptexponenten der deutschen Romantik. Es war wohl nicht zuletzt der in ihrem »progressiven Universalismus« unbefangene Umgang der Romantiker mit dem scheinbar Alltäglichen, wie z.B. der Nahrung, der Rumohr bei seinen späteren Forschungen beeinflusst haben dürfte.

Entscheidendes Moment aber in der Beziehung Rumohrs zu Tieck ist im Hinblick gerade auf Rumohrs späteres Werk das von ihm im gemeinsamen kritischen Umgang mit dem Quellenmaterial erlernte historisch-empirische Denken und sein Sinn für historische Dokumentation, der sich - außer im *Geist der Kochkunst* - besonders deutlich in den *Italienischen Forschungen* (1827-31) zeigt, die Rumohr den berechtigten Ruf eingebracht haben, einer der Begrün-

¹ »Wie sehr ich Sie liebe, wie gerne höre ich Sie in dem väterlichen Tone zu mir reden, der durch ihren Brief mir widerklingt.« - Rumohr an Ludwig Tieck, vgl. Holtei: Briefe an Ludwig Tieck. 3 Bände. Breslau, 1864. Hier: Band 3, S. 188.

² R. Köpke: Ludwig Tieck. Erinnerungen aus dem Leben des Dichters. 2 Bände. Leipzig, 1855. Hier Band 1, S. 312. I.d.F.: Köpke, *Tieck*.

³ Köpke, *Tieck*, Band 1, S. 314.

⁴ Zitiert nach Rehm, *Geist*, S. 101-102.

⁵ Vgl. dazu Ludwig Tiecks Gedicht *Abschied aus Rom*.

der der deutschen, auf kritischen Quellenstudien aufbauenden Kunstgeschichtsschreibung zu sein.¹

Bald schon nach der Rückkehr aus Italien aber trübt sich das Verhältnis Rumohrs zu Tieck und es kommt rund 25 Jahre später im Jahre 1833 zum endgültigen Bruch. Der Anlaß ist banal. Als Rumohr Tieck aus seinem Roman *Deutsche Denkwürdigkeiten* vorliest, erregt ein »leichter Tadel, den er eines vereinzelt Wortes wegen erfuhr, [...Rumohrs] heftigen Zorn und lange war er nicht von dem Gedanken abzubringen, Tieck verfolge ihn feindselig und wolle ihm seine Schriftstellerei verleiden.«²

Nach Aufhalten in Hamburg (Kontakt mit Perthes, Runge und Steffens) und München (Umgang mit Schelling) unternimmt Rumohr 1808 mit Savigny, Clemens und Bettina Brentano und Achim von Arnim eine Rheinfahrt. Wegen seines politischen Engagements gerät Rumohr im gleichen Jahr, nachdem er am Erfurter Kongress teilgenommen hatte, in Verdacht, an einer Verschwörung beteiligt zu sein und entgeht der Verhaftung durch französische Besatzungstruppen, der er sich durch seine Flucht nach Wien und Böhmen entzieht, nur knapp. Noch 1808 kehrt er aber wieder nach München zurück, besucht dort die Akademie und befreundet sich mit Robert Langer, Sohn des Akademiedirektors. 1811 reist Rumohr nach Hause und lebt mit seiner Schwester Fritze (Friederike) bis 1814 auf den Familiengütern in Rothenhausen, da ihm die Behörden im November 1811 die zur Ausreise benötigten Pässe verweigern. Nach einem kurzen Aufflackern patriotischer Begeisterung für die »deutsche Sache« resigniert Rumohr schließlich, nachdem er infolge der politischen Umwälzungen unversehens zum Untertan des dänischen Königshauses wird. Im März 1814 kehrt er dann endlich nach München und zur Familie Langers zurück. Rumohrs Pläne zur Gründung einer Gesellschaft deutscher Altertümer scheitern. 1815 begibt er sich über Weimar, wo er Goethe trifft, wieder nach Rothenhausen. Im Sommer 1816 schließlich bricht er mit dem jungen Maler Franz Horny zu seiner zweiten Italienreise auf; im November quartiert er sich in Florenz ein. Von Mai bis September 1817 besucht er Rom und freundet sich mit den Malern Cornelius und Overbeck an. Rumohr siedelt sich dann in Siena an und besucht Rom nochmals von Mai bis Juni 1818 und von Mai bis August 1819. Dabei wird er in Olevano Opfer einer Raubüberfalls, kommt aber glimpflich davon. Zwischen 1819 und 1821 dient er in Rom mehrfach dem dänischen und dem preußischen Kronprinzen als Fremdenführer. Im Juni 1821 erfolgt dann ein folgenschwerer Zusammenstoß mit den jüngeren Nazarenern um Passevant und Julius Schnoor. Rumohr gerät daraufhin in eine schwere persönliche Krise, da er sich mit nahezu der gesamten deutschen Künstlerkolonie in Rom überworfen hat. Im August 1821 reist er über Venedig nach München, wo es dann auch zum Bruch mit dem Freunde Langer kommt. Ein vom bayrischen Kronprinzen unterstützter Versuch, Rumohr zum Generalsekretär der *Aka-*

¹ Carl Friedrich von Rumohr: *Italienische Forschungen*. 3 Bände. Berlin und Breslau, 1827-1831. I.d.F.: Rumohr, *Forschungen*.

² Köpke, *Tieck*, Band 2, S. 66.

demie der Bildenden Künste zu machen, mißlingt. In München lernt Rumohr den Kunsthistoriker G. F. Waagen sowie seinen späteren Verleger J. F. von Cotta kennen, der den *Geist der Kochkunst*, nach zahlreichen Problemen und Unstimmigkeiten im Vorfeld, im Jahre 1822 schließlich auf den Markt bringt. Mitte 1822 kehrt Rumohr zurück nach Rothenhausen, wo er an seinem kunsthistorischen Hauptwerk, den *Italienischen Forschungen*, sowie einer Sammlung *Italienische Novellen von historischem Interesse* arbeitet. Im Sommer 1823 übernimmt er die künstlerische Ausbildung des 16 Jahre alten Friedrich Nerly (eigentlich Nehrlich). Zwischen 1825 und 1827 besucht Rumohr als Gast des dänischen Kronprinzen mehrfach Kopenhagen; daneben widmet er sich der Förderung junger Hamburger Künstler wie Runge, Morgenstern, Vollmer, Milde und der Speckter Brüder. 1825 und 1827 hält sich Rumohr in Berlin auf, wo 1827 auch die ersten beiden Bände seiner *Italienischen Forschungen* erscheinen. Im Winter 1827/28 verkehrt Rumohr in Berlin unter anderem mit dem preußischen Kronprinzen, dem Architekten Schinkel und den Kunsthistorikern Waagen und Hirt.

Gemeinsam mit Nerly und versehen mit verschiedenen Aufträgen des preußischen Hofes bricht Rumohr dann im Frühjahr 1828 zu seiner dritten Italienreise auf. Auch diesmal führt ihn sein Weg nach Florenz, wo er mit Platen freundschaftlichen Umgang pflegt und auch Heine kennenlernt. Neben seinen Bemühungen um Gemäldeankäufe für preußische Galerien, arbeitet Rumohr zu dieser Zeit auch an seinem monumentalen Roman *Deutsche Denkwürdigkeiten*.

Nachdem Rumohr in mehreren Fällen auf Bitten des preußischen Kronprinzen als Gemäldegutachter tätig wird, reist er hoffnungsvoll über Mailand, Venedig und München nach Berlin, wo Friedrich Wilhelm der III. allerdings die von Rumohr angestrebte Ernennung zum Leiter der Museumskommission bzw. zum Direktor der Gemäldesammlung kategorisch ablehnt. Tief verletzt zieht sich Rumohr nach Rothenhausen zurück, um den dritten Band der *Italienischen Forschungen* zu beenden. 1831 flieht Rumohr vor einer Choleraepidemie, aber noch wahrscheinlicher vor neu aufgekeimtem Konflikten innerhalb der Familie nach Dresden. Dort arbeitet er weiter an seinem Roman und verfaßt mehrere Novellen. Ausgelöst durch eine kritische Rezension des dritten Bandes der *Italienischen Forschungen* aus der Feder Hirts, kommt es einmal mehr zum Eklat und zu zahlreichen Streitschriften, von denen unter anderem die *Drey Reisen nach Italien* hervorzuheben sind.¹

Beleidigt zieht sich Rumohr nach Rothenhausen zurück, wo mehrere unveröffentlichte und wohl verlorengegangenen Schriften entstehen, unter anderem ein politischer Roman mit dem Titel *Briefe eines Nordamerikaners* sowie die *Lebensereignisse eines verschämten Menschenfreundes*. Gedruckt werden zwei Bände *Novellen*², eine *Schule der Höflichkeit*³ und ein klei-

¹ Jahrbuch für wissenschaftliche Kritik (112), Dezember 1831, S. LXXI.

² Carl Friedrich von Rumohr: Novellen. Band I und II. München, 1833-35.

³ Carl Friedrich von Rumohr: Schule der Höflichkeit. Für Alt und Jung. Stuttgart; Tübingen, 1834.

nes gereimtes Epos namens *Kynalopekomachia*¹. 1834 erhält Rumohr den Auftrag, zusammen mit J. M. Thiel die königlich-dänische Kupferstichsammlung zu ordnen. Rumohr wird zum Kammerherrn ernannt und fährt gleichzeitig fort, neue Talente zu fördern, wie den jungen Dänen Lorenz Frölich.

1836 gerät Rumohr in eine schwere persönliche Krise als sein Bruder aus Amerika zurückkehrt und sich seine Lieblingsnichte mit dem ursprünglich mit Rumohr befreundeten Gustav Poel verlobt. Rumohr bricht hierauf mit fast allen Hamburger Freunden, von denen er sich hintergangen fühlt. Im Frühjahr 1837 flieht er - nun zum vierten Mal - nach Italien. Dort beschäftigt sich Rumohr intensiv mit Fragen der Bewässerungstechnik, denen von nun an sein Hauptaugenmerk gilt. Nach dem Tode seiner Schwester Fritze im August desselben Jahres kehrt Rumohr zurück und verkauft seine sämtlichen norddeutschen Besitztümer in der Meinung, nur so seinen Widersachern entgehen zu können. Rumohr plant in der Nähe Berlins neue Güter zu erwerben oder gar nach Griechenland umzusiedeln. Im April 1839 reist er nach Prag und im September 1839 doch wieder zurück nach Norddeutschland. Dort wird er noch im gleichen Monat Eigentümer des Seniorats Steinrade bei Lübeck. 1840 überbringt er als Gesandter des neuen dänischen Königs Christian VIII. dem preußischen Kronprinzen den Elefantorden und verbringt den darauffolgenden Sommer dann wieder in Kopenhagen. Zum fünften Mal bricht Rumohr im Januar 1841 nach Italien auf. Er reist über Prag nach Venedig zu Nerly sowie nach Mailand. Bereits im Mai 1841 nach Kopenhagen zurückgekehrt, erbittet er vom König das Amt eines Intendanten der staatlichen Kunstsammlungen, wird aber nur zum Direktor der Kupferstichsammlung ernannt. Wieder einmal sieht Rumohr dunkle Mächte am Werk und reist frustriert aus Kopenhagen ab, um sich neuerlich bei Lübeck niederzulassen. Dort widmet er sich seiner umfangreichen Kunstsammlung. Rumohrs Gesundheitszustand verschlechtert sich zusehends. Nachdem er im Frühjahr 1843 an der »Brustwassersucht« erkrankt war, stirbt er am 25. Juli 1843 in Dresden auf dem Weg zu einer Kur in das böhmische Bad Teplitz.² Angeblich hat ihn der Tod während des Frühstücks ereilt, nach Novalis »die Knospe des Tages«.³ Es wird behauptet, er sei just in dem Moment gestorben, als er sich ein Ei zum Munde führen wollte, doch darf dies wohl zu Recht angezweifelt werden. Vielmehr drückt sich in dieser Anekdote die Haltung mancher Zeitgenossen aus, die offenbar zu wissen glaubten, wie der Verfasser eines *Geistes der Kochkunst* standesgemäß abzutreten hatte. Jedenfalls ist es eine Geschichte, die man gerne hört. Sie erklärt vieles. Rumohrs angeblich letzte Worte: »Betet für mich, Kinder«.⁴ Sein Grab liegt auf dem Friedhof der Dresdner Neustadt.

¹ Carl Friedrich von Rumohr: *Kynalopekomachia. Der Hünde Fuchsenstreit*. Lübeck, 1835.

² Rumohr litt an allgemeiner Arteriosklerose und einem Bronchialtumor. Vgl. dazu den medizinischen Anhang zu H.W. Schulz' Biographie, S. 85-94.

³ Novalis (Friedrich von Hardenberg): *Werke*. 4 Bände. Hrsg. von Paul Klockhohn und Richard Samuel. Stuttgart, 1960-1975. Hier: Band 2, S. 621. I.d.F.: Novalis, *Werke*.

⁴ Schulz, *Leben und Werk*, S. 77.

Doch zurück zu dem Menschen Rumohr. Dem fällt es in einer prüden und von Doppelmoral gekennzeichneten Gesellschaft wohl lange Zeit schwer seine homosexuellen Neigungen zu akzeptieren, die für ihn - wie auch für A. v. Platen - vermutlich mit ein Grund für die ausgedehnten Aufenthalte im damals toleranteren Italien waren. Ausleben darf er sie nicht, verdrängen kann er sie aber genausowenig. Seine Homosexualität, die seiner Umwelt trotz aller Diskretion nicht verborgen blieb, ist wohl auch mit dafür verantwortlich, daß es Rumohr Zeit seines Lebens nicht gelang, die von ihm angestrebten Positionen in München, Berlin oder Kopenhagen zu erreichen. Und hier liegt wohl auch die Ursache für Rumohrs ständige Unruhe sowie seine Unfähigkeit bleibende emotionale Beziehungen einzugehen, unter welcher er Zeit seines Lebens litt. Rumohr fühlt sich - fast möchte man sagen in regelmäßigen Abständen - unverstanden, verfolgt, verraten und verlassen; dies wurde schon an seiner Beziehung zu Tieck deutlich oder bei seinem Streit mit den jüngeren Nazarenern. Ruft man sich die bereits angedeutete enge symbolische Verbindung zwischen Essen und Sexualität (wie auch Religion) ins Bewußtsein, dann erscheint es in diesem Zusammenhang durchaus wahrscheinlich, daß die intensive Beschäftigung Rumohrs mit dem Essen - also einem Akt der Einverleibung, Vereinigung und Assimilation - nicht zuletzt auch eine Art gleichfalls sinnlicher Kompensation für seine notgedrungen weitgehend sublimierten homosexuellen Bedürfnisse gewesen ist. In gewisser Weise verbindet Rumohr selbst seine homosexuellen Gefühle, wenn schon nicht mit dem Essen, so doch mit dem Trinken, wenn er einen »jungen, rothaarigen und blauäugigen Lübecker Küfer« besingt¹ :

Sie haben in Lübeck einen Küper,
 Welcher die Weine zumal mischt, durchsetzt und verfälscht.
 Schmücke dich selbst, o! Jüngling, nur fort mit den Farben Aurorens;
 Machtest du andern nur nicht rosige Wangen verblühn!
 Klar wie des Himmels Azur schaut, lockiger Jüngling, das Aug' dir
 Hell aus dem Kopf; ist's wahr, daß du den Wein mir getrübt?
 Ganz grimmig aber ist dieses:
 Wasser trübest du kaum, und dennoch trübest du den Wein mir ?²

Unter ähnlichen Vorzeichen könnte aber auch Rumohrs Konversion zum Katholizismus gedeutet werden, weil dort im Gottesdienst anders als im Protestantismus, die sinnliche Komponente im Vordergrund steht.

Wird eine Situation für Rumohr unerträglich, ergreift er überhastet die Flucht, bricht alle Brücken hinter sich ab. Dabei hat er immer schnell eine passende Ausrede parat, so wenn er August von Platen, den er zu sich nach Siena eingeladen hatte, einfach dort sitzen läßt und

¹ Kegel, *Essence*, S. 72.

² Sieveking-Nachlaß, Staatsarchiv Hamburg. Zitiert nach Kegel, *Essence*, S. 72. Es fällt auf, daß auch in diesen Versen einer der Hauptgedanken von Rumohrs alimentärer Lehre auftaucht, nämlich die vehemente Ablehnung aller Mischungen und Verfälschungen.

erklärt, »mit einem Freund, der [...einen] in die Nothwendigkeit setzt, stets Camillenthee zur Hand zu haben«, bleibe einem gar nichts anderes übrig, »als ihm so weit wie möglich zu entfliehen.«¹ In Wahrheit hoffte Rumohr, Direktor der Berliner Gemäldesammlungen zu werden. Noch eindrucksvoller ist aber vielleicht die Episode um das Ehepaar Overbeck, das Rumohr bei seinem zweiten Italienaufenthalt in seine Villa nach Florenz einlädt und mit dem es, wohl durch »die frömmelnd anspruchsvolle Art« von Overbecks Frau, schon bald zu Reibereien kommt; schließlich eskaliert die Situation, Rumohr dreht durch und Overbecks ziehen beleidigt aus. Rumohr beklagt sich bitter bei jedermann, den er zu Gesicht bekommt. Dem preußischen Gesandten Niebuhr schreibt der nach Siena geflohene Rumohr als Begründung seiner überstürzten Abreise dann schließlich eine glühende Philippika gegen das Overbecksche Kindermädchen, dessen Freßsucht an allem schuld gewesen sei:

Daß sich diese Frau nicht hier gefallen konnte, sehe ich jetzt wohl ein. Ich sah sie als eine sentimentale Närrin an, welche von Himmelsbrodte lebte, und sehr zufrieden ist, wenn ihr ohne Mühe ihre gesunde Menschliche Nahrung zukommt. Auch daß sie einige Male frühstückte, fiel mir nicht weiter auf. Aber nun erst bemerke ich, daß sie mit 4=5 Mahlzeiten noch Hunger bey mir gelitten hat, da Louise [Seidler] neulich Zeugin war, daß sie nach einer Stunde Schlaf noch einmal wieder aufstand, um zum zweyten Male zu Nacht zu essen. Von dieser Kraft der Verdauung hatte ich keine Vorstellung, und begreife nun wohl, welcher gêne sie hier unterworfen war. Veit beredete mich einmal, ihr Vorstellungen zu machen, als sie zu Nacht etwa dreyviertel Pfund fetten holländischen Käse aufgegabelt hatte. Ich weiß nicht, ob er sich selbst täuschte, oder mich zum Besten hatte. Seitdem pflegte sie diese Labung auf ihrem Zimmer zu essen, und äußerte sich sogleich sehr tragisch über das Unglück bey Tische nicht mehr käsen zu dürfen. Kann es wohl etwas ekelhafteres geben als eine gefräßige Frau? Nehmen sie dazu ein theatralisches Pathos, einen fettglänzenden Heiligenschein dabey, so haben Sie die vollkommene Sta Käsebiera, wie ich Sie Ihnen abgebildet beylege. Da sie sich zweifelsohne am Käse zu Tode frißt, so muß der Käse als das Marterinstrument dargestellt werden, durch welches sie für Christus leidet. Der Fromm agio enthält, obgleich in zwey Sprachen, die Andeutung ihrer vorherrschenden Tugenden.²

Rumohr war ein überaus sensibler Mensch, mit einem zu depressiver Verstimmtheit neigenden Charakter, oder, wie es sein Biograph Gustav Poel ausdrückt, sehr oft »selbstquälerischen Grübeleien« ausgeliefert, »wodurch er nicht selten sich selbst und wohlmeinenden Freunden wehe getan hat.«³ Sein Enthusiasmus im Umgang mit Menschen (der genauso schnell ins Gegenteil umschlagen konnte) und seine Beschäftigung mit Themen jenseits der gesellschaftlichen Normen, wie z.B. der Ess- und Kochkunst, haben bei einem Mann seiner gesellschaftli-

¹ Zitiert nach Kegel, *Essence*, S. 75.

² Rumohr am 27./28. August 1820 an Niebuhr. Den Hinweis auf dieses Zitat, wie auch auf zahlreiche weitere bemerkenswerte Stellen in Rumohrs verstreutem und in weiten Teilen noch unveröffentlichten Briefwechsel verdanke ich Gerhard Kegel. Vgl. auch Kegel, *Essence*, S. 75.

³ Poel, *Rumohr*, S. 658.

chen Stellung immer wieder Spott und Häme auf ihn gezogen. Dennoch hat Rumohr unbeirrt weiter seinen Weg verfolgt. Besonders boshaft äußerte sich Heinrich Laube in seinen Heines *Reisebildern* nachempfundenen *Reisenovellen*, in denen er einer Begegnung mit Rumohr in einem Gasthof in Leipzig ein ganzes Kapitel widmet:

Mein Nachbar [Rumohr] hatte bloß mit dem Kopfe genickt, er war in eine Frikassee vertieft und hatte keine Zeit. [...] Es war ein großer dicker Mann mit schmutziger Leibwäsche, der sehr angelegentlich zu Mittag aß. In seinem Gesichte fehlte alle Klarheit, der Frack war mit rothem Schnupftabak inficirt¹, und wenn er sich etwas vom Essen erholte, so stopfte er solchen garstigen, unanständigen Tabak in eine weiche kraftlose Nase. Die ganze Person kam mir ungewaschen vor, denn ich mag nie begreifen, wie ein reinlicher Mensch, oder ein Liebhaber, oder Dichter, oder wer noch ein Stück Spiegel im Hause hat, Tabak schnupfen, ein Kothreservoir in seinem Gesicht anlegen kann. Das starke, in saftlosem Fleisch baumelnde Gesicht hatte von edlem Ausdruck nur eine kultivierte Schlauheit und eine fidele Gourmanderie. [...] Die kleinen Augen lächelten dazu, als zerdrücke die Zunge süße Konfitüren. [...] tief in den halbkahlen Kopf schlich die Stirn hinein, und da waren alle die feinen, glatten Gedanken zu sehen, die sich in Rumohrs Schriften finden. Das kleine Volk spielt Ecarté unter sich.²

Auch Caroline Schelling empört sich 1808 in einem Brief aus München über den »haltunglosen Baron«, dessen »Absicht war sich hier anzusiedeln, seine irdischen Güter dahinten zu lassen und Christo nachzufolgen«, der sich demnächst aber bestimmt wieder auf und davon machen werde, »weil es keine Seefische hier gibt und er keinen Tisch oder Küche nach seinem Geschmack finden kann.«³ Alles was Rumohr besitze, der überhaupt in allem »so gar unvernünftig, langweilig und Policinellenhaft«⁴ sei, sei denn auch ein Sinn für die Kunst, wo diese reich an den feinsten und zugleich sinnlichsten Wahrnehmungen sei, alleine der »Freßsinn« sei ebenso vortrefflich bei ihm ausgebildet. Sie fährt fort: »Es läßt sich gar nichts gegen seine Ansicht der Küche sagen, nur ist es abscheulich einen Menschen über einen Seekrebs ebenso innig reden zu hören wie über einen kleinen Jesus.«⁵

Am Ende seines Lebens hatte sich Rumohr mit nahezu allen früheren Freunden überworfen. Rumohr war zuletzt und in weiten Teilen seines Lebens ein sehr einsamer Mensch.

Und doch gibt es Augenblicke, in denen Rumohr dem Betrachter ganz anders gegenübertritt. In den *Drey Reisen nach Italien* beschreibt Rumohr, wie er sich einen Spaß daraus macht, die Mitreisenden zu erschrecken, indem er ihnen Schauermärchen über den ihn begleitenden Maler Horny erzählt. Diesen stellt er seinen Mitreisenden als ein im Grunde »ungefährliches,

¹ Rumohr hatte eine Vorliebe für »dunkelroten Sevilla« Tabak und bestellt sich diesen in Hamburg. (Vgl. Kegel, *Essence*, S. 72)

² Laube, *Reisenovellen*, Band 1, S. 281.

³ Caroline Schelling, *Briefe*, S. 528.

⁴ Caroline Schelling, *Briefe*, S. 533.

⁵ Caroline Schelling, *Briefe*, S. 533f.

unschädliches Subject« vor, nämlich einen jungen »Caribe[n] von der menschenverzehrenden Gattung«, den man ihm »aus seinem Vaterlande [...] zugeschickt [habe], um ihn zu humanisieren«. Zu diesem Zweck begeben er sich mit diesem nach Italien, »des mildern Clima's willen.«¹

Bettina Brentano schreibt 1809 über ihren fast gleichalterigen Freund Rumohr, er habe »8 herrliche Tage mit Singen, Kochen, Pfeifen pp. zugebracht«² und sie nennt ihn liebevoll die »Quelle aller trostreichen Labsale«.³ Ihr Gatte Achim von Arnim ist da etwas kritischer - auch im Hinblick auf die Kochkunst, und meint »Rumohr's eigensinniges System« habe nur zu noch weniger Klarheit im »Chaos der Kochbücher« beigetragen.⁴ Bettina Brentano verdanken wir eine sentimentale und in ihrem naiven Ton bestechende Beschreibung von Rumohrs sensiblen Charakter:

Da unter dem Baum ist genugsam Platz seinen Gedanken Audienz zu geben, der launige Naturliebhaber läßt sich da nieder, das dolce far niente summt ihm ein Wiegenliedchen in die Ohren, die Augenlider sinken, Rumohr schläft. Natur hält Wache, lispelt, flüstert, lallt, zwitschert. - Das tut ihm so gut; träumend senkt er sein Haupt auf die Brust, jetzt möchte ich dich fragen, Rumohr, was ich nie fragen mag, wenn du wach bist. Wie kommt's, daß du so ein großes Erbarmen hast und freundlich bist mit allen Tieren [...]. Vor wenig Wochen, wie das Eis brach und der Fluß überschwoll, da setztest du alles daran, eine Katze aus der Wassernot zu retten. Vorgestern hast du einem totgeschlagenen Hund, der am Wege lag mit eigenen Händen eine Grube gemacht und mit Erde bedeckt, obschon du in seidenen Strümpfen warst und einen Claque in Händen hattest. Heute morgen hast du mit Thränen geklagt, daß die Nachbarn ein Schwalbennest zerstörten trotz deinen Bitten und Einreden. Warum gefällt dir's nicht deine Langeweile, deine melancholische Laune zu verkaufen um einen Stutzen, du bist so leicht und schlank wie eine Birke, du könntest Sätze tun über die Abgründe, von einem Fels zum andern, aber faul bist du und furchtbar krank an Neutralität. - Da steh ich allein auf der Wiese, Rumohr schnarcht, daß die Blumen erzittern, und ich denk an die Sturmglocke, deren Geläut so fürchterlich in den Ohren der Feinde erklingt, und auf deren Ruf alle mit Trommeln und Pfeifen ausziehen, ob auch die Stürme brausen, ob Tag oder Nacht - und Rumohr im Schatten eines jungbelaubten Baumes, eingewiegt von scherzenden Lüftchen und singenden Mückchen, schläft fest; was geht den Edelmann das Schicksal derer an, denen keine Strapaze zu hart, kein Marsch zu weit ist, die nur fragen: wo ist der Feind? - dran, dran für Gott, unsern lieben Kaiser und Vaterland!! - Daß muß ich dir sagen, wenn ich je einen Kaiser, einen Landesherrn lieben könnte, so wärs im Augenblick, wo ein solches Volk in Enthusiasmus sein Blut für Ihn verspritzt; ja, dann wollte ich auch rufen: wer mir meinen Kaiser nehmen will,

¹ Rumohr, *Drey Reisen*, S.178.

² Bettina Brentano, *Unbekannte Briefe*, S. 116.

³ Ebd.

⁴ Achim von Arnim: Werke in sechs Bänden. Hrsg. von Roswitha Burwick u.a. Frankfurt a.M., 1992. Hier Bd. 6, S. 811.

der muß mich erst totschiagen, aber so sag ich mit dem Apostel: ein jeder ist geboren, König zu sein und Priester der eigenen göttlichen Natur wie Rumohr.¹

Rumohr hatte Talent für vieles und war ein echter Dilettant² im Sinne Goethes, der den Dilettanten einen »Liebhaber der Künste« nennt, »der nicht allein betrachten und genießen, sondern auch an ihrer Ausführung teilnehmen will.«³ Rumohr tat dies und er tat es mit Leidenschaft. Und das gilt insbesondere für die vielleicht sinnlichste aller Künste - die Esskunst.

¹ Bettina Brentano, *Briefwechsel*, S.265ff.

² Vgl. Rumohr, *Drey Reisen*: »Wäre ich nicht eben hinreichend begütert, in meinen Umständen durchaus geordnet; wer weiß, welch ein Künstler sich aus mir hätte hervordrehen lassen. Allein zum Gönner gewährte mir das Schicksal zuwenig, zum Künstler beyweitem zu viel. Denn es verdammt ein angeborener Wohlstand das Kunsttalent zum Dilettantismus.« (S. 5)

³ Johann Wolfgang Goethe: Sophienausgabe. Weimar, 1887f. Hier: Band 27, S. 340.

3. ZUM STAND DER FORSCHUNG

Nachfolgendes Kapitel gibt einen Überblick zum aktuellen Stand der Forschung zu Rumohrs *Geist der Kochkunst*. Neben einer Darstellung der Entstehungsgeschichte, beinhaltet es einen Überblick über die bestehenden Editionen des Textes, sowie eine Übersicht der bisher publizierten Forschungsliteratur zum *Geist der Kochkunst*.

3.1. ZUR TEXTGESCHICHTE

Unser bescheidenes Wissen um die näheren Umstände der Entstehung *des Geistes der Kochkunst* verdanken wir in erster Linie dem Briefwechsel Rumohrs mit seinen Verlegern Johann Georg, bzw. Johann Friedrich von Cotta, in deren gleichnamigem Verlag das Buch 1822 zum ersten mal erschienen ist.¹ Die umfangreichen Literaturverweise und Anmerkungen in Rumohrs Werk legen die Vermutung nahe, daß Rumohr die Materialien für sein Buch über mehrere Jahre hinweg zusammengetragen haben muß. Wahrscheinlich haben ihm vor allem seine ersten beiden Italienreisen und seine Besuche in den Vatikanischen Bibliotheken entscheidende Eindrücke vermittelt, die beim Verfassen des *Geistes* Eingang gefunden haben. Mit ziemlicher Sicherheit läßt sich aus der wissenschaftlichen Akribie, mit der Rumohr beim Schreiben des Buches vorgegangen ist, schließen, daß das Buch nicht aus einer bloßen Laune heraus entstanden ist oder, im Vergleich zu den anderen Teilen von Rumohrs umfangreichen Werk, nur einen kuriosen Exkurs darstellt.

Den größten Teil des Manuskriptes hat Rumohr nach seiner Rückkehr aus Italien im August 1821 im München verfaßt. Die Überarbeitung des Buches hat sich aber, wie man den Briefen entnehmen kann, noch über das ganze Jahr 1822 hingezogen. Von Juni 1822 an kümmerte Rumohr sich dann vom Familiengut Rothenhausen aus um die endgültige Drucklegung des Buches.

Zum ersten Male wird der *Geist der Kochkunst* in Rumohrs Korrespondenz am 9. März 1822 erwähnt, als er Cotta aus München schreibt:

¹ Der Briefwechsel zwischen Rumohr und J. G. bzw. J. F. von Cotta wird nach den Original-Handschriften aus dem Cotta-Archiv in Marbach zitiert. Vgl. auch: Enrica Yvonne Dilk: Carl Friedrich von Rumohrs Verlagskorrespondenz mit der J. G. Cottaschen Verlagsbuchhandlung. In: Jahrbuch der Deutschen Schillergesellschaft 34, Stuttgart 1990, S. 87-124. I.d.F.: Dilk, *Korrespondenz*.

Euer Hochwohlgeboren,

nehme ich mir die Freyheit, unsere in München angeknüpften Unterhandlungen schriftlich weiterzuführen. In Betreff der *italienischen Studien* möchte ich ihnen vorschlagen mich mit mehreren Ihrer Verlagsartikel zu bezahlen. Dann hätte ich, zum ersten Male in meinem Leben, etwas selbst verdient, ohne Ihnen durch eine neue Vorlage beschwerlich gefallen zu seyn. *Der Geist der Kochkunst* wird, wenn sie nicht anders einen Verzug wünschen, binnen vier Wochen größtentheils für den Druck vorbereitet seyn.¹

Schon einen Monat später meldet Rumohr Cotta wiederum aus München:

Euer Hochwohlgeboren,

gütige Zuschrift beeile ich mich zu beantworten. *Der Geist der Kochkunst* ist bis auf die nöthige Feile und die Radirungen fertig. Ich kann also mit gutem Gewissen Ihr Anerbieten annehmen, und für meinen Bedienten² die verabredeten 150 fl. auf Sie beziehen, welches ich in diesen Tagen, durch Herrn Ruedorffer meinen Banquier ins Werk richten werde. Über den Druck werden wir uns in Stuttgart³ verständigen, wo ich im May etwa 8 Tage verweilen werde. Ich hätte allerdings das ganze Buch recht bald aus meinen Augen; obgleich ich mir verspreche, daß Sie selbst darin blättern und daran sich ergötzen werden. Ohne von meinen literarischen Erzeugnissen viel Meinung zu haben, halte ich dennoch dieses, für ganz gelungen.⁴

Obgleich Rumohr in seinem Brief an Cotta den Eindruck erweckt, es müßten nur noch einige Details bezüglich des Druckes geregelt werden, zieht sich die ganze Angelegenheit noch über Monate hin. Am 28. Juni teilt Rumohr Cotta aus Rothenhausen mit, daß die Röwersche Buchdruckerei in Göttingen, die wohl als Druckort vorgesehen war, »nicht mehr in Tätigkeit sey«. Deshalb solle der *Geist* nun in Hamburg bei der Offizin Hartmann gedruckt werden.⁵

¹ Rumohr an J. F. von Cotta am 9. März 1822.

² Dilk, *Korrespondenz*, S. 96, Anmerkung 33. Aus diesem Brief wird indirekt das Abkommen zwischen Rumohr und Cotta deutlich, offiziell Rumohrs Diener und Mundkoch Joseph König als Verfasser des *Geistes* auf das Titelblatt zu setzen. Die besagten 150 fl. sollten König von Rumohr in Kavaliersgeste zur Erziehung seiner Kinder überlassen werden. Die 150 fl. (100 Taler) erscheinen als für damalige Verhältnisse eher bescheidenes Honorar. Normalerweise wurde die Vergütung für den Autor nach der Auflagenhöhe und der Anzahl der Druckbogen - im Falle des *Geistes* immerhin stolze 1500 Exemplare bzw. 13 Druckbögen im Oktavformat - berechnet. Zehn Jahre später, bei der zweiten Auflage des *Geistes* die etwa 14 Druckbögen umfaßte, forderte Rumohr schon ein höheres Honorar, nämlich zwei Carolin (13 Taler) pro Bogen, also 182 Taler. Vgl. Druckauftragsbuch im Cotta-Archiv 1817-1825, Blatt 27. Zur Autorenvergütung vgl. Liselotte Lohrer: Cotta. Geschichte eines Verlages 1659-1863. Stuttgart, 1959, S. 90f; sowie Henriette Cramer: Georg von Cotta (1796-1863) als Verleger. In: Archiv für Geschichte des Buchwesens (25), 1984, Spalte 1156ff.

² Rumohr an J. F. von Cotta am 28. Juni 1822.

³ Dieses Treffen fand Mitte Mai 1822 statt, vgl. dazu Rumohr an J.F. von Cotta aus Frankfurt am 9. August 1822.

⁴ Rumohr an J. F. von Cotta am 6. April 1822.

⁵ Rumohr an J. F. von Cotta am 28. Juni 1822.

Am 6. August meldet Rumohr dann aus Hamburg, daß er den Druck des Buches dem Kunsthändler Harzen anvertraut habe,

der Mitarbeiter am Kunstblatt zu werden wünscht, und sich durch Sachkenntnis dazu habilitiert [...] Der Druck wird etwa 6 Rtl. den Bogen kosten. Den Papierpreis werde [ich] nächstens erfahren und Ihnen aufgeben. Die Kosten werde ich auf sie beziehen lassen, wenn der Druck vorgerückt ist. Ich dünke 1500 Exemplare sollten wohl von diesem curioso abgehn, welches ich wesentlich verbessert und vor mehreren Personen mit Beyfall vorgelesen habe. 500 rathe ich hier, etwa bei Perthes und Besser zurückzulassen; die übrigen hoffe ich Ihnen gegen die Mitte der Michaelismesse nach Leipzig, oder wohin sie wünschen liefern zu können. An die Kupferstiche will ich jetzt unverzüglich. Wenigstens mit dem Porträt hoffe ich fertig zu werden. In Ermangelung der Karikaturen, zu denen ich mir den Muth nicht fühle, möchte ich wohl sonst erbauliche Vignetten einschalten.¹

Aus Rumohrs nächstem Brief vom 22. August läßt sich Cottas abschlägige Antwort auf Rumohrs Wunsch nach einem Druck des Buches in Hamburg rekonstruieren.² Wie Rumohr Cotta dann mitteilt, sei das »leider zu spät, da« er »schon angefangen habe drucken zu lassen.« Immerhin erklärt sich Rumohr gegenüber Cotta bereit, die damit verbundenen Mehrkosten »aus eigenen Mitteln zu decken«.³

Im Oktober schließlich meldet Rumohr aus Rothenhausen, daß er mehr als zwei Drittel der Druckbögen korrigiert habe. In Bezug auf die Cotta angekündigten Kupferstiche bzw. Karikaturen aber muß Rumohr gestehen, daß er sich an diesen zwar mehrfach versucht habe, »aber ich bin schon längst aus dem Gegenstand heraus. Ich habe dem Werke selbst deshalb nicht alle Hülfe gegeben, die es bedürfen mochte, um recht schön u gerade zu stehn. Indessen brauchen Sie sich des Artikels nicht zu schämen. Bey einer zweyten vermehrten Auflage wollen wir das ganze Buch voll Bilder machen.«⁴

Dazu ist es allerdings auch bei der tatsächlich zehn Jahre später, also 1832 erschienenen Neuauflage nicht gekommen. Es haben sich allerdings offenbar zwei Studien zu geplanten Illustrationen des Buches erhalten.⁵ Dabei handelt es sich um das gegenüber Cotta erwähnte Portrait, das wahrscheinlich Joseph König darstellen soll und das in der Staatlichen Graphischen Sammlung München verwahrt wird.⁶ Es zeigt einen »in Rembrandtscher Manier«⁷ dargestellten Mann, der an einem Tisch vor einem offenbar gerade geleerten Teller sitzt und eine große Serviette um den Hals gebunden hat. In der rechten Hand hält er ein gefülltes Champagnerglas, mit dem er dem Betrachter hintersinnig und verschmitzt dreinblickend zuprostet.

¹ Rumohr an J. F. von Cotta am 6. August 1822.

² J. F. von Cotta an Rumohr am 3. August 1822. Der Brief ist nicht erhalten.

³ Rumohr an J. F. von Cotta am 22 August 1822.

⁴ Rumohr an J. F. von Cotta am 10 Oktober 1822.

⁵ Vgl. dazu Kegel, *Manuskript*, S. 599f.

⁶ Vgl. die Abbildung im Anhang

⁷ Kegel, *Manuskript*, S. 599.

Die bis auf die Gesichtszüge nur grob ausgearbeitete Studie weist noch zahlreiche Schwächen auf.

In der Hamburger Kunsthalle befindet ein Blatt von Rumohrs Hand, welches, vergleicht man es mit der ironischen Beschreibung eines Familienmahls in einem »altväterlichen Hause« im ersten Kapitel des dritten Buches,¹ als Illustrationsversuch Rumohrs gedeutet werden kann. Rumohr teilt dem Leser an der Stelle, an der der Kupferstich ursprünglich platziert werden sollte, in einer Anmerkung mit: »Diese, eben wie die später erwähnte Kupferplatte war im Aetzen gänzlich verunglückt, und hat deshalb auf Andringen des Künstlers unterdrückt werden müssen.« (*Geist*, S. 169)

Allen Widrigkeiten zum Trotz kann Rumohr Cotta am 20. Oktober 1822 dann melden: »Der Druck des *Geistes der Kochkunst* ist nun vollendet, worüber Ihnen Anzeige gemacht seyn wird.« Aber Rumohr ist mit dem Ergebnis alles andere als zufrieden:

Ich habe die erste Correctur so besorgt, daß man in der Offizin damit hätte auskommen können, vorzüglich, da sich ein Freund der übrigen angenommen. Demungeachtet finde ich in dem Probeabzug, den ich in diesen Tagen erhielt, eine große Vernachlässigung, und sogar einige ganz willkürliche Aenderungen. Z.B. ist man in der Mitte des Werkes auf den Einfall gekommen die Orthographie eines Wortes zu ändern, u hie u da einen unrichtigen Casus einzuführen, wo er im ersten Correcturbogen nicht stand. Ich bitte Sie, mich selbst von solchem Verschulden frey zu sprechen. Solch' eine Correcturinsolenz war mir noch nicht vorgekommen. Mit Papier u Typen werden Sie zufrieden seyn, und durch die Wahl der Letter u Bestimmung der Größe glaube ich Ihnen einige Bogen erspart zu haben.²

Im Briefwechsel Rumohrs mit J. G. Rist³ wird ein weiterer gravierender Fehler offenbar. Am 28. April 1823 schreibt Rumohr an Rist: »Die dreyfache Correctur - denn auch die Offizin hat nachgeholfen - hat ebenfalls dazu beygetragen, das Ding buntscheckig zu machen. Harzen hat den Fehler mit dem Index veranlaßt, denn er hat ihn zur Lust selbst zu machen sich vorgesetzt und ich mich darauf verlassen.« Die Tatsache, daß die Erstausgabe (wie übrigens auch die

¹ Rumohr schreibt hier: »Ein Künstler, der diese Epoche durchlebte und sie noch anschaulich im Gedächtniß hat, stellt in dem beygelegten Kupferblatte ein solches altväterliches Haus dar, in welchem die Dame das Wort führt, der Hausvater aber gleichsam als executive Gewalt die Gesetze und Machtsprüche seiner Gattin durch Haltung und Blick unterstützt; in welchem alle Unart der frühhalten Kinder unter den Tisch sich geflüchtet hat. Die Dienerschaft ist, wie sich versteht, noch um einige Grade verschüchterter. [...] Doch ward durch den Einfluß des Zeitgeistes jene steife Form der Erziehung in den vorletzten Jahrzehnten allmählich verdrängt. Und da man in allen Dingen geneigt ist, von einem Aeßersten zum andern überzugehn, so beeilte man sich auch nur um so mehr, das Kindergeschlecht so zu emanzipieren, als man es bis dahin zu sehr bedrückt, beschränkt und gebunden hatte.« (*Geist*, S. 169f.)

² Rumohr an J. F. von Cotta am 20. Oktober 1822.

³ J.G. Rist war im Übrigen der Verfasser des *Bruchstücks aus den Reisebemerkungen [...von] Veters Ernst Krüsch, ehemaligem Kammerdieners, nunmehrigen Gastgebers zum Bären in Aranjuez*, das als Anhang zum *Geist der Kochkunst* erschienen war. (*Geist*, S. 197-202)

zweite Auflage) weder ein Inhaltsverzeichnis noch einen Index besitzt, legt die Vermutung nahe, daß diese schlichtweg wegen der Schlamperei Harzens vergessen wurden.

Nachdem Rumohr am 13. November meldet, die Langhöfsche Buchdruckerei in Hamburg erwarte Cottas Versandauftrag für den *Geist*¹, teilt Rumohr Cotta am 7. Dezember mit, er habe 12 Dedikationsexemplare für sechs »edlen Deutschen Frauen«², denen Rumohr das Werk widmet (*Geist*, S. IX), auf Velinpapier abziehen lassen und er bittet von Cotta dringlich, diese Exemplare endlich verschicken zu dürfen, obwohl der die Auslieferung offenbar noch hinauszögern will.³ Hinter dieser Dedikation, wie auch dem Verbergen des eigenen Namens hinter dem vorgeschützten Mundkoch König, steckt wohl die Besorgnis Rumohrs mit seinem Kochbuch des Sujets wegen anzuecken. Der hochadlige Kreis, dem das Werk gewidmet ist, hebt das Ganze aus dem anrühigen Umfeld der Küche in eine höhere Sphäre. Andererseits gibt diese Dedikation, wie Kegel anmerkt,⁴ auch dem weniger scharfsinnigen Leser die Möglichkeit, eben doch Rumohr, den bescheiden auftretenden Herausgeber⁵, als den eigentlichen Autor zu identifizieren. Einerseits will Rumohr also inkognito bleiben, andererseits aber doch als Autor erkannt werden, um den Ruhm nicht seinem Diener überlassen zu müssen.

Schließlich erscheint die Erstausgabe des Buches dann endlich unter dem Titel: *Geist der Kochkunst von Joseph König. Ueberarbeitet und herausgegeben von C. F. von Rumohr.*⁶ Wie bereits erwähnt, enthielt das Buch weder ein Inhaltsverzeichnis noch einen Index oder ein Register.⁷

Das Titelblatt trägt als Motto ein Zitat von Plinius Secundus aus der *Historia Naturalis*: »Maximum hinc opus naturae ordiemur et cibos homini narrabimus -. Nemo id parvum ac modicum existimaverit, nominum vilitate deceptus.«⁸

Zehn Jahre später, 1832, erscheint dann offenbar auf Betreiben von Johann Friedrich von Cottas Nachfolger Johann Georg die »Zweite vermehrte und verbesserte Auflage« des *Gei-*

¹ Rumohr an J. F. von Cotta am 13. November 1822.

² Es sind dies die beiden Gräfinnen von Arco (gebore Gräfin von Seinzheim und geborene Gräfin Trauner); Gräfin von Lerchenfeld (geborene Freyin von Grossschlag); Gräfin von Seinzheim (geborene Freyin von Frankenstein); Gräfin de la Perouse (geborene Gräfin Arco) und Freyfrau von Veningen (geborene Freyin von Dalberg)

³ Rumohr an J. F. von Cotta am 7. Dezember 1822.

⁴ Vgl. dazu Kegel, *Manuskript*, S. 602.

⁵ Rumohr schreibt im Vorwort zur ersten Auflage: »Der Antheil, den ich selbst an der Ausfertigung des Werkes genommen, ist verhältnismäßig so gering, so gänzlich auf den äußeren Zuschnitt und auf vereinzelte Anmerkungen beschränkt, daß ich keinen Anstand nehmen durfte, dasselbe mit den voranstehenden Zeilen zu begleiten und mit einem - nach meiner Einsicht - sehr gemäßigten Lobe in die Welt einzuführen.« (*Geist*, S. VIII)

⁶ Joseph König: *Geist der Kochkunst. Überarbeitet und herausgegeben von C.F. von Rumohr.* Stuttgart und Tübingen, 1822.

⁷ Vgl. 3.3. - ein Register und ein Inhaltsverzeichnis hat erst R. Habs der Reclam-Ausgabe von 1885 hinzugefügt.

⁸ Plinius der Jüngere, *Naturgeschichte*, Buch XX, Einführung - Übersetzung: »Nun werden wir das größte Werk der Natur in Angriff nehmen und die für die Menschen bestimmten Nahrungsmittel aufzählen, und wir werden ihn zum Geständnis zwingen, daß ihm unbekannt sei, wovon er lebt. Niemand lasse sich, getäuscht durch die Geringfügigkeit der Namen, dazu verleiten, dies für klein und unbedeutend zu halten.«

stes.¹ Freilich rührt auch Rumohr selbst die Werbetrommel für eine neue Auflage und schickt Ludwig Schorn vor, bei Cotta die Chancen einer Neuauflage zu sondieren. »Täglich«, schreibt Rumohr an Schorn, werde er wegen einer »neuen und vielleicht mehr practischen Ausgabe des *Geistes der Kochkunst* geplagt.«² Rumohr teilt Cotta in diesem Zusammenhang Mitte April 1832 mit, daß noch

manches im Voraus zu verabreden wäre. Zuerst: ob sie die Besorgung des Abdrucks mir überlassen wollen (ich glaube sie haben zu Leipzig eine Presse) Zweytens welche Vortheile Sie mir für die Bearbeitung, Vermehrung etc. zugestehen wollen. Drittens, ob wir das Buch lassen, wie es ist, nur mit neuer Vorrede und Zusätzen im Einzelnen versehen, oder es ganz umarbeiten. Gegen das Letzte würden Viele sich auflehnen. Indeß glaube ich, vornehmlich auf Anregung gewissenhafter Ärzte, dem Ganzen einen kurzen Hinblick auf eine denkbare rein diätetische Kochkunst anfügen zu müssen, welchen ich rieth in 1000 Ex mehr auch für sich abzudrucken und herauszugeben. - Als Schutzmittel gegen die Cholera. - Also das Buch durch neue Vorrede und Zusatz etwa voluminöser. Hingegen könnte der Inhalt des span.[ischen] Anhangs in das Ganze verschmolzen werden [...] Ich dächte, Sie geben mir für die zweite Auflage des *Geistes der Kochkunst*, inclus. der Zusätze, für den Bogen zwey Carolin. Davon würde ich ein Drittheil der Familie des Jos. König durch die Hand des Grafen Seinsheim zuwenden, das Übrige für meine Mühe behalten. Die Ökonomie des Druckes Ihnen ganz zu überlassen, doch, wo möglich, mir die Correctur vorbehalten. Die Größe der Auflage nach Ihrem Belieben.³

Laut dem Druckauftragsbuch aus dem Cotta-Archiv in Marbach beträgt auch die zweite Auflage 1500 Exemplare.⁴ Rumohr verzichtet wie in obigem Brief bereits angedeutet auf eine grundlegende Umarbeitung des *Geistes der Kochkunst*. Er fügte dem Buch eine »Vorrede zur zweiten Auflage« bei, in der er sich, wenn auch immer noch etwas verblümt, zur Verfasser-schaft des Werkes bekennt. Die Überarbeitung erschöpft sich in einigen orthographischen Korrekturen, Erweiterungen⁵ und geringfügigen Änderungen innerhalb der Fußnoten.⁶ Es ist

¹ Eine kurze Notiz über den Plan einer Neuauflage des *Geistes* gibt es auch schon in einem Schreiben Rumohrs an J. F. von Cotta vom 5. Mai 1828 aus Florenz. Die zweite Auflage erscheint unter dem Titel: Joseph König: Geist der Kochkunst. Überarbeitet und herausgegeben von C. F. von Rumohr. Zweite, vermehrte und verbesserte Auflage, Stuttgart und Tübingen, 1832.

² Zitiert nach Kegel, *Essence*, S. 78.

³ Rumohr an J. G. von Cotta Mitte April 1832.

⁴ Cotta-Archiv, Druckauftragsbuch 1827-1833.

⁵ Rumohr ergänzt insbesondere Kapitel fünf (1. Aufl., Geist, S. 36, Ende Absatz 1 / Geist, 2. Aufl., S. 33-35) und sechs (Geist, 1. Aufl., S. 39, Ende Absatz 2 / Geist, 2. Aufl., S. 37) im ersten Buch und Kapitel 5 (Geist, 1. Aufl., S. 111, Ende Absatz 3 / Geist, 2. Aufl., S. 106) im zweiten Buch.

⁶ Folgende sechs Veränderungen der Anmerkungen zwischen erster und zweiter Auflage lassen sich nachweisen (Seitenangaben beziehen sich auf die Erstausgabe):

S. 7 - Ergänzung: »Cicero ad Attic. - Qui ita sunt stulti, ut amissa republica piscinas suas fore salvas sperare videantur.«

S. 12 - Anmerkung zu Nat. hist. XII. cap. VII. wird einen Satz vorgezogen. An alter Stelle neue Anmerkung: »Mehlpasten in der Brühe von Kapaunen, kommen freilich schon bei den italienischen Novellisten vor. Doch ist diese Anwendung sehr einseitig und gewiß nicht weiter ausgedehnt worden.«

allerdings bemerkenswert und zeigt das Bemühen Rumohrs um möglichst große Aktualität, daß er z.B. die 1825 in Paris erschiene *Physiologie du goût* von Brillat-Savarin in die Anmerkungen zur französischen Kochkunst eingefügt und damit auf den neuesten Stand gebracht hat. Das lateinische Motto auf dem Titelblatt ergänzt Rumohr mit einem Zitat aus Chesterfields *Letters to his son*: »At table, a man may with decency have a distinguishing palate; but indiscriminate voraciousness degrades him to a glutton.« (*Geist*, 2. Aufl., S. II)¹ Der in der ersten Auflage noch als Anhang bezeichnete dritte Teil (*Vom Essen*), wird zum dritten Buch aufgewertet und um ein sechstes Kapitel mit dem Titel *Von der Kochkunst für Kranke und Genesende* erweitert. (*Geist*, 2. Aufl., S. 187-190) Hiervon wurde aber, anders als von Rumohr geplant, kein separater Abdruck veröffentlicht. Die Anregung zu diesem Kapitel verdankt Rumohr wahrscheinlich dem Arzt, Naturforscher und Maler Carl Gustav Carus.² Der *spanische Anhang* wird nicht in das Buch integriert, sondern bildet auch hier den Schlußteil des Werkes. Daß die zweite Auflage, ähnlich wie die erste, einen ansehnlichen Erfolg hatte, beweist unter anderem der Briefwechsel Rumohrs mit dem preußischen Kronprinzen. Dieser schreibt am 18. April 1833 an Rumohr:

Wofür ich alles zu danken habe weiß ich gar nicht mehr. Um sicher zu gehen will ich Ihnen hier einen sehr schönen Dank sagen für all die Genüße die ich Ihnen seit dem letzten Jahre (incl) zu danken habe [...] - der neue Geist von König (und zwar mehr auf dem Teller als mit den Augen genossen) - zuletzt in's Besondere das Otaheitisch zubereitete Rindfleisch (Einzig!). Doch was sage ich - All die genannten Werke sind einzig in Ihrer Art - originell ohne moderne Originalitaet; wie ich's liebe - wie Alle Welt es lieben soll weil es gut ist. [...] Erlaubt's die Zeit und kann ich Schwager Johann dazu bringen, so suche ich einen schönen Tag die Gelegenheit mit ihm allein zu Ihnen zur Ur-Küche zu kommen.³

S. 14 - Ergänzung bezüglich Brillat-Savarin: »Physiologie du goût, ein geistreiches Werk, vor kurzem erschienen [Paris, 1825], enthält wichtige Winke.«

S. 22 - Neue Anmerkung nach: »Denn das Wasser löst den Leimstoff auf [...] - »Eigentlich: das Osmazoma, nach neueren Entdeckungen die feinste, nahrhafteste Substanz des Fleisches.«

S. 94 - Ergänzung Anmerkung 2: »Den Mais fand Mungo Park im Inneren von Afrika überall verbreitet, was anzunehmen zwingt, daß er in dem alten Kontinent ebensowohl heimisch sei, als im neuen, dessen Spielarten sogar abzuweichen scheinen. - Die Geschichte der Maiskultur in Europa ist dunkel.«

S. 125 - Ergänzung zu Anmerkung 2: »Eppich. Eine ganz erschöpfende Abhandlung über die Arten und Benennungen dieser wichtigen Gemüsepflanze findet sich in den gelehrten Anmerkungen zur neuesten Auflage der berühmten Luise des J. H. Voß.«

¹ Lord Chesterfield: *Letters written by the Earl of Chesterfield to his Son Philip Stanhope*. London, 1774. Hier: Brief 25 vom 5. Februar 1750. Übersetzung: »Bei Tisch mag ein Mann durchaus mit Anstand einen hervorragenden Appetit beweisen; aber wahllose Gefräßigkeit macht aus ihm einen Schlemmer.« Im Verzeichnis von Rumohrs Büchern [Lübeck, 1846] ist die vierbändige Ausgabe der *Letters* von 1793 gelistet.

² Vgl. dazu Dilk, *Korrespondenz*, S. 108f., Anmerkung 64-66. Es war Carus, der zu H.W. Schulz' Rumohrbiographie von 1844 [Leipzig] ein Nachwort über die physische Constitution und Schädelbildung sowie über die letzte Krankheit Rumohr's verfaßt hat.

³ Der preußische Kronprinz Friedrich Wilhelm (später Wilhelm Friedrich der IV. von Preußen) an Rumohr am 18. April 1833. Zitiert nach: Aus dem Briefwechsel Friedrich Wilhelms IV. mit Carl Friedrich von Rumohr. Mitgeteilt von Friedrich Stock. In: *Jahrbuch der Königlich Preußischen Kunstsammlungen*. Beiheft zum Fünfunddreißigsten Band. Berlin, 1914. Hier: S. 24f. I.d.F.: *Jahrbuch, Kunstsammlung*.

Einen Monat später am 12. Mai 1833 bedankt sich der Kronprinz dann bei Rumohr für dessen Gastfreundschaft und dafür, daß er ihn in der »Villa Xaverina mit so unvergleichlichem Eyeruchen, Forellen und Reh gelabt« habe.¹ Rumohr kann seinerseits dem Kronprinzen mitteilen:

Die Winterreise nach Berlin liegt schon seit langem in meinen Plänen. Sie kostet mich schon viele schlechte Mittagessen im Wirthshause, denn erst seit vier Wochen habe ich mir ein chez moi gemacht und den ehemaligen Staatsjäger des Herrn v. Canikoff zu einem vortrefflichen cuisinier bourgeois umgeschaffen. Ich setze mein System mit der Cholera in Verbindung, welches der Cholera ungünstiger ist, als meinem System. Gebe Probemahlzeiten, an welchen sogar Diplomaten Theil nehmen und erlebe, daß man in vielen Häusern mir nachahmt.²

Für Rumohr muß dieser Erfolg ein wahrer Triumph gewesen sein. Vielleicht weniger, weil der Absender der Lobesbriefe der künftige König von Preußen war, oder seine gelehrigen Schüler hochrangige Diplomaten, sondern weil Rumohr sein eigentliches Anliegen verwirklicht sah. Nicht die Theorie galt es zu studieren, sondern die Praxis. Der Teller steht im Mittelpunkt und nicht das Buch. Darüber hinaus macht diese Stelle deutlich, daß Rumohrs Hauptinteresse der bürgerlichen Küche gilt. Aber nicht von allen wurde Rumohrs Enthusiasmus geteilt. So notiert der Hamburger Beneke im Jahre 1822 über eine Gesellschaft in Itzehoe:

Die Unterhaltung drehte sich in gewöhnlicher Oberflächlichkeit um alltägliche Gegenstände, nur H. v. Rumohr sprach geistreich über Geschichte und Ästhetik der Kochkunst, deren wissenschaftliche Bearbeitung ihn jetzt beschäftigt, um sich von den Strapazen anderer Studien (Malerey, Antike, Baukunst usw.) etwas zu erholen. (Auch ist er sehr korpulent geworden) Häufigen, fast krampfartigem Gähnen und Einschlummern kann ich nur mit angestrengtem Gesichterschneiden entgehen.³

Erwin Speckter berichtet seinem Freund Milde im Jahre 1824 von einem insgesamt »recht vergnügten, fidelen« Tag, den er zusammen mit verschiedenen Hamburger Künstlern auf Rumohrs Gut Rothenhausen verbracht habe. Doch auch er findet einen Grund zur Klage: »Gefressen haben wir da ein miserables Dinée von nix als Lammfleisch und Gras.«⁴

1827 schließlich meldet Rumohr aus Berlin brieflich nach Kopenhagen: »Drey Köchinnen sind mir in den ersten Tagen entlaufen, ich vermuthe aus Furcht vor meinem systematischen Geiste«.⁵

¹ Kronprinz Friedrich Wilhelm an Rumohr am 12. Mai 1833. Jahrbuch, *Kunstsammlung*, S. 25.

² Rumohr an Kronprinz Friedrich Wilhelm am 14. November 1831. Jahrbuch, *Kunstsammlung*, S.17.

³ Beneke, Tagebucheintrag vom 11. August 1822. Staatsarchiv Hamburg. Zitiert nach Kegel, *Essence*, S. 76.

⁴ Erwin Speckter an Milde am 1. Mai 1827. Stadtbibliothek Lübeck, Mildenaachlaß. Zitiert nach Kegel, *Essence*, S. 76.

⁵ Rumohr an den Sekretär des dänischen Kronprinzen Adler am 27. Januar 1827. Rigsarchiv Kopenhagen. Zitiert nach Kegel, *Essence*, S. 76.

3.2. JOSEPH KÖNIG¹

Wir wissen relativ wenig über die Essgewohnheiten der »Geister« der Goethezeit, noch weniger über ihr Sexualleben, fast nichts über jene zahllosen anonymen Wesen, die als Diener, Köche, Mägde und Ammen nahezu ständig um sie herum waren. Das ist schon aus dem Grunde bedauerlich, weil in diesem Punkte ein wesentlicher Unterschied vorliegt zu unserer weitgehend Diener-losen Zeit.²

Diese Einschätzung Gerhard Kegels gilt auch für den bereits mehrfach erwähnten Mundkoch Rumohrs, unter dessen Namen sein Dienstherr zu nicht unerheblichem Ruhm gelangt ist. Im Vorwort zur zweiten Auflage (S. V-XII) des *Geistes* schreibt Rumohr:

Nun geschah es in der Folge, daß mein damaliger Mundkoch, der bekannteste Joseph König mich dringend und wiederholt aufforderte, zur Erziehung seiner Söhne nachdrücklicher beyzusteuern, als eigentlich mir gelegen war. Es blieb mir daher, nach vielen anderweitigen Versuchen, kein anderer Ausweg, als nur jenem Anfang die nöthigste Fortsetzung zu geben, daraus ein Buch zu bilden, welches der liebevolle Vater für seine Familienzwecke verkaufen könnte. Er fand dafür den Verleger. - Es ist demnach das Werk im eigentlichsten Sinne eine Benefizveranstaltung, nicht zu Gunsten des Autors, sondern zu Gunsten des darstellenden, oder plastischen Künstlers. (*Geist*, 2., Aufl., S. VI)

Damit bekennt er sich nun endlich, wenn auch immer noch etwas verklausuliert, selbst der Autor des Buches zu sein, was nach dem Erfolg der ersten Auflage auch keinen besonderen Mut mehr erforderte. Zum anderen stellt Rumohr es so dar, als habe er das ganze Projekt nur zugunsten Königs, also zu »nach gemeiner deutscher Morak« edlem »Zwecke«, überhaupt erst in Angriff genommen. Das ist nun selbstverständlich einfach unwahr. Die 150 fl. (100 Taler), die sich Rumohr von seinem Verleger Cotta für König ausgebeten hatte, waren darüberhinaus wohl kaum ausreichend gleich beiden Söhnen Königs eine anständige Ausbildung zu ermöglichen. Kegel merkt zu Recht unter Berücksichtigung der charakterlichen Eigenheiten Rumohrs an, daß wenigstens zu hoffen sei, daß Rumohr seinem Koch die 150 fl. nicht auch noch vom Lohn abgezogen habe.³ Nicht etwa, daß Rumohr das Geld nötig gehabt hätte, vielmehr war er von der romantisch-naiven Idee beseelt, trotz seines ererbten Reichtums und seiner gesellschaftlichen Stellung, durch seiner eigenen Hände Arbeit Geld zu verdienen.⁴

¹ Zu den wenigen vorhandenen Quellen vgl. Kegel, *Manuskript*, S. 602 f.

² Louise Seidler: *Erinnerungen und Leben*. Hrsg. von H. Uhde. Berlin, 1875, S. 294f. Vgl. auch Kegel, *Essence*, S. 75.

³ Vgl. Kegel, *Manuskript*, S. 603.

⁴ Vgl. den Brief Rumohrs an J. F. von Cotta vom 9. März 1822: »In Betreff der *Italienischen Studien* möchte ich Ihnen vorschlagen mich mit mehreren Ihrer Verlagsartikel zu bezahlen. Dann hätte ich, zum ersten Male in meinem Leben, etwas selbst verdient, ohne ihnen durch eine neue Vorlage beschwerlich gefallen zu seyn.«

Über Joseph König ist im Vergleich zu seinem Herrn so gut wie nichts bekannt. Aus den Briefen Rumohrs läßt sich rekonstruieren, daß er König spätestens im Frühjahr 1815 als Koch und Bedienten angestellt haben muß. Auf Grund der ausgedehnten Reisen seines Brotgebers war König gezwungen, Frau und Kinder allein in München zurückzulassen. Während seiner rund sieben Jahre dauernden Anstellung bei Rumohr hat König seine Familie nur zweimal wiedergesehen und zwar für drei Monate im Jahre 1816 und für acht Monate im Winter 1821/1822, also bei der Rückkehr von der zweiten Italienreise Rumohrs. Die Hinweise auf König in den Briefen Rumohrs sind spärlich und knapp und in der Regel wenig schmeichelhaft, so wenn er von König, dem »Esel«, und dessen Frau schreibt:

Was die Königs betrifft, scheint es, daß sie sich darauf angeschickt hat, ganz u. gar auf ihres Mannes Rechnung zu leben, was ich schon in den ersten Monaten sehr widerathen habe. Ueberhaupt könnte ich mit dem vielen Geld das ich ihm gebe beynahe einen Sekretär halten, wenigstens einen galanteren Kammerdiener; dieser ist nur einer in Lumpen. Sonst ist der Kerl gut u. ich einmal an ihn gewöhnt.

Die hier zum Ausdruck kommende Geringschätzung zeigt den teilweise fehlenden Realitätsinn Rumohrs, denn Königs Frau war als alleinstehende Mutter zweier Kinder auf den Lohn ihres Mannes angewiesen. Und auch wenn die Sache mit den Lumpen wahrscheinlich nur in übertragenem Sinn zu verstehen ist, hat Rumohr König sicher nicht mit Geld überhäuft.

In den Lebenserinnerungen der Malerin Louise Seidler findet sich ein »Miniaturportrait« Königs anläßlich eines Essens in Rumohrs Villa in Florenz, wobei die Tafel »ganz nach vaterländischer Sitte eingerichtet« war:

Während jener Tafel wurden Kunstgegenstände besprochen; dazwischen zeichnete Baron von Rumohr auf kleinen Stückchen Papier mit flinker Hand eine Menge der ergötzlichsten Karikaturen; eine Angewöhnung von welcher er sich zu allen Zeiten und an jedem Orte beherrschen ließ. Zahllose Köpfe mit den wunderlichsten Grimassen entstanden in wenigen Augenblicken. Die Aufwartung bei Tisch versah ein [...] sehr gewandter Mensch, der zugleich als Koch fungierte, dabei aber gebildet genug war, um häufig mit seinem Herrn dessen Lieblingsspiel, das Schach, spielen zu können.¹

Auch im Zusammenhang mit dem Raubüberfall auf Rumohr bei Olevano kommt König kurz zur Sprache. Im Durcheinander des Überfalls und der Entführung von Rumohrs Gast, dem Maler Galathé aus Basel sowie dem Sohn seines Wirtes Giovanni Baldi, berichtet Rumohr:

Genug, die Leute blieben entführt, und in der ersten Bestürzung hatten die Dienerinnen der Gevatterin sogar schon mein halbbereitetes Mahl in den Ort hinabgetragen, als wenn nun auch den Forellen und übrigen Eßwürdigkeiten Gefahr drohe. Ich verzehrte sie mit dem Gevatter, welcher ernst und ruhig über die Veränderlichkeit menschlicher

¹ Hermann Seidler (Hrsg): Erinnerungen der Malerin Louise Seidler. Berlin, 1922, S. 215.

Dinge Betrachtungen anstellte, doch abwechselnd auch die Kochkunst des berühmten König lobte.¹

Auf der Rückreise von Italien über München, wo Rumohr ja einen Großteil des Manuskriptes für den *Geist der Kochkunst* verfaßt hatte, nach Rothenhausen, erkrankte König schwer bzw. wurde in den Worten seines Herrn »toll« und starb wohl schon kurze Zeit später, bevor noch das Buch unter seinem Namen erschienen war. Was es war, das König »toll« werden ließ wissen wir nicht, aber die neuerliche Trennung von der Familie auf unbestimmte Zeit und der cholerische Charakter seines Herrn trugen mit Sicherheit dazu bei, König auch psychisch müde zu machen. Vom Honorar für die zweite Auflage - ca. 182 Taler - ließ Rumohr der Witwe Königs gerade einmal ein Drittel durch den Grafen Seinsheim anweisen - man denke an Rumohrs Referenz an die »deutsche Moral«. Den Rest behielt Rumohr selbst - für seine Mühe, wie er sagt.²

3.3. ZUR EDITIONSGESCHICHTE

Neben den beiden noch zu Rumohrs Lebzeiten erschienen Editionen des *Geistes* von 1822 und 1832 lassen sich bis heute³ 11 weitere Ausgaben des Textes nachweisen.⁴ Darunter eine englische Übersetzung aus dem Jahre 1993. Eine dem Buchhandel für das Jahr 1997 angekündigte Edition des Buches durch den Verlag der Kunst/Fine Arts GUB wurde wieder zurückgezogen. Auffällig ist eine wahre Renaissance des Textes seit Mitte der sechziger Jahre - allein seit 1965 erschienen 9 Neuauflagen - die wohl mit dem zunehmenden Interesse am Thema Essen insgesamt erklärt werden kann.

Die Wiederentdeckung des Textes beginnt mit der 1885 von Robert Habs herausgegebenen Edition des Reclam-Verlags.⁵ Die Ausgabe folgt im Text der zweiten Auflage von 1832, ohne allerdings deren Vorwort wiederzugeben. Neben dem *Geist der Kochkunst* liefert Habs eine Übersetzung von Auszügen aus Grimod de la Reynières *Küchen-Kalender* und dessen *Grundzügen des gastronomischen Anstandes*. Zum erstenmal findet sich in dieser Ausgabe ein Inhaltsverzeichnis und ein ausführlicher Sach- und Personenindex, der von den meisten nach-

¹ Rumohr, *Drey Reisen*, S. 220f.

² Vgl. Brief von Rumohr an J. G. von Cotta vom April 1832.

³ Stand Dezember 1999.

⁴ Manfred Lemmer erwähnt in seinem Nachwort zum Reprint der deutschen Erstausgabe der *Physiologie du goût* von 1865, die 1984 bei Böhlau erschienen ist (Vgl. S. 455), eine Übersetzung des *Geistes der Kochkunst* ins Schwedische. Diese konnte nicht nachgewiesen werden. Wierlacher zitiert Rumohr in seiner Habilitationsschrift nach der Ausgabe: Carl Friedrich von Rumohr: *Vom Geist der Kochkunst*. Welsermühl, Wels, o.J. [1977] (Nachdruck der 2., Aufl. von 1832) gemeint ist damit die unten erwähnte Edition aus dem *Borovsky Verlag*, Koblenz.

⁵ Robert Habs (Hrsg): *Joseph Königs Geist der Kochkunst überarbeitet von K. F. von Rumohr. Nebst Grimod de la Reynières Küchen-Kalender und Grundzügen des gastronomischen Anstandes mit Vorwort und Anmerkungen neu herausgegeben von Robert Habs*. Leipzig, 1885. I.d.F.: Habs, *Geist*.

folgenden Herausgebern kommentarlos übernommen wurde. Ergänzt hat Habs auch die Anmerkungen Rumohrs im fortlaufenden Text. Die Veröffentlichung im Reclam-Verlag machte das ursprünglich recht kostspielige Buch¹ nun einem breiteren Leserkreis zugänglich und es war der erklärte Wunsch des Herausgebers mit der Neuauflage dieses »bedeutenden Werkes das Andenken des großen Gastrosophen bei allen Jüngern Gasteras [zu] erneuern und [zu] erhalten.«²

1922 erscheint der *Geist der Kochkunst* als Jubiläumsausgabe zum einhundertsten Geburtstag des Werkes in der *Gastrosophischen Bibliothek* bei Georg Müller in München, diesmal herausgegeben von Carl Georg von Maassen.³ Maassen verstand sich selbst als in der Tradition der Gastrosophen des 19. Jahrhunderts stehend und trat 1928 mit seiner *Weisheit des Essens* selbst als gastrosophischer Schriftsteller an die Öffentlichkeit.⁴ Mehr als vierzig Jahre lang gerät der Text dann beinahe wieder in Vergessenheit, bis ihn Walter Bickel (1965)⁵ im Auftrag der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V.⁶ in einer limitierten ledergebundenen Luxusausgabe von 500 Exemplaren neu herausgibt. Der besondere Reiz dieser Ausgabe liegt neben der opulenten Ausstattung im Versuch des Herausgebers, einige von Rumohrs gastronomischen Fachbegriffen durch heute gängigere Begriffe zu erläutern. 1966, d.h. nur ein Jahr später, erscheint der *Geist der Kochkunst* dann erstmals im Frankfurter Insel-Verlag.⁷ Wohl um das verlegerische Risiko gering zu halten, verpflichtete man den Literaten Wolfgang Koeppen als Herausgeber und ließ ihn ein geistreiches aber etwas pathetisches Vorwort verfassen. Daß dieses Konzept aufging, läßt sich daran ablesen, daß das Buch mit unveränderter Textgestalt, aber dem Zeitgeschmack angepasster optischer Aufmachung noch einmal 1978 und zuletzt 1998 auf den Markt geworfen wurde. 1973 schließlich bringt der Olms-Verlag aus Hildesheim einen faksimilierten Reprint der Erstausgabe des *Geistes der Kochkunst* auf den Markt.⁸ Man verzichtete dabei auf jeden erläuternden Kommentar. Noch im gleichen Jahr erschien wiederum ein unkommentierter Reprint der Erstausgabe, angereichert mit 11 Abbil-

¹ Rumohr regt in einem Brief von Mitte April 1832 seinen Verleger Johann Georg Cotta an, im Zusammenhang mit der Neuauflage des *Geistes der Kochkunst* den Druck diesmal »sparsamer« zu besorgen, damit »das Buch vielleicht wohlfeiler« werde. In einer Anzeige in den Ergänzungsblättern zur *Hallischen Allgemeinen Literaturzeitung* vom Juni 1833 (Nr. 52, Spalte 416) wird für das diesmal 196 Seiten starke Buch im Oktavformat ein Preis von einem Reichsthaler und 6 Groschen genannt.

² Habs, *Geist*, S. 18.

³ Carl Georg von Maassen (Hrsg): Carl Friedrich von Rumohr. *Geist der Kochkunst*. München, 1922. I.d.F.: Maassen, *Geist*.

⁴ Carl Georg von Maassen: *Weisheit des Essens*. Ein gastronomisches Vademecum. München, 1928. I.d.F.: Maassen, *Weisheit*.

⁵ Walter Bickel: Carl Friedrich von Rumohr. *Geist der Kochkunst*. Hrsg. i.A. der Deutschen Gastronomischen Gesellschaft e.V. Hamburg, 1965. I.d.F.: Bickel, *Geist*.

⁶ Noch heute veranstaltet die Gastronomische Akademie regelmäßig Festveranstaltungen mit Rumohr-Menüs und vergibt einmal jährlich einen Rumohr-Ring als Ehrengabe für Verdienste um die Kochkunst.

⁷ Wolfgang Koeppen (Hrsg): Carl Friedrich von Rumohr. *Geist der Kochkunst*. Frankfurt a.M., 1966. [sowie 1978 und 1998] I.d.F.: Koeppen, *Geist*.

⁸ Joseph König [das ist Carl Friedrich von Rumohr]: *Geist der Kochkunst*. Herausgegeben und überarbeitet von Carl Friedrich von Rumohr. Reprint der Erstausgabe, Stuttgart und Tübingen, 1822. Hildesheim, 1973.

dungen aus dem 16.-19. Jahrhundert, diesmal verlegt bei König in München. In dieser Ausgabe wird Rumohr seltsamerweise mit dem Prädikat eines sächsischen Barons versehen.¹ Die Renaissance von Rumohrs Werk war nun in vollem Gange. 1977 erscheint bei Borovsky in Koblenz unter dem Titel *Vom Geist der Kochkunst* der Text der Ausgabe von 1832 mit diversen Abbildungen versehen, aber gleichfalls ohne weiteren Kommentar.² Sechzehn Jahre später (1993) wird die bis heute einzige fremdsprachige Edition des *Geistes* beim Londoner Verlag Prospect-Books, der auf Editionen historischer Kochbücher spezialisiert ist, unter dem Titel *The Essence of Cookery* veröffentlicht.³ Der Verlagsprospekt spricht in diesem Zusammenhang von »Germany's greatest early gastronomic text (no gush or waffle, all sound observation) [...] Some people enjoy the effusions of Brillat-Savarin and other French, or Frenchified, theorists. Von Rumohr was more down to earth. It [the book] has never gone out of print in Germany - some indication, perhaps, of its true value.« Ein Schelm wer glaubt Rumohrs offene Kritik an der französischen bzw. seine erklärte Vorliebe für die englische Küche habe die von Hause aus patriotischen und die Franzosen (Frogs!) stets mit kritischer Distanz beäugenden Briten für Rumohrs Werk eingenommen. Publiziert und mit einem ausführlichen, wenn auch inhaltlich zum Teil in die Irre führenden Vorwort versehen, wurde die *Essence of Cookery* von Barbara Yeomans, übrigens der einzigen weiblichen Herausgeberin. Karl Sieveking, 1835 Syndikus der Freien und Hansestadt Hamburg, sagte Rumohr in einem Brief an seine Frau einen »europäischen Namen« voraus, wenn der *Geist* erst einmal ins Englische übersetzt sei.⁴ Die Zukunft mag zeigen, ob sich diese Prophezeiung erfüllt. 1994 erscheint die vorläufig letzte Edition des Textes - abgesehen von der oben erwähnten Insel Ausgabe aus dem Jahr 1998 - im Heidelberger Manutius-Verlag.⁵ Übrigens die erste Auflage seit 1965, die wieder mit einem Hartcover versehen ist. Herausgegeben, eingeleitet und mit einigen Literaturhinweisen versehen wurde diese Ausgabe von Dietrich Hardt. Auch sie folgt, wie alle Ausgaben außer den beiden Reprints der Erstauflage von 1973 dem Text der zweiten Auflage von 1832.

¹ Carl Friedrich von Rumohr: *König's Geist der Kochkunst*. Neuausgabe der Originalfassung von 1822. Mit 11 Abbildungen aus dem 16-19. Jahrhundert. München, 1973.

² Carl Friedrich von Rumohr. *Geist der Kochkunst*. Reprint der zweiten Ausgabe, Stuttgart und Tübingen, 1832. Koblenz, 1977.

³ Barbara Yeomans (Hrsg): Karl Friedrich von Rumohr. *The Essence of Cookery*. London, 1993.

⁴ Vgl. dazu Kegel, *Essence*, S. 69. Sieveking's Brief ist unveröffentlicht und wird im Staatsarchiv Hamburg aufbewahrt. I.d.F.: Yeomans, *Geist*.

⁵ Dietrich Hardt (Hrsg): Karl Friedrich von Rumohr. *Geist der Kochkunst*. Heidelberg, 1994. I.d.F.: Harth, *Geist*.

3.4. LITERATUR ZUM *GEIST DER KOCHKUNST*

Trotz der zahlreichen Neuauflagen des *Geistes der Kochkunst* und dem massiv einsetzenden Interesse der Forschung am »sozialen Totalphänomen« Essen ist die Quantität der verfügbaren Literatur, die sich mit Rumohr als Gastrosoph auseinandersetzt, vergleichsweise gering. Rumohr wird zwar häufig - gerade auch in der populären Literatur¹ - erwähnt, die Kernsätze seiner »Lehre« immer wieder zitiert; eine wirkliche Auseinandersetzung mit seinen Positionen findet allerdings kaum statt.² Nachfolgender Überblick gibt Auskunft über die wichtigsten Quellen zum *Geist der Kochkunst*.

3.4.1. REZENSIONEN

Neben Rumohrs eigenen Aussagen über den *Geist der Kochkunst*, etwa in seinen Briefen, sind es neben den Hinweisen von Rumohrs zeitgenössischem Biographen H. W. Schulz, vor allem die Rezensionen unmittelbar nach Erscheinen des Werkes, die uns wichtige Hinweise auf die frühe Rezeptionsgeschichte des Werkes liefern können. Es gibt mindestens 2 (3) Rezensionen, die ausdrücklich in der Literatur bzw. den Briefen selbst erwähnt werden. Schulz bezieht sich in seiner Rumohrbiographie auf eine Rezension aus den Ergänzungsblättern der *Hallischen Allgemeinen Literaturzeitung*, in der man, wie Schulz meint, zu Recht rüge, daß Rumohr sich hinter dem Namen seines Koches verborgen habe.³ Es wird nicht klar, ob sich die Rezension auf die Erstausgabe von 1822 bezieht oder die zweite Auflage von 1832 gemeint ist. Auf jeden Fall läßt sich eine solche Rezension des *Geistes* für den Zeitraum zwischen 1822-1838 nicht nachweisen. Daran ändert auch nichts, daß die Rezension in der Dissertation von A. Tarrach ausdrücklich im Verzeichnis von Publikationen zu Rumohrs Werk erwähnt und von B. Yeomanns in ihrer Edition vom *Geist der Kochkunst* sogar zitiert wird, denn beide verzichten darauf, ihre Quelle genau anzugeben und verweisen genau wie Schulz nur pauschal auf die *Allgemeine Literaturzeitung*. Außerdem sind die Zitate bei Yeomanns genau mit den Passagen identisch, die Schulz selbst zitiert hat. Daraus könnte man schließen, daß weder Tarrach noch Yeomanns die Rezension tatsächlich jemals selbst gelesen, sondern sich beide auf die Angaben von Schulz verlassen haben.

¹ Vgl. dazu: Baur/Arndt, *Der Reichtum der einfachen Küche*, S. 36; Harry Schraemli: *Von Lukullus zu EscOFFier. Geschichte der Feinschmeckerei*. Bielefeld, o.J., S. 70ff.; Traudel Seifert; Ute Sametschek: *Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden. Das große Buch der Kochbücher und Meisterköche*. München, o.J., S. 204f.

² Vgl. dazu etwa Walter Artelts Aufsatz: *Die Deutsche Kochbuchliteratur im 19. Jahrhundert*. In: *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert*. Hrsg. von Edith Heischkel-Artelt. Göttingen, 1976. S. 350-385. Hier: S. 355f.

³ Schulz, *Rumohr*, S. 30.

In Martin H. Hudtwalckers Erinnerungen findet sich unter dem 1. November 1824 ein Eintrag, in dem es heißt:

Etwas später traf ich auch mit Herrn von Rumohr wieder zusammen. Er bringt hier [Hamburg] den Winter zu und besucht uns nicht selten. Am 4. December ist eine von mir verfaßte Rezension seines genialen Kochbuches (Geist der Kochkunst von Joseph König. Ueberarbeitet und herausgegeben von C. F. von Rumohr) im Hamburger Correspondenten erschienen. Bei seiner großen Kunstkenntnis, trotz etwas sinnlicher Färbung, war der geistige Verkehr mit ihm stets sehr anregend.¹

Berücksichtigt man das Datum dieser Notiz und das Erscheinen des *Geistes* im Spätjahr 1822, hätte sich die Rezension eigentlich in der Ausgabe des *Correspondenten* vom 4. Dezember 1822 befinden müssen, denn der 4. Dezember 1823 war ein Feiertag, an dem die Zeitung gar nicht erschienen war. Erstaunlicherweise steht die Rezension aber erst in der Ausgabe vom 4. Dezember 1824, was die Frage aufwirft, ob das Datum von Hudtwalckers Notiz falsch überliefert worden ist, da er ja ausdrücklich betont, die Rezension sei zum Zeitpunkt der Tagebuchnotiz bereits erschienen gewesen. Jenseits dieser editionsgeschichtlichen Unklarheiten enthält Hudtwalckers Rezension des Buches aber einiges interessante Material. Sein Artikel erscheint unter der Rubrik *Von gelehrten Sachen*, was der Verfasser zunächst rechtfertigen zu müssen glaubt:

Ein Kochbuch in einem Artikel von gelehrten Sachen erwähnt, und ein Kochbuch mit einem Motto aus dem Plinius - das ist so sehr gegen alles literarische Herkommen, daß sich Verfasser und Recensent fast zu gleicher Zeit darüber rechtfertigen sollten. Doch dem Recensenten wird dies leichter werden gegen die Leser des Artikels von gelehrten Sachen, als dem Verfasser gegen die gewöhnlichen Leser oder Leserinnen von Kochbüchern. Denn in der That, dieses Kochbuch kann sich dreist unter die gelehrten Sachen rechnen [...] Wohl dem Hause, wo man, nach gehöriger Beherzigung des Buches, künftig wird sagen können: Gott gibt Speise und Joseph König kocht! [...Wir] müssen [...] bemerken, daß das Buch unendlich mehr liefert, als der Titel verspricht. Es ist durchweg ein Beweis der wahrhaft klassischen Gelehrsamkeit und Belesenheit des Verfassers, und enthält nicht nur unschätzbare geschichtliche, chemische, botanische und ökonomische Nachweisungen und Aufschlüsse, sondern es verdient in Ansehung des Stils die besondere Aufmerksamkeit aller Kenner und Freunde unserer Sprache. Dabey ist es mit einem Humor durchwürzt, der zuweilen ächt poetisch wird, und, bey unverkennbarer Ironie über die Geringfügigkeit mancher Gegenstände, zu rechter Zeit auch Ernst und Nachdenken zu gebrauchen und anzuregen weiß².

¹ Martin H. Hudtwalcker: Ein halbes Jahrhundert aus meiner Lebensgeschichte. 3 Bände. Hamburg, 1862-1864. Als Manuskript gedruckt. Hier Band III, Seite 97.

² Martin Hudtwalcker: Rezension des *Geistes der Kochkunst*. Erstveröffentlichung. In: Hamburgischen Unparteyischen Correspondenten Nr. 194 vom 4. December 1824, Spalte 11-13. Hier Spalte 11f.

Hudtwalcker liefert dann noch eine Begründung, warum weder »Gourmands« noch »gewöhnliche Köchinnen und solche Hausfrauen, welche in allem, was die Küche betrifft, das eiserne Scepter des Schlendrians führen« sich für Königs Buch »bedanken werden«. So ziele Rumohr doch einerseits auf die »Zubereitung einfacher Speisen«, und die Tafel sei »selbst dann, wenn von Gastereyen und Schmäusen die Rede ist, nicht überladen, sondern mit Geschmack und Zierlichkeit serviert.« Andererseits beweise Rumohr, das es nicht teuer sei, »gut zu essen, sondern es erfordere nur mehr Mühe und Nachdenken, als schlecht zu essen«. Abschließend gibt Hudtwalcker dem Leser seine persönliche Empfehlung, welche Kapitel die gelungensten seien. Dabei hebt er die Seiten 1-30, 85-101, sowie 164-189 hervor, also jeweils Anfang und Ende des ersten und zweiten Buches und praktisch das gesamte dritte Buch.

Auch auf eine dritte Rezension, sollte diese nicht mit der aus der *Hallischen Allgemeinen Literaturzeitung* identisch sein, was aber unwahrscheinlich erscheint, gibt es einen Hinweis. Diesmal im Briefwechsel Rumohrs mit Johann Georg Rist. Rumohr schreibt diesem am 28. April 1823: »Theuerster Freund / mit inniger Dankbarkeit erwiedre ich Ihr letztes mit der vortrefflichen Beylage. Doch hätte ich daran auszusetzen, 1. Daß sie besser ist als das Buch. 2. Daß sie mehr eine Lobschrift, als eine strenge unpartheyliche Beurtheilung ist.« In der Folge ergibt sich eindeutig, daß der *Geist der Kochkunst* gemeint ist und es erscheint naheliegend, daß es sich bei der von Rumohr erwähnten Beylage um eine von Rist verfaßte Besprechung handelt, die offenbar wie jene Hudtwalckers recht enthusiastisch war. Leider gibt es keine weiteren Hinweise auf diese Rezension, was einen Nachweis bisher verhindert hat.

3.4.2. EINFÜHRUNGEN

Mehrere der Neuauflagen des *Geistes der Kochkunst* - außer den Reprints der Erstauflage bei König und Olms von 1973, bzw. der Edition von Borovsky aus dem Jahr 1977 - sind mit mehr oder weniger geistreichen Einleitungen versehen.

Diese enthalten neben den üblichen allgemeinen Informationen in unterschiedlichem Umfang auch weitergehende Erläuterungen zum kulturgeschichtlichen bzw. gesellschaftspolitischen Hintergrund von Rumohrs Werk und liefern damit Ansätze zu einer weitergehenden Analyse. Am umfangreichsten ist die Einführung der englischen Übersetzung des *Geistes der Kochkunst* von Barbara Yeomans, die immerhin rund 30 eng bedruckte Seiten umfaßt. Eine chronologische Darstellung der bedeutendsten Einleitungskapitel ermöglicht eine ungefähre Vorstellung der Akzentverschiebung in der Haltung der Herausgeber gegenüber dem Werk.

Robert Habs leitet in seiner Einführung aus dem Jahre 1885 Rumohrs Interesse am Essen aus einer schwachen »Konstitution« und einer daraus folgenden natürlichen »Besorgnis für seine Gesundheit« ab, die »ihn schon frühzeitig auf den Einfluß der Nahrung auf Körper und Geist

aufmerksam gemacht« habe.¹ Die besondere Bedeutung von Rumohrs Werk liege darin, daß, dank Rumohr, »die Küchenkunst in ihrem ganzen Umfange ein diskussionsfähiges Thema geworden« sei. Er habe damit »die Bahn gebrochen«, für die nachfolgenden großen gastronomischen Autoren des 19. Jahrhunderts, die auf dieser dann »rüstig fortgeschritten« seien. Habs nennt in diesem Zusammenhang insbesondere Brillat-Savarin, Vaerst und Dumas. Das ist schon deshalb bemerkenswert, weil Habs damit ja nicht weniger behauptet, als daß auch die Wurzeln der französischen Gastroliteratur in Wahrheit in Deutschland lägen. Er fährt fort:

Vor allem muß hervorgehoben werden, daß sein Werk die erste wirkliche Theorie der Kochkunst und eine wahrhaft wissenschaftliche Arbeit ist, wenn man nicht etwa den Ausdruck Wilhelm von Humboldts leugnen will, daß alles wissenschaftliche Arbeiten in der Zurückführung des Einzelnen auf das Allgemeine bestehe. Rumohr ist der Vater der Theorie des Kochens, und es ist nur berechtigter Stolz, wenn er am Schlusse des zweiten Teils an den Jünger dieser erhabenen, weil vor allem nützlichen Kunst die Anforderung stellt: »Er lese mein Buch und nichts als mein Buch«.

Hier wird deutlich, daß Habs in Rumohr - zutreffenderweise - den Begründer einer eigenständigen Gattung reflektiver gastronomischer Literatur erblickt. Rumohr erscheint bei Habs als eine Art Prometheus, der den Menschen den theoretischen Zugang zum Herdfeuer geobnet hat.

Carl Georg von Maassens Einführung legt viel Wert auf eine ausführlichen Überblick über Leben und Werk Rumohrs. Dabei orientiert sich von Maassen im Wesentlichen an der Rumohr-Biographie von Schulz. Von Maassen gilt Rumohrs *Geist der Kochkunst* neben Vaersts *Lehre von den Freuden der Tafel* als der Inbegriff der gastrosophischen Literatur. Entsprechend überschwänglich fällt dann auch von Maassens Urteil über Rumohrs Werk aus, in dem man in »wahrhaft klassischer Sprache [...] in das innerste Wesen einer Wissenschaft eingeführt werde.«² Es handele sich beim *Geist der Kochkunst* daher um »das Kochbuch aller Kochbücher.«³ Daraus folgt auch die hohe Achtung vor Rumohrs Maximen:

Das ist eben das große nicht genug zu rühmende Verdienst Rumohrs, daß *er* als erster es klar und deutlich aussprach, man müsse in erster Linie jedem Nahrungsstoff *die arthafte, ihm eigentümliche* Güte erhalten und sein Augenmerk darauf richten, durch Geist und Kunst diese Arthaftigkeit des Geschmacks zu heben versuchen, nicht aber sie zu vernichten, wie es der alte Apicius meisterhaft verstanden haben soll, dessen treue Gefolgschaft, wie man sieht, sich bis in unsrige heutige Zeit hineinzieht.

Im Vergleich zur Gastrosophie »in Kavalierspersion«, wie sie dem Leser bei von Vaerst begegne, handelt es sich für Maassen beim *Geist der Kochkunst* um ein »rein praktisches

¹ Habs, *Geist*, S. 16. Vgl. dazu auch die Biographie von Schulz, S. 29f.: »Seine schon früh etwas schwächliche Gesundheit machte ihn auf die Zuträglichkeit oder Schädlichkeit der Speisen aufmerksam«.

² Maassen, *Geist*, S. VII.

³ Maassen, *Geist*, S. IX.

Werk«, dessen Qualität gerade im Verzicht auf die Wiedergabe von detaillierten Rezepten liege, wie sie die klassischen Kochbücher zu Hauf lieferten, obgleich es doch zweifelhaft sei, »daß es jemals einen Menschen gegeben hat, der das Kochen aus einem Kochbuch erlernte.«¹ Voll und ganz teilt Maassen die in erster Linie politisch motivierte Auffassung Rumohrs, der französische Einfluß auf die deutsche Küche habe dieser großen Schaden zugefügt, wenn nicht gar verhindert, daß eine eigenständige und vernünftige deutsche Nationalküche gepaart mit Pflege und Bewahrung von Regional- und Provinzialgerichten entstehen konnte. In wohl zeittypischer Manier betont Maassen zuletzt, daß es in Bezug auf die Kochkunst »wie in allen Künsten, so [...] auch in dieser dem männlichen Geschlechte vorbehalten [sei], die Palme des Sieges zu erringen.«²

Walter Bickel, ein Mann vom gastronomischen Fach, betont in der Einführung des *Geistes* von 1965 neuerlich die angebliche, prinzipielle Überlegenheit von Rumohrs Werk gegenüber den französischen Pendanten von Grimod de la Reynière, Dumas und Brillat-Savarin. Rumohr überrage allesamt an »Tiefe und den Umfang seines Wissens.« Wie schon Habs unterstreicht er den wissenschaftlichen Charakter und den theoretischen Ansatz bei Rumohr. Rumohrs Werk sei - und damit schließt er unmittelbar an von Maassen an - ein »echtes Kochbuch«, weil es mehr, als eine bloße Rezeptsammlung sei, es biete nämlich »eine echte Wissenschaft der Ernährung.«³ Bickel fährt fort: »Eine so leichtverständliche und eingehende Darstellung sämtlicher Vorgänge bei der Zubereitung der menschlichen Nahrung ist [...] vor seiner Zeit niemals versucht worden.«⁴ Da Rumohr von Hause aus ja Kunsthistoriker gewesen sei, sei auch der »historische Teil des Buches viel eingehender und bedeutender als der Brillat-Savarins und anderer Zeitgenossen.«⁵ Besonders besteche den Leser der »glänzende Stil und die Heiterkeit der Diktion, der fern von trockener Gelehrsamkeit« liege.⁶ Deutlich wird hier der schon bei Maassen auffallende Versuch, Rumohrs Werk als in seiner Art einzig und vor allem den französischen Erzeugnissen der gastronomischen Literatur überlegen darzustellen. Die Einschätzung von Rumohrs Stil als glänzend und heiter muß man relativieren. Über längere Passagen hinweg, die technische, botanische oder ökonomische Details behandeln, ist genau das Gegenteil der Fall und der Schreibstil Rumohrs wirkt dort eher sachlich und trocken, zum Teil sogar schwerfällig und allzu detailverliebt bzw. vom wissenschaftlichen und systematischen Anspruch des Werkes geprägt, der auch Rumohrs kunsttheoretische Schriften auszeichnet.

Wolfgang Koeppen, der Literat unter den Herausgebern des *Geistes*, liefert eine unterhaltsame, wengleich fast schon naive Einleitung zu Rumohrs Buch, in der das Leben des hol-

¹ Maassen, *Geist*, S. VIIIff.

² Maassen, *Geist*, S. XIII.

³ Bickel, *Geist*, S. 1.

⁴ Bickel, *Geist*, S. 6.

⁵ Ebd.

⁶ Bickel, *Geist*, S. 7.

steinischen Adligen leider allzu verklärt und romantisiert erscheint. Zu Recht bezeichnet Koeppen Rumohrs Werk aber als einen frühen »Triumph des Sachbuchs«, ¹ denn der *Geist der Kochkunst* begründet in Deutschland immerhin eine eigenständige literarische Gattung und ist gleichzeitig deren einsamer Höhepunkt. Darüberhinaus verleiht Koeppen Rumohr das Prädikat »praktizierender Soziologe«, ² was unter Berücksichtigung der empirischen Methodik des Autors und seinem Verständnis für die gesellschaftliche Relevanz des Essens durchaus gerechtfertigt erscheint. Am Schluß seiner Einführung berührt Koeppen noch einen wichtigen Punkt:

Rumohrs *Geist der Kochkunst* erschien 1822. Drei Jahre später veröffentlichte in Paris Brillat-Savarin seine *Physiologie des Geschmacks*. Die Autoren haben einander nicht gekannt. Der Zeitgeist brachte sie manchmal zu Übereinstimmungen; gemocht hätte keiner den andern. Das Buch des Franzosen eröffnete nach dem Sturz des Absolutismus die Epoche der großen bourgeoisen Küche, die die großen bürgerlichen Schriftsteller von Balzac bis Flaubert nährte und noch heute, ein wenig anachronistisch, beim Essen zur Verleihung des Prix concourt die Literatur beeinflusst. Rumohr erreichte in Deutschland mit seinem Kochbuch nichts. ³

In diesem Zitat stecken mehrere interessante Aspekte. Koeppen warnt indirekt davor, die gastrosophischen Autoren und ihre Werke undifferenziert in die Kategorie des gastronomischen Schrifttums zu stecken, denn dies führe dazu, die spezifischen Intensionen der einzelnen Autoren zu verkennen, die sich zum Teil erheblich unterscheiden. Natürlich schreiben Brillat-Savarin, Vaerst, Anthus, Dumas und Rumohr im Prinzip über das gleiche Thema. Wer die einzelnen Autoren aber genauer unter die Lupe nimmt, erkennt deutliche und im Falle Rumohrs prinzipielle Unterschiede zu den anderen Autoren. Es stimmt zwar, daß Brillat-Savarins *Physiologie* - anders als Rumohrs *Geist* - unmittelbar am Beginn einer neuen kulinarischen Schule nach dem Ende des *ancien regime* steht, aber die Behauptung, Rumohr habe mit seinem Buch nichts erreicht, ist falsch. Rumohrs Einfluß zeigt sich jedoch zunächst anders als bei Brillat-Savarin eher im literarischen Diskurs vom Essen als in der Küchenpraxis. Seine Einflüsse bzw. Spuren lassen sich aber sowohl in der Gastrosophie, wie in Teilen der deutschsprachigen Literatur des 19. und 20. Jahrhunderts, ja sogar im Werk Nietzsches nachweisen.

Barbara Yeomans hat ihrer englischen Übersetzung des *Geistes* eine umfangreiche Einleitung vorangestellt, die es dem Nicht-Deutschen Leser ermöglichen soll, den kulturgeschichtlichen Hintergrund des Buches zu verstehen. ⁴ Trotz des Umfangs und des Detailreichtums bleibt ihr Text aber recht blaß. Yeomans liefert zwar über mehrere Seiten Hintergrundinformationen

¹ Koeppen, *Geist* [1998], S. 13.

² Koeppen, *Geist* [1998], S. 14.

³ Koeppen, *Geist* [1998], S. 15.

⁴ Yeomans, *Geist*, S. 7-37.

über die Entwicklung der gastronomischen Literatur in Frankreich, zur politischen Lage in Deutschland und Europa im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts, der revolutionären Neuerungen im Agrarbereich usw., aber sie versäumt es, die Verbindungspunkte der zahlreichen durchaus interessanten Details zum *Geist der Kochkunst* klar herauszuarbeiten. Darüberhinaus ist der Text recht unübersichtlich. Die gut gemeinte Absicht Yeomans, dem Leser, der nicht mit dem Deutschland des 19. Jahrhunderts vertraut ist, gleichzeitig eine Art Schnelldurchlauf der kontinentaleuropäischen Geschichte der Neuzeit zu liefern und *en passant* auch noch Rumohrs Werk zu deuten, erscheint deshalb nicht sonderlich geglückt. Man muß ihr auch vorwerfen, daß sie zu unkritischen Gebrauch von der vorhandenen Literatur gemacht hat, was z.B. dazu führt, daß sie biographische Details falsch wiedergibt - etwa daß Todesdatum von Rumohrs Vater¹ - oder sich in ihrem Ton dem Pathos von Koeppens Vergangenheitsverklärung anschließt: »Thives and homeless people no longer lived among the once weedinfested heaps of stones and there were no more herdsmen with their white cattle and goats in the Forum.«²

Dietrich Hardts Ausgabe des *Geistes der Kochkunst* ist - abgesehen von der Neuauflage der 66er Fassung des Insel-Verlages - die jüngste Edition des Textes und bietet mit Abstand die beste Einführung. Unter weitestgehendem Verzicht auf biographische Details zeichnet Hardts Text die Kerngedanken Rumohrs nach und setzt diese in Beziehung zu dessen Kunstverständnis: »Für Rumohr war die Kunst der Schlüssel zum Leben. Als Erzieher und Empiriker wollte er aber sicher gehen und sah ihr genau auf die Finger«. Hardt fährt fort: »Alles drehte sich für Rumohr um Kunst: Bildung, Umgang, Ökonomie, Küche und Malerei. Kunst - und d.h. nicht zuletzt: erworbenes Können und fleißiges Üben - ist der archimedische Punkt, von dem aus das bürgerliche Universum vor Exzessen bewahrt werden kann.«³ Kunst bedeute »für den gebildeten Dilettanten« letztlich »Maß, Proportion, Balance, Harmonie [...]. Nur echte Natur darf niemals fehlen, deren *Nachbildung* er nicht nur seinen Malerschülern nahelegt, sondern auch vom Kochkünstler verlangt hat.«⁴ Damit trifft Hardt den Kern von Rumohrs Konzeption.

¹ Dieser starb 1804 und nicht bereits 1803 - Dieser Fehler geht zurück auf Poels Rumohr-Artikel in der ADB.

² Yeomans, *Geist*, S. 14f. Bei Koeppen [1998, S. 10] liest sich das so: Aus den geplünderten, von Unkraut überwachsenen Steinbrüchen waren die Diebe und die Obdachlosen vertrieben, vom Forum die Hirten und ihre weißen Rinder. Die Hüttenjungen mit der Bukolik der Schafe [...]

³ Hardt, *Geist*, S. VIIIf.

⁴ Hardt, *Geist*, S. IX.

3.4.3. FORSCHUNGLITERATUR

Rumohrs erster Biograph Heinrich Wilhelm Schulz eröffnet im Jahre 1844 - gerade ein Jahr nach Rumohrs Tode - die Diskussion um den *Geist der Kochkunst*. Zunächst versucht er eine Deutung, warum Rumohr sich neben seinen anderen Interessengebieten ausgerechnet der Kochkunst zugewandt habe:

Wie Rumohr so von der lebendigen Freude an Kunst und Poesie zu ihrem tieferen Studium und einer reichen schriftstellerischen Thätigkeit für Geschichte und Theorie fortgeschritten war, so konnten auch die rein sinnlichen Genüsse nicht an ihm vorübergehen, ohne seinen feinen immer beobachtenden und combinierenden Geist zu mannichfaltigen Betrachtungen zu veranlassen. Eine schon früh etwas schwächliche Gesundheit machte ihn auf die Zuträglichkeit oder Schädlichkeit der Speisen aufmerksam, und günstige Verhältnisse erlaubten es, mit der seinem verfeinerten Geschmack und der Freude am Genuß entsprechenden Sorgfalt bei der Wahl und Zubereitung der Speisen zu verfahren. Das Studium der Geschichte älterer und neuerer Zeit führte gelegentlich auf Nachrichten und Zeugnisse über den Haushalt und die Küche der Menschen und gab den Beobachtungen eine geschichtliche Begründung [...] Durch den Wunsch, das Andern mitzuthemen, was ihm selbst Quelle des Wohlseins und sinnlicher Behaglichkeit geworden, entstand so Rumohr's Kochbuch [...]¹

Schon Schulz verweist also auf den historisch-empirischen Ansatz, den Rumohr in seinem Buch verfolgt. Die Verweise auf eine »schwächliche Gesundheit« und »sinnliche Behaglichkeit« sind für die Herausgeber der späteren Ausgaben des Textes zu immer wieder bemühten Floskeln geworden;² bei Schulz kommt ihnen ein apologetischer Sinn zu - denn wer könnte einem kränkelnden und gemütlichen Mann mit schwachem Magen sein Interesse für die Kochkunst verdenken.

Schulz liefert seinen Lesern noch einen groben Überblick zum Inhalt des Werkes und faßt zusammen:

Rumohr's Kochbuch kündigt im Gegensatz zu allen bisherigen Kochbüchern, die er passend mit unsern marktgängigen Romanen vergleicht, der Schlemmerei und Schlekerei alter und neuer Zeit als den natürlichen Folgen raffinierter Sinnlichkeit und Verderbtheit den Krieg an, und lehrt, wie in den Naturstoffen, welche überhaupt zur Ernährung und Labung der Menschen geeignet sind, durch Feuer, Wasser und Salz die nahrsame, erquickende und ergötzliche Eigenschaft entwickelt wird.³

¹ Schulz, *Leben und Werk*, S. 29f.

² Vgl. z.B. Habs, *Geist*, S. 16

³ Schulz, *Leben und Werk*, S. 30.

Im medizinischen Nachwort der Biographie, das von Rumohrs letztem Arzt Carus verfaßt wurde, wird dem Leser schließlich eine medizinische Theorie für Rumohrs Interesse an der Kochkunst nachgeliefert, die, wenngleich auf der damaligen Höhe der medizinischen Lehre, Rumohrs Arbeit bewußt in die Ecke der Kuriosität zu stellen versucht, was die Verbindung mit dem in der Regel tabuisierten »Verdauungsleben« und die Betonung der fehlenden Proportion, auf die Rumohr doch immer so viel Wert gelegt hatte, zusätzlich unterstreichen.¹

Wie der Kopf, so war auch der Rumpf groß und kräftig in Brust- und Unterleibshöhle entwickelt; verhältnismäßig stellte sich jedoch die letztere größer dar, als sie dem männlichen Körper sich eignet, und gab schon dadurch Veranlassung, daß das Verdauungsleben, als unbewußtes so mächtig, auch im bewußten Leben eine Richtung begünstigte, welcher wir zum großen Theil Rumohr's oft so interessante, aber bei einem Manne solchen Geistes etwas unerwartete Arbeit über die Kochkunst verdanken.²

Auf Rumohr durch die in den zwanziger Jahren einsetzende Beschäftigung mit dessen kunsthistorischen Werk aufmerksam geworden, legt Kurt Schneider mehr als hundert Jahre später eine Dissertation vor, die sich mit dem weitestgehend vergessenen schriftstellerischen Werk Rumohrs, insbesondere aber seinen Novellen befaßt.³ Den *Geist der Kochkunst* erwähnt Schneider zwar nur in einer Fußnote, dennoch muß man ihm zubilligen, daß er als erster Interpret erkannt hat, - vielleicht nicht zuletzt wegen der eingetretenen historischen Distanz - daß der *Geist der Kochkunst* einer eigenständigen Analyse bedarf: »Rumohrs Theorie des Kochens, aus seinem ganzen Wesen durchaus zu begreifen und dem Gesamtwerk einzuordnen, verdiente als Beitrag zu einem noch unerforschten romantischen Nebenbezirk eine eingehende Untersuchung«⁴

Daß Schneider das Essen bzw. Kochen als »romantischen Nebenbezirk« klassifiziert, ist Ausdruck der in den fünfziger Jahren - trotz Nachkriegs-Freßwelle - noch vorherrschenden Distanz der Forschung gegenüber »sinnlichen« Themen; Schneider betont jedoch zu Recht den Einfluß der Romantiker, der in Rumohrs Werk unverkennbar ist. Es gibt bis heute keine umfassende Arbeit, die versucht, die Rolle des Essens und Trinkens in den Texten der Romantiker zu analysieren und das Fortwirken dieser Vorstellungen systematisch zu verfolgen.

Im Jahre 1959 erscheint schließlich der erste Aufsatz über den *Geist der Kochkunst*. Unter dem Titel *Rumohrs Geist der Kochkunst und der Geist der Goethezeit* versucht Walter Rehm nachzuweisen, daß Rumohr im *Geist der Kochkunst* aus einer klassizistischen Position heraus

¹ *Nachwort über die physische Constitution und Schädelbildung sowie über die letzte Krankheit Rumohr's*. In: Schulz, *Leben und Werk*, S. 85-94.

² Schulz, *Leben und Werk*, S. 90.

³ Vgl. dazu: Antonie Tarrach, *Studien*; W. Waetzold: *Deutsche Kunsthistoriker*. Band I. Von Sandrart bis Rumohr. Leipzig, 1921; J. von Schlosser (Hrsg): *Neuaufgabe der Italienischen Forschungen*. Frankfurt a.M., 1920; F. Winkler (Hrsg): *Frühe Schriften Rumohrs zur Kunst*. In: *Zeitschrift für bildende Kunst*. Februarheft, 1921; F. Stock (Hrsg): *Rumohrs Briefe an Robert von Langer*. Charlottenburg, 1920.

⁴ Schneider, *Rumohr*, Fußnote 3, Seite 106.

argumentiere, d.h. seinen deutlich anticlassizistischen ästhetischen Schriften diametral entgegengesetzt: »Einen Winckelmann in Absicht der Dichter hatten Hegel und Friedrich Schlegel vergeblich erhofft und gefordert. Ein Winckelmann in Absicht der Köche, immerhin, war erschienen: in Carl Friedrich von Rumohr.«¹

Rehm greift zwar zunächst die von Schneider in die Diskussion gebrachte Anregung auf, im Hinblick auf eine Deutung des *Geistes der Kochkunst* Rumohrs romantisches Umfeld mit zu beachten und betont deshalb zunächst die Bedeutung des Essens im »experimentierenden romantischen Denk- und Spielraum«, er kommt dann allerdings dennoch zu dem überraschenden Schluß, daß es gerade nicht die Romantiker waren, die Rumohr den entscheidenden Anstoß zu seinem Werk gegeben hätten, sondern die ästhetischen Maximen des Klassizismus. Wollte man anderes behaupten, würde sich das als »grandioser Holzweg erweisen oder vielmehr »als der Weg, der pfeilgerade in die Hölle der Hexenschmorküche und ihre verabscheuungswürdige nihilistische Mengerei führt.«² Und Rehm glaubt weiter, daß dem »Einsichtigen und geistesgeschichtlich Gebildeten« sofort einleuchten müsse, daß dort, wo Rumohr von der »Urküche« im Gegensatz zur »Schmorküche« spricht, das »Ur-« nicht im Sinne von Novalis (Urform, Urglaube, Urhandlung, Urstoff, Urvolk, Urwelt usw.) und damit »romantisch« zu verstehen sei, sondern im Sinne der Klassiker, so wenn Goethe z.B. »von der Urschönheit, vom Urdichter, vom Urpferd spricht.« Denn jedesmal ziele Rumohrs Wortgebrauch »auf die muster- und arthaft geprägte höchste Wesensgestalt, auf die *Wesenheit*«. ³ Damit sei klar, daß Rumohr, zumindest was seine Theorie der Kochkunst anbelange, auf dem Boden der »gleichen großen klassischen« Gesetze stehe, die »die schönen Künste insgesamt, einschließlich der zu ihnen gehörenden Kochkunst« durchwalten.⁴

Dieses Urteil Rehms ist nicht akzeptabel. Zum einen erscheint es beinahe anmaßend, die persönliche Meinung als Absolutum zu präsentieren, so, als seien alle, die sie nicht teilen, uneinsichtig oder ungebildet. Zum anderen ist das Urteil sachlich falsch. Rumohr ist weder im eigentlichen Sinne Romantiker noch Klassizist. Es ist schlichtweg Ausdruck von Naivität zu glauben, Rumohrs Werk gerecht zu werden, würde man bloß die Gretchenfrage beantworten können, ob er nun dieser oder jener Schule zuzuordnen sei. Legte man es darauf an, man könnte auch das Gegenteil beweisen und Rumohr zum Romantiker *par excellence* stilisieren, doch was wäre damit gewonnen? Man würde Rumohr damit geausowenig gerecht, wie wenn man versuchte, Heine oder Jean Paul entsprechende Etiketten anzuheften. Pauschalurteile wie jenes von Rehm sind daher denkbar ungeeignet, um bei Rumohr in die Tiefe zu dringen. Rehm geht aber noch weiter und behauptet: »Die polaren Spannungen der Goethezeit beherrschten faktisch alle *Weltgegenden* des Geistes. Urküche und Schmorküche stehen sich

¹ Rehm, *Geist*, S. 108.

² Rehm, *Geist*, S. 100.

³ Rehm, *Geist*, S. 105.

⁴ Rehm, *Geist*, S. 106.

gegenüber wie Klassik und Romantik, wie Vollendung und Unendlichkeit, wie Gesund und Krank, wie Wesenheit und Schminke.«¹

Hierin drückt sich wohl mehr eine persönliche Vorliebe Rehms für die Weimarer Klassik(er) aus als ein ernstzunehmendes Argument. Es läßt sich nicht leugnen, daß Rumohrs Umgang mit zahlreichen Exponenten der deutschen Romantik einer der Gründe für sein wachsendes Interesse an theoretischen und vor allem praktischen Fragen des Essens bzw. Kochens gewesen ist. Gleichzeitig läßt sich auch kaum bestreiten - und das hat Rehm zu Recht angemerkt - daß es selbstverständlich Anleihen an die klassizistische Ästhetik im *Geist der Kochkunst* gibt, wie z.B. erstaunliche Parallelen zum Beginn von Winckelmanns *Geschichte der Kunst des Alterthums*. Rumohr kann deshalb aber weder zum Klassiker noch Romantiker gestempelt werden. Das wäre zwar eine bequeme Lösung, aber der *Geist der Kochkunst* muß zunächst aus sich selbst heraus, d.h. in seiner engen Verflechtung mit Rumohrs universellem Kunstverständnis und erst danach im Zusammenhang mit dem allgemeinen Zeitgeist begriffen werden. Pia Müller-Tam weist deshalb zu Recht in ihrer Arbeit über den *Haushalt der Kunst*, einen Teil der *Italienischen Forschungen* Rumohrs, darauf hin, daß Rumohr »in seiner Widersprüchlichkeit [ein] durchaus« zeittypischer Theoretiker »der Kunst in der Frühphase ihrer Autonomie« gewesen sei.² Scheinbar selbstklebende Etiketten passen deshalb nicht. Rumohr selbst hat nur selten pauschal geurteilt. So sehr er z.B. die französische Küche mißbilligt, so erkennt er ihr doch auch orginäre Leistungen zu. So sehr Rumohr Winckelmann in seiner Kunsttheorie kritisiert, er weiß sehr wohl auch um dessen Verdienste.

Der in den sechziger und siebziger Jahren aufkommenden Diskussion um die Einbeziehung der sogenannten Gebrauchs- oder Sachliteratur in den literaturwissenschaftlichen Diskurs ist eine weitere Arbeit zum *Geist der Kochkunst* zu verdanken - der Aufsatz *Vom Stil der Kochkunst* von Gert Ueding.³ Es kommt Ueding vor allem darauf an, zu zeigen, inwiefern die von Rumohr im *Geist* vertretenen Maximen von Mäßigkeit oder Natürlichkeit Ausdruck eines im 18. Jahrhundert entstehenden bürgerlichen Oppositionsmodells zur höfischen Küchen- und Eßkultur sind. Uedings Argumente überzeugen. Er sieht in Rumohrs Werk den Übergang vom im *Geist der Kochkunst* heftig »kritisierten *manierten Kochbuch* der Schlemmerküche« zum »Handbuch für die Küchenarbeit, [...dem] nüchterne[n] Ratgeber gesunder, natürlicher, nahrhafter und sparsamer Speisenzubereitung.«⁴ Ueding urteilt:

¹ Rehm, *Geist*, S. 108.

² Pia Müller-Tamm: Rumohrs *Haushalt der Kunst*. Zu einem kunsttheoretischen Werk der Goethe-Zeit. Dissertation. Hildesheim, 1991, S. 7. I.d.F.: Müller-Tamm, *Haushalt*. [=Studien zur Kunstgeschichte, Band 60]

³ Gert Ueding: *Vom Stil der Kochkunst*. In: *Gebrauchsliteratur. Methodische Überlegungen und Beispielanalysen*. Hrsg. von Ludwig Fischer et al. Stuttgart, 1976, S. 170-181. I.d.f. Ueding, *Stil*.

⁴ Ueding, *Stil*, S. 171.

Rumohrs Kochkunst vermeidet bewußt alle Extreme, die ungeschliffene kulturlose Kargheit und die verfeinerte, geschmückte Raffinesse. Nicht zufällig trifft sich dieses Ideal mit dem herrschenden ästhetischen Wert seiner Zeit, der wiederum Ausdruck der kulturellen Bestrebungen einer Gesellschaft ist, die an Selbstbewußtsein gewinnt, sich aber deutlich sozial nach oben und unten abzugrenzen versucht.¹

Von zentraler Bedeutung ist die Erkenntnis, daß Rumohrs Buch tief durchdrungen ist vom Geist der Bürgerlichkeit. Mit dem sozialen Aufstieg des Bürgertums im 19. Jahrhundert geht auch der Siegeszug der bürgerlichen Küche einher. Und so wie das Bürgertum sich mit einem ganzen Katalog bürgerlicher Tugenden nach allen Seiten abgrenzt und damit erst gesellschaftlich definiert, wird auch die bürgerliche Küche durch Abgrenzung von der Tafel der Fürsten und der irdenen Schüssel der Proletarier als Mitte, deren Inbegriff die Mäßigkeit ist, bestimmt - und es ist das hohe Lied der Mitte und des rechten Maßes, daß die Theorie Rumohrs wesentlich prägt. Ueding trifft das Zentrum von Rumohrs Anliegen, wenn er feststellt, daß die Aufgabe von Rumohrs Buch »die Begründung und Verbreitung einer bürgerlichen Eßkultur als Teil einer allgemeinen Geschmacksbildung des Publikums« sei.²

Alois Wierlachers 1987 in überarbeiteter und erweiterter Form erschienene Habilitation *Vom Essen in der Deutschen Literatur - Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass* zeichnet sich vor allen anderen Bewertungen des *Geistes der Kochkunst* dadurch aus, daß der Versuch unternommen wird, zumindest anzudeuten, welche geistes- bzw. ideengeschichtlichen Einflüsse sich in Rumohrs Werk nachweisen lassen und vor allem inwiefern Rumohrs Buch selbst zur Quelle für Autoren des 19. und 20. Jahrhunderts geworden ist:

Untersuchungen der Beziehungen des Gastrosophen [Rumohr] zur aristotelischen Mesotes-Lehre [...], zur kosmologischen Diätetik der Antike oder zum Genußbegriff des Epikur [...] und zur Einschätzung einfacher Mahlzeiten bei Horaz [...], Rousseau [...], Voß [...] oder Großmann [...] stehen ebenso aus wie eine Analyse der Rezeption Rumohrs in der Moderne. Das Wirken des Gastrosophen hält man für folgenlos.³

Freilich beläßt es auch Wierlacher bei Anregungen und Hinweisen und liefert keine detaillierten Analysen; das war allerdings auch nicht Sinn und Zweck seiner Arbeit.

Gerhard Kegel setzt 1995 anläßlich der ersten englischen Ausgabe des *Geistes* den Schlußakord mit seinem geistreichen und unterhaltsamen Aufsatz *The Essence of Cookery im Leben des Carl Friedrich von Rumohr*, erschienen in *Cottas Kulinarischem Almanach auf das Jahr 1995/1996*. Schwerpunkt dieser Arbeit ist nicht eine Analyse von Rumohrs Werk, sondern die gelungene und pointierte Darstellung des historischen Rahmens, in dem der *Geist der Kochkunst* entsteht. Besonders wertvoll ist die große Fülle von zeitgenössischen Zitaten, die Kegel

¹ Ueding, *Stil*, S. 174f.

² Ueding, *Stil*, S. 174.

³ Wierlacher, *Vom Essen*, S. 43.

in jahrzehntelanger Arbeit zusammengetragen hat. Leider sind diese nicht im einzelnen nachgewiesen, was allerdings nicht in der Verantwortung des Autors liegt. Die vom Verfasser vorgesehenen, umfangreichen Anmerkungen sind vielmehr dem Rotstift des Lektoren zum Opfer gefallen.

Es gelingt Kegel einerseits, ein lebendiges Bild von der schillernden Persönlichkeit Rumohrs zu zeichnen, andererseits auch die Reaktionen seiner Zeitgenossen auf Rumohrs Werk und seine persönlichen Bemühungen zur praktischen Umsetzung seiner im *Geist* erhobenen Forderungen anschaulich darzustellen. Dabei kann Kegel zum Teil auf Material aus seinem Manuskript zum ersten Band (1785-1822) einer monumentalen Monographie zu Rumohrs Leben und Werk zurückgreifen, die er in absehbarer Zeit (bis 2002) in Druck zu geben hofft.¹

¹ Zu ergänzen wäre noch die mir erst vor kurzem zur Kenntnis gelangte Monographie Rolf Schwendters unter dem Titel *Arme essen – Reiche Speisen* (Wien, 1995), in der Schwendter auf methodologisch hervorragend fundierter soziologischer Argumentationsbasis Rumohrs Rolle im bürgerlichen Kontext des 19. Jahrhunderts treffend zu beschreiben weiß und durch einen hoch interessanten Vergleich der Thesen Rumohrs mit dem System von Hufelands *Makrobiotik* ergänzt.

4. VORAUSSETZUNGEN

Um Rumohrs Werk zu verstehen, genügt es nicht, sein Augenmerk allein auf den Text zu richten. Es gilt zunächst vielmehr, die relevanten Rahmenbedingungen in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts zu beschreiben. Besonderes Augenmerk verdient in diesem Zusammenhang vor allem die reale Ernährungssituation jenseits aller gastrosophischen Idealvorstellungen. Daneben spielen aber auch die vom *Geist der Kochkunst* in Deutschland eingeleitete Entstehung und Blüte der gastrosophischen Bewegung und ihre ästhetischen Grundlagen eine wichtige Rolle. Zuletzt darf auch die symbolische Aufwertung der Nahrung in den Texten der deutschen Romantik nicht unberücksichtigt bleiben.

4.1. ERNÄHRUNGSREVOLUTION UND ERNÄHRUNGSREALITÄT IN DER ERSTEN HÄLFTE DES 19. JAHRHUNDERTS¹

Wie Günther Neumann treffend formuliert hat, ist »die Geschichte der Menschheit [...] von Anfang an auch die Geschichte des Kampfes gegen den Hunger«. ² Auch das 19. Jahrhundert ist bis in seine zweite Hälfte für die überwältigende Mehrheit der Bevölkerung immer noch geprägt von eben diesem Kampf, selbst wenn sich nach dem letzten großen Hungerwinter des Jahres 1845/46, verursacht durch eine Kartoffelseuche, langsam aber stetig eine generelle Verbesserung der Versorgungslage in Europa abzuzeichnen beginnt. Das 19. Jahrhundert ist gleichzeitig die Geburtsstunde der modernen, unser Leben heute in immer stärkerem Maße bestimmenden Ernährungswirtschaft und ihrer Convenience-Produkte. Für den Ernährungshistoriker Hans-Jürgen Teuteberg ist das 19. Jahrhundert denn auch durch drei grundlegende, direkt mit der Nahrungsmittelproduktion in Zusammenhang stehenden Strukturveränderungen geprägt, die unter dem Oberbegriff einer Agrar-, Transport- und Konservierungsmethodenrevolution zu fassen sind und die bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts zu spürbaren Veränderungen innerhalb der Lebensmittelversorgung und der Nahrungsgewohnheiten führen. ³

¹ Zur Ernährung im 19. Jahrhundert vgl. den Tagungsband: Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Hrsg. von Edith Heischkel-Artelt. Göttingen, 1976.

² Günther Neumann: Bayrischer Märchenkönig und pommerscher Junker. Essen und Trinken in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. In: Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. Hrsg. von Uwe Schulz. Frankfurt a.M., 1993, S. 344. I.d.F.: Neumann, *Märchenkönig*.

³ Vgl. dazu Hans-Jürgen Teuteberg: Die Ernährungsrevolution im 19. Jahrhundert. In: Damit wir leben können. Eine Dokumentation der Ernährungswirtschaft. Hrsg. von Heide Ringhand. Bielefeld, 1985, S. 10-57. I.d.F.:

4.1.1. AGRARREVOLUTION¹

Am Anfang der gewaltigen ökonomischen und sozialen Umwälzungen steht das Ende der mittelalterlichen Ständeordnung, wodurch die Bauern bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts größtenteils aus ihrer mittelalterlichen Bindung an die Scholle und einen Grundherren befreit werden. Hinzu kommt die Aufhebung mittelalterlicher Weiderechte und des Flur-zwangs, so daß größere zusammenhängende Anbauflächen entstehen können, die die flickenteppichartige Zersplitterung der Anbaugelände ablösen. Die aus ihrer Abhängigkeit befreiten Bauern werden nun selbst Landeigentümer und bestimmen, orientiert an den Bedürfnissen des Marktes, selbst über die Nutzung des Landes. Dies allerdings nur, sofern sie die Entschädigungszahlungen für die ehemaligen Grundherren aufbringen können und nicht zu Tagelöhnern herabsinken, die in die Städte zu strömen beginnen und zu einem wichtigen Reservoir für die Armee der Industriearbeiter werden. Gerade zu Beginn des Jahrhunderts werden große Flächen bisher brachliegenden Ödlands zusätzlich kultiviert und in die landwirtschaftliche Produktion einbezogen. Auch die überlieferten Anbaumethoden, wie die Zwei- oder die mittelalterliche Dreifelderwirtschaft werden von Feldfruchtfolgen abgelöst, die auf der Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse optimiert werden und eine dauerhafte Bewirtschaftung des Landes ermöglichen. Infolge dieser Landreform hat sich die Ackerfläche in Deutschland zwischen 1800 und 1850 verdoppelt und die landwirtschaftliche Produktion zwischen 1800 und 1875 verdreifacht. Wichtige Voraussetzung dieser enormen Steigerung ist neben der Agrarreformgesetzgebung der Einsatz neuer künstlicher Düngemittel und die zunehmende Mechanisierung der Landwirtschaft. Vielleicht wichtigstes Ergebnis dieser Agrarrevolution ist die zunehmende Unabhängigkeit der allgemeinen Versorgungslage von Mißernten. Die Kartoffel und die Zuckerrübe werden zu den erfolgreichsten Feldfrüchten des Jahrhunderts und zum Rückgrat der Volksernährung bzw. zur Basis eines völlig neuen Industriezweiges. Während etwa im Jahre 1800 auf einer Fläche von ca. 30.000 ha Kartoffeln angebaut wurden, waren es 1900 schon 3.000.000 ha - die Anbaufläche hat sich verhundertfacht. Die Anbaufläche der Zuckerrübe steigt zwischen 1835 und 1910 von 65.000 ha auf 500.000 ha, die Produktion der Zuckerrüben von 1400t auf unglaubliche 25.000.000 t. Gleichzeitig gelingt eine Erhöhung des Zuckergehaltes der Rüben von 6% auf 16%.²

Teuteberg, *Ernährungsrevolution*; Hans-Jürgen Teuteberg; Günther Wiegelmann: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Göttingen, 1972.

¹ Vgl. Teuteberg, *Ernährungsrevolution*, S. 10ff.

² Zu den Zahlenangaben vgl. Teuteberg, *Ernährungsrevolution*, S. 10f.

4.1.2. TRANSPORTREVOLUTION¹

Die Eisenbahn und das Dampfschiff sind die Transportmittel des 19. Jahrhunderts. Mit Hilfe ihrer Kapazitäten wird es besonders in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts möglich, auch schnell verderbliche Waren in nie zuvor gekannter Geschwindigkeit aus Gebieten mit einem Anbauüberschuß in Mangelgebiete zu liefern, um dort die Versorgungslücken nachhaltig zu schließen, wie z.B. in den Revieren der industriellen Revolution, wo sich die Menschenmassen zu ballen beginnen. Die verbesserten Transportmöglichkeiten sind unabdingbare Voraussetzung für das Entstehen der Lebensmittelindustrie und jeder Art alimentärer Massenproduktion. Mit der Dampfschiffahrt können die überseeischen Anbaugelände für den europäischen Markt besser erschlossen und ihre Produkte erstmals in nennenswerter Quantität sowie relativ preiswert importiert werden. Wie wichtig diese Importe werden, zeigt sich in den bald erlassenen hohen Zoll- und Importabgaben zum Schutz der einheimischen Produzenten, die die Importe künstlich zugunsten der einheimischen Waren verteuern. Die Faktoren Distanz und Zeit beginnen sich in den Kohlekesseln der Dampfschiffe und Eisenbahnen aufzulösen. In den urbanen Ballungszentren entstehen Schlachthöfe und Großmarkthallen und ermöglichen das Aufblühen des Lebensmitteleinzelhandels.

4.1.3. KONSERVIERUNGSREVOLUTION²

Ein dritter wesentlicher Faktor sind die - auf den Fortschritten der Naturwissenschaften beruhenden - Erkenntnisse über neue Möglichkeiten einer verbesserten Lagerfähigkeit von Lebensmitteln; gleichzeitig gelingt eine eminente Verbesserung der Geschmacksqualität. Das Wissen um die große Rolle der Hygiene beim Umgang mit Nahrungsmitteln wird langsam zum allgemeinen Bildungsgut. Voraussetzung hierfür ist die Entstehung der Ernährungswissenschaft im späten 18. und zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Mediziner, Biologen und Chemiker beginnen, Nahrungsmittel einer systematischen Analyse zu unterziehen, um die enthaltenen Nährstoffe zu bestimmen und diese anschließend in reiner Form zu isolieren. Jahrtausende lang war das Konservieren durch Trocknen, Räuchern, Salzen, das Einlegen in Essig, Öl oder das Einkochen mit Zucker die einzige Möglichkeit, verderbliche Speisen zumindest eine begrenzte Zeit haltbar zu machen. Mit den im 19. Jahrhundert neu entwickelten Techniken eröffnet sich deshalb eine völlig neue Dimension der Konservierung. Die wich-

¹ Vgl. Teuteberg, *Ernährungsrevolution*, S. 17.

² Ebd.

tigsten Verfahren sind die Hitzesterilisation im Vakuum, die Konservendose und die industrielle Fertigung von Fleisch-, bzw. Gemüsekonzentraten. Nicolas-François Appert entdeckt 1804 die Möglichkeit der Hitzesterilisation, indem er verschiedene Nahrungsmittel in Glasflaschen unter Luftabschluß erhitzt und diese mit Korken versiegelt. Der Engländer Peter Durand entwickelt 1810, nachdem die Bedeutung der Sterilisation für die Konservierung bekannt geworden war, ein Verfahren, um Lebensmittel in Weißblechdosen haltbar zu machen. Eine andere Möglichkeit, Nahrung auf kleinstem Raum längere Zeit zu konservieren, ist die Herstellung von trockenem Konzentrat bzw. Auszügen. Bereits um das Jahr 1800 experimentieren die Franzosen Joseph-Louis Proust und Antonine-Augustin Parmentier sowie der Engländer Westrump mit sogenannten Suppentafeln, die durch Verdampfen von Fleischbrühe gewonnen werden und die Vorläufer des modernen Suppenwürfels bzw. der Tütensuppe sind. Damit wird z.B. die Erschließung der großen lateinamerikanischen Rinderherden für den europäischen Markt ermöglicht. Bereits im Jahre 1820 wird in Argentinien eine Gesellschaft gegründet, die solche »Boulliontafeln« anfertigt. Justus Liebig läßt 1864 in Fray Bentos (Uruguay) eine Fabrik errichten, die jährlich das Fleisch von 150.000 Rindern zu in Weißblechdosen verpacktem Fleischextrakt verarbeitet, der in die ganze Welt geliefert wird. So ergänzen sich die einzelnen neuentwickelten Verfahren von Konserve, Extrakt und Sterilisation. Auf der Grundlage der praktischen Umsetzung der Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft, ermöglichen sie sowohl die Erschließung der weltweiten Ressourcen, als auch die Öffnung des Weltmarktes für heimische Waren.

4.1.4. ERNÄHRUNGSREALITÄT

Aber wie sieht die reale Ernährungslage der Unterprivilegierten¹ im Gegensatz zum aufstrebenden Bürgertum in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts jenseits dieser revolutionären Umwälzungen tatsächlich aus?

Günther Neumann bringt es auf die einfache Formel: »Für die Unbemittelten gilt die Arbeiter- und Armentriologie *Kartoffeln*², *Brot und Zichorienbrühe*, für die Höfe, die reichen Bürger-

¹ Vgl. Susanne Bäumlner: Das Einfache Mahl im 18. und 19. Jahrhundert. In: Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten. Hrsg. von Ulrike Zischka; Hans Ottomayer und Susanne Bäumlner: München, 1993, S. 177-182; Hans-Jürgen Teuteberg: Die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert. In: Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Hrsg. von Edith Heischkel-Artelt. Göttingen, 1976, S. 205-287.; sowie Teuteberg, *Ernährungsrevolution*.

² Zur besonderen ernährungsgeschichtlichen Bedeutung der Kartoffel vgl. Hans-Jürgen Teuteberg: Die Rolle von Brot und Kartoffeln in der historischen Entwicklung der Nahrungsgewohnheiten. In: Ernährungs-Umschau (26), 1979, S. 149-154; Ders.: Zur sozialgeschichtlichen Bedeutung der Kartoffel und ihrer Eingliederung in die deutsche Volkskost. In: Ethnologische Nahrungsforschung. Vorträge des zweiten internationalen Symposions

und Industriellenhäuser das hochentwickelte, sich ständig verfeinernde System der französischen Küche«.¹ Die Unterschiede, die sich zwischen dem zunehmend selbstbewußteren Bürgertum und dem langsam wachsenden Industrieproletariat auftun, sind demnach nicht zuletzt auch Unterschiede der jeweiligen Speiseordnungen. Was im 18. Jahrhundert noch mittels einer restriktiven Luxusgütergesetzgebung erreicht wurde, nämlich daß bestimmte Speisen und Getränke bestimmten Ständen, in erster Linie dem Adel, vorbehalten waren, dafür sorgt jetzt eine ökonomische, auf dem persönlichen Wohlstand basierende Hierarchie. Also trinkt der Arbeiter Zichorienbrühe, der Bürger Kaffee und der Adlige schlürft Kakao - nicht mehr des Standes, sondern der Geldbörse wegen.²

Die Jahre zwischen 1800 und 1850 verzeichnen einen Zuwachs der europäischen Bevölkerung um rund 45% von ca. 195 Mio. auf ca. 288 Mio. Menschen, und es gilt in der historischen Ernährungsforschung als sicher, daß die Basis eines solchen Zuwachses nur eine parallel stattfindende, enorme Vermehrung der zur Verfügung stehenden Lebensmittelressourcen gewesen sein kann.³ Nach der These des Historikers Massimo Montanari geht diese Entwicklung für die sozialen Unterschichten im Gegensatz zu den bürgerlichen Eliten zumindest zu Beginn aber scheinbar entgegen aller Logik gerade nicht mit einer qualitativen und quantitativen Verbesserung, sondern im Gegenteil mit einer dramatischen Verschlechterung der Versorgungslage einher. Daher sei »die Annahme gerechtfertigt, daß der überwiegende Teil der europäischen Bevölkerung im 18. und weit ins 19. Jahrhundert hinein schlecht, oder jedenfalls wesentlich schlechter gegessen hat als in früheren Zeiten.«⁴ Die Gründe erscheinen einleuchtend, denn die enorme Steigerung der Produktion ließ sich - wie noch heute - nur über eine drastische Verringerung der Vielfalt der angebauten Feldfrüchte erreichen, und so bilden bald nur noch Kartoffeln und einige wenige Getreidesorten die Diät der unterprivilegierten Schichten.⁵ Diese Vorläufer moderner Monokulturen aber sind in Zeiten fehlender

für ethnologische Nahrungsforschung. Helsinki, 1975, S.237-265; Wilhelm Völksen: Auf den Spuren der Kartoffel in Kunst und Literatur. Hildesheim, 1965.

¹ Neumann, *Märchenkönig*, S. 344.

² Günter Wiegmann: Tendenzen kulturellen Wandels in der Volksnahrung des 19. Jahrhunderts. In: *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*. Hrsg. von Hans-Jürgen Teuteberg und Günter Wiegmann. 2. Aufl., Münster, 1986, S. 367. I.d.F.: Wiegmann, *Tendenzen*.

³ Kritisch dazu Massimo Montanari: *Der Hunger und der Überfluß*. München, 1993, S. 173. I.d.F.: Montanari, *Hunger*.

⁴ Montanari, *Hunger*, S. 175.

⁵ Die These Montanaris läßt sich auch durch einen Blick auf die literarische Reflexion der konkreten Lebensumstände der proletarischen Arbeiterarmeen des 19. Jahrhunderts nachvollziehen. In Emile Zolas *Germinal* z.B. werden die unterschiedlichen Lebenswirklichkeiten der Arbeiterklasse und des Bürgertums in direkter Gegenüberstellung der jeweiligen Ernährungslage schonungslos, ja beinahe mit Brutalität offengelegt und mit der übergeordneten sozialen Frage verbunden: »[...] und das Klagen ging von neuem an. Der Arbeiter könne nicht länger bestehen, die Revolution habe sein Elend nur vergrößert; die Bürger mästeten sich seit dem Jahre 89 so gefräßig, daß sie die Schüsseln blank lecken. [...] Die Löhne erhöhen: ist das möglich? Sie sind durch

Pflanzenschutzmittel oftmals dem Befall von Schädlingen und Krankheiten ausgesetzt, die sich völlig unkontrolliert vermehren können, was katastrophale Mißernten zur Folge hat.¹ Fleisch und Milch sind besonders für die armen Städter Luxusgüter, stehen allenfalls an besonderen Festtagen auf dem Speiseplan; frisches Obst und Gemüse ist ohnehin nur saisonal und in geringsten Mengen verfügbar. Montanari kommt zu dem Schluß, daß das »niedrigste, den Grenzen des Allernötigsten am nächsten kommende Versorgungsniveau jenem gleicht, das man um die Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert vorfindet.«²

Neben der oben erwähnten »Armentriologie« besteht der Speiseplan der Unterschicht hauptsächlich aus stärkereichen Produkten. Im Winter gibt es neben Kartoffeln, Steckrüben und Wruken über das ganze Jahr verteilt getrocknete Hülsenfrüchte (Viets-, Sau-, Dicke-, und Pferdebohnen), Linsen und Erbsen, die praktisch unbegrenzt lagerfähig sind. Daneben bilden Grützen und Breie aus Hirse, Buchweizen und Hafer einen wichtigen Bestandteil der Mahlzeiten. Während diese Kost zwar sättigt, enthält sie jedoch kaum Vitamine; tierisches Eiweiß in Form von Fleisch oder Milchprodukten ist gleichfalls Mangelware, ebenso Fett. Feines Weizenmehl, Eier, Grieß und Branntwein sind nur für Kranke oder hohe Festtage bestimmt. Getrunken wird, neben dem Zichorienkaffee, saures Bier vermischt mit Wasser. Vor allem in den Städten, wo Unter-, Mittel- und Oberschicht unmittelbarer aufeinandertreffen, versuchen die Arbeiter und Kleinbürger durch eine Imitation der Nahrungsgewohnheiten der Privilegierteren den Abstand zur nächst höheren sozialen Schicht zumindest symbolisch zu verkleinern - das 19. Jahrhundert ist damit auch das Jahrhundert der Surrogate. Man zielt dabei insbesondere auf die Luxusgüter wie Kaffee, Tee, Tabak, Zucker und Branntwein.³

Auf der einen Seite also die dampfenden, aber nur mäßig gefüllten Kessel der Bauernstuben⁴, Arbeiterhaushalte, Armenhäuser und Suppenküchen mit ihren kärglichen Speiseplänen, auf der anderen Seite die opulenten, mehrgängigen Menükompositionen der bürgerlichen und herrschaftlichen Tafeln, die den gesellschaftlichen und repräsentativen Konventionen folgend unbedingt *à la manière française* zubereitet sein müssen. Speisekarten werden auf französisch

ein ehernes Gesetz mit dem unerläßlich geringsten Betrage festgestellt, mit genau so viel, als notwendig ist, damit die Arbeiter trockenes Brot essen und Kinder machen...Wenn die Löhne zu tief sinken, dann verrecken die Arbeiter und die Nachfrage nach neuen Männern läßt sie wieder in die Höhe gehen. Wenn sie zu hoch gestiegen sind, werden sie durch das stärkere Angebot wieder herabgedrückt...Das ist das Gleichgewicht der leeren Bäuche, die ewige Verdammnis im Bagno des Hungers.« Zitiert nach der deutschen Übersetzung von Armin Schwarz. Frankfurt a.M., 1983. [it 720]

¹ Man denke z.B. an die in Irland ausgebrochene Kartoffelseuche, der hunderttausende Menschen zum Opfer fielen und die um die Mitte des 19. Jahrhunderts einer der Hauptgründe für die massive Auswanderungswelle der Iren in die U.S.A. geworden ist.

² Montanari, *Hunger*, S. 175.

³ Wiegelmann, *Tendenzen*, S. 366f.

⁴ Wie zu allen Krisenzeiten war die Lebensmittelversorgung der Landbevölkerung in der Regel zumindest quantitativ wesentlich besser als jene der armen Stadtbewohner.

verfasst; wer es sich leisten kann, nimmt einem französischen Koch in seine Dienste. Auch auf Seiten der Theorie hat die französische Küche einflußreiche Fürsprecher. Unter dem Titel *Das Menü - Eine kulinarische Studie* tritt z.B. Ernst von Malortie im Jahre 1878 an die Öffentlichkeit. In der ersten Auflage noch ein recht schmales Bändchen, sollte daraus in der dritten, wesentlich erweiterten und inzwischen zwei stattliche Bände umfassenden Ausgabe von 1888 eines der deutschen Standardwerke für den alimentärpolitisch-korrekten, d.h. französischen Aufbau von Speisen- und Menüfolgen werden. Ergänzt wurde dieses Werk durch den Verweis auf berühmte historische Menüs und einen Überblick über die Geschichte der Kochkunst. Wie man im Mittelalter zwischen »Herrenspise« und »Bauernspise« unterschied, gilt im 19. Jahrhundert die französisch geprägte, bürgerliche Hochküche - die *grande cuisine* - als soziale Barriere. Diese wird in der umfangreichen gastrosophischen Literatur theoretisch reflektiert¹, in der Küche unter den Händen der Spitzenköche praktiziert und in Kochbüchern kodifiziert.

Um sich ein realistisches Bild von den tatsächlichen Verhältnissen machen zu können, muß man die Extreme der Ernährungsrealität im Spannungsfeld von Armenhaus und großbürgerlicher Repräsentationsmahlzeit anhand von Beispielen gegeneinander stellen. Auffallend ist die oben beschriebene, fast unvorstellbare Eintönigkeit in der Armenküche auf der Basis von Kartoffeln und Getreide sowie das völlige Fehlen von Fleischspeisen, frischen Gemüsen, Milchprodukten und der Mangel an Fett. Auf der anderen Seite die nach französischer Art komponierten Luxusmenüs, gekennzeichnet durch eine große Vielfalt der unterschiedlichsten Fleisch-, Fisch- und Gemüsespeisen. Zunächst ein Auszug aus dem Wochenspeiseplan des Braunschweiger Armenhauses *Auf dem Klimt* von Anfang Februar 1841:

1. Februar: 585 g Kartoffeln, 102 g Buchweizen, 88 g getrocknete Linsen, 9 g Fett, 18 g Salz, sowie etwas Suppenkraut.
2. Februar: 1253 g Kartoffeln, 846 g Möhren, 17 g Fett, sowie etwas Suppenkraut.
3. Februar: 968 g Kartoffeln (als Brei), 20 g Schmalz, 8 g Fett.
4. Februar: 1231 g Kartoffeln, 349 g Steckrüben, 17 g Hafergrütze, 17 g Fett, 17 g Salz, eine Prise Pfeffer, etwas Suppenkraut.
5. Februar: 1314 g Kartoffeln, 114g getrocknete Erbsen, 8 g Fett, 8 g Salz, Senf, etwas Suppenkraut.²

¹ Vgl. 4.2.

² Hans Jürgen Teuteberg: Der Wochenspeiseplan des Braunschweiger Armenhauses *Auf dem Klimt* Anfang Februar 1841. Hintergründe und Vergleiche. In: Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. Hrsg. von Uwe Schulz. Frankfurt a.M., 1993, S. 299-314.

Als Beispiel für eine Repräsentationsmahlzeit nun ein *Speisezettel* mit einem Vorschlag für ein Mittagsmahl für 36-40 Gedecke *servi à la Française* nach *Rottenhöfers Kochbuch* zitiert. Rottenhöfer, ehemals Mundkoch Maximilians II. von Bayern, verlegt sich als Kochbuchautor auf einen großbürgerlichen Kundenkreis:

Mittagsmahl für 36 bis 40 Gedecke nach französischer Art [d.h. als Buffet] serviert

Zwei Suppen:

Kraftbrühe mit Monacos, Wildsuppe mit Linsen

Zwei hors d'ouvres:

Kleine Krustaden mit Geflügel, Krebschweifchen à la Provençale

Zwei Auswechslungen:

Rheinsalm à la Richelieu, Ochsenfleisch auf Flamänder Art

Vier Zwischenspeisen doppelt:

Glasierte Kalbstendrons mit Sauerampfer-Püree, Hühnerbrüstchen nach Vopaliere, Feldhühner-Nocken mit Ragout Toulouse, Gewürzte Farce Pasteten von Gänseleber

Zwei Braten:

Fasanen mit Trüffeln gefüllt und gespickt, Kapaunen von Mans

Zwei Auswechslungen:

Kaiserkuchen, Croquant von Genoise

Vier Zwischenspeisen:

Spargeln, Grüne Bohnen englische Art, Bayrische Crème mit rothen Johannisbeeren, Gestürzte Apfelsulz¹

Rumohr wäre wohl von beiden Speiseplänen nicht begeistert gewesen, denn er suchte nach der Mitte zwischen dem Zuviel und dem Zuwenig. Wirft man einen Blick auf die im *Geist der Kochkunst* gemachten Vorschläge für ein »Häusliches Mahl an einem Fleischtage« erkennt man Rumohrs Bemühen um Nahrhaftigkeit, Ausgewogenheit und Einfachheit. All das darf natürlich nicht darüber hinwegtäuschen, daß eine Mahlzeit dieser Qualität und Quantität gleichfalls zunächst nur der privilegierten gesellschaftlichen Minderheit »gutbürgerlicher Haushalte« zur Verfügung stand:

Fleischbrühe mit Brodt, Gemüse oder allerley Bereitungen aus Mehl

Imbiß: Einige Schnitte Schinken oder geräucherte Wurst; gegenüber ein Tellerchen mit kaltem Braten oder Fleisch unter Gallert. Die Vegetabilien wie gegenüber. [d.h. gesäuerte Gurken Veitsbohnen, Blumenkohl und andere mit Spezereien in Essig eingesottene Vegetabilien, Radieschen, Rettich, Sellerie in Scheiben mit Salz, Pfeffer und Essig (*Geist*, S. 187)] [...]

Eingang: Gesottenes Fleisch mit oder ohne vegetabilische Beylage.

Gemüse mit gebackenem oder auf dem Roste gebratenen Fleische. Wenn man einen Braten hat, so gebe man Salat dazu und setze das Gemüse in zwey kleineren Schüsseln

¹ Johann Rottenhöfer: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinen Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. München, 1858, S. 958.

neben dem Gesottenen auf. Der Nachtmisch bestehe aus Obst, Käse und kalten Milchspeisen. (*Geist*, S. 188)

4.1.5. KOCHBÜCHER

Im Unterschied zu den Werken der Gastrosophie, die das Thema Essen und Trinken im System einer umfassenden Diätetik behandeln, beschränken sich die Kochbücher meistens darauf, Rezepte wiederzugeben, bisweilen erweitert um Grundbegriffe des Küchenhandwerks, der Vorratshaltung, der Warenkunde usw. Die Produktion dieser von Rumohr so heftig als maniert kritisierten Kochbücher¹, die vor allem die Küche des aufstrebenden Bürgertums kodifizieren, zum allgemeinen Standard erheben und damit den Grundstein eines genuin bürgerlichen alimentären Selbstverständnis legen, steigt im 19. Jahrhundert, parallel zum Aufstieg der bürgerlichen Klasse, dramatisch an. Carl Georg listet in seinem *Verzeichnis der Literatur über Speis und Trank bis zum Jahre 1887*² 1704 Titel auf. Davon entfallen elf auf das 15., einundsiebzig auf das 16., einhundertzwei auf das 17., einhundertzweiundachtzig auf das 18. und eintausenddreihundertfünfunddreißig auf das 19. Jahrhundert.³ Während sich in dieser Bibliographie z.B. drei Trüffelkochbücher nachweisen lassen, findet sich nur ein einziges, das sich der sogenannten Volksküche, also der Speisenzubereitung der Unterschichten widmet. Dagegen tragen zahlreiche Kochbücher die Bezeichnung *bürgerlich* schon in ihrem Titel, was verdeutlicht, welche gesellschaftlichen Kreise zu diesem Zeitpunkt den kulinarischen Geschmack oder eher Kodex entscheidend geprägt haben. Es fällt auch auf, daß im 19. Jahrhundert zunehmend geographische Adjektive in den Buchtiteln auftauchen, die »das ganze Spektrum der deutschen Städte, Stämme, Provinzen, Länder und Landesteile« repräsentieren.⁴ Damit bieten die in den Kochbüchern dargebotenen Nahrungsstile neben einem schichtspezifischen Abgrenzungsmuster nach oben bzw. unten eine weitere - nämlich geokulinarische - Möglichkeit zur Ausbildung kultureller Identität. Auch Rumohr fordert im *Geist der Kochkunst* nachdrücklich, daß die deutschen Hausfrauen sich auf die nationale Küche - unter Berücksichtigung regionaler Prägungen - konzentrieren sollten. Doch was sollte die nationale deutsche Küche sein? Anders als Frankreich gab es in Deutschland keine autonome Tradition einer über die Grenzen von regionalen Spezialitäten hinausreichenden zentralisierten Nationalküche nach dem Vorbild der Republik. Zudem zeigte sich diese in Frankreich nicht in

¹ Vgl. Walter Artelt: Die deutsche Kochbuchliteratur im 19. Jahrhundert. In: Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Hrsg. von Edith Heischkel-Artelt. Göttingen, 1976, S. 350-385. I.d.F.: Artelt, *Kochbuchliteratur*.

² Carl Georg: *Verzeichnis der Literatur über Speis und Trank bis zum Jahre 1887*. Hannover, 1888.

³ Die Kochbücher des 19. Jahrhunderts sind in dieser Bibliographie anders als die der früheren Jahrhunderte nach Themenfeldern geordnet. Darunter befindet sich auch die Kategorie *Gastrosophie, Esskunst*. (S. 42-47)

⁴ Artelt, *Kochbuchliteratur*, S. 357.

Form von Nationalgerichten, sondern im Rahmen eines umfassenden Konsenses über die Bedeutung und Wertschätzung guten Essens, eines streng reglementierten Menüaufbaus und der sorgfältigen Zubereitung aller Speisen unter Aufbietung virtuoser Küchentechniken, wie sie in den nachrevolutionären Restaurantküchen des 19. Jahrhunderts zelebriert wurde.

Das mit Abstand erfolgreichste (nord)deutsche Kochbuch des 19. Jahrhunderts wurde von Henriette Davidis verfaßt, Erzieherin an der Mädchenarbeitsschule in Sprockhövel und Tochter eines westfälischen Pastors, die ihre *Zuverlässigen und selbstgeprüften Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche* erstmals 1845 herausgab, nachdem es ihr jahrelang nicht gelungen war, einen Verleger für ihr Opus zu finden. In der dritten Auflage von 1847 erhielt das Werk dann seinen bekannteren Titel *Practisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche*. So erlebte es Auflage um Auflage. Stets aktualisiert und überarbeitet ist es mit weit über fünf Dutzend Neuauflagen und einer Auflage in Millionenhöhe eines der erfolgreichsten Bücher auf dem deutschen Buchmarkt überhaupt geworden.¹ Durch Vergleiche der einzelnen Auflagen lassen sich detaillierte Rückschlüsse über die sich verändernden Nahrungsgewohnheiten in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ziehen und so sind auch Kochbücher zu einer wichtigen Quelle der historischen Ernährungsforschung geworden.²

4.1.6. DIÄTETIK

Auch im Hinblick auf die Geschichte der Diätetik, umfassend verstanden als Lehre einer vernunftgemäßen physischen wie psychischen Lebensführung, ist das 19. Jahrhundert ein entscheidender Wendepunkt.³ Dietrich von Engelhardt gibt in diesem Zusammenhang zu bedenken:

Die Epoche der Romantik und des Idealismus vertritt noch ein umfassendes Verständnis von Diätetik. Die idealistischen Naturphilosophen und romantischen Mediziner

¹ Vgl. Giesela Framke (Hrsg): Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und das bürgerliche Frauenverständnis des 19. Jahrhunderts. 2., Aufl. Oberhausen, 1990.

² Vgl. Ulrike Thoms: Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quelle. Möglichkeiten und Grenzen eines methodischen Zugriffs. In: Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Hrsg. von Dirk Reinhardt u.a. Frankfurt a.M., 1993, S. 9-50; Hanna Dose: Die Geschichte des Kochbuchs. Das Kochbuch als geschichtliche Quelle. In: Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und das bürgerliche Frauenverständnis des 19. Jahrhunderts. Hrsg. von Giesela Framke. 2., Aufl. Oberhausen, 1990, S. 51-70.

³ Vgl. dazu Dietrich von Engelhardt: Von der Stilistik des ganzen Lebens zum Haferschleim. Das 19. Jahrhundert als Wendepunkt in der Geschichte der Diätetik. In: Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. Hrsg. von Uwe Schulz. Frankfurt a.M., 1993, S. 285-298. I.d.F.: Engelhardt, *Wendepunkt*; Ders.: Essen und Trinken im System der Diätetik- Kulturhistorische Perspektiven. In: Kulturthema Essen. Band 1. Ansichten und Problemfelder. Hrsg. von: Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans-Jürgen Teuteberg. Berlin, 1993, S. 137-149.

entwerfen Interpretationen des Essens und Trinkens, mit denen sich die Kluft zwischen Leib und Seele, zwischen Natur und Kultur überwinden lassen soll; zutreffend kann von einer Spiritualisierung der Natur und einer Naturalisierung der Kultur in jenen Konzepten gesprochen werden.¹

Das ursprünglich in der Antike entwickelte Konzept einer kosmologischen Diätetik umfaßt zunächst den ganzen Bereich der sogenannten *sex res non naturales*. Ihr ausgewogenes oder gestörtes Verhältnis untereinander ist nach dieser Lehre verantwortlich für das Entstehen von Krankheit bzw. das Erhalten der Gesundheit. Nach Galen umfassen diese *sex res* Licht und Luft (*lumen et aer*), Essen und Trinken (*cibus et potus*), Bewegung und Ruhe (*motus et quies*), Schlafen und Wachen (*somnus et vigilia*), Ausscheidungen (*secreta et excreta*) und Affekte (*affectus animi*). Diese Bereiche sind untrennbar miteinander verbunden und beeinflussen sich unentwegt gegenseitig. Essen und Trinken können also nicht isoliert betrachtet werden, weil damit die Verquickung des Essens, z.B. mit den Affekten, unberücksichtigt bliebe. Ausgehend von dieser Lehre entwickeln die Ärzte der Antike umfassende diätetische Konzepte, die sich im Bereich der Ernährung in characterspezifischen Diätanweisungen konkretisierten. So wird z.B. cholertischen Temperamenten der Verzicht auf anregende, scharfe und der Verzehr von kühlen, ausgleichend wirkenden Gerichten empfohlen; für Phlegmatiker und Alte gilt das umgekehrte Prinzip.² Im Mittelalter wird die antike Tradition fortgesetzt, allerdings um eine spezifisch christliche Komponente erweitert, welche die *sex res* und damit auch Essen und Trinken, in ihr Schema von Diesseits und Jenseits, Leiden und Erlösung, Schuld und Sühne einbezieht, während die Neuzeit zunehmend einen säkularisierten, vom kosmologisch-anthropologischen Umfeld losgelösten Begriff des Essens und Trinkens vertritt.³

Es bedarf wohl keiner Begründung, daß die gastrosophische Literatur in ihrem ganzheitlichen Anspruch als eine Art Gegenbewegung zu der zunehmenden Verengung der diätetischen Perspektive, den traditionellen Begriff von Diätetik im Blickfeld hat. Das wird ganz deutlich wenn z.B. Brillat-Savarin feststellt: »Die Gastronomie beherrscht das ganze Leben, denn die Thränen des Neugeborenen verlangen die Brust seiner Amme und der Sterbende schlürft noch hoffnungsvoll den letzten Trank, den er, ach! nicht mehr verdauen soll.«⁴ Auch bei Baron von Vaerst werden die Parallelen deutlich, wenn er schreibt: »Magere, große Menschen bedürfen mehr Nahrung als fette und kleine, cholertische und phlegmatische mehr als sanguinische und melancholische.«⁵ Aber auch in der Literatur des 19. Jahrhunderts wird dieser universelle

¹ Engelhardt, *Wendepunkt*, S. 290.

² Es gibt eine auffallende Ähnlichkeit dieser Ernährungslehren mit den heute noch geltenden Ernährungsregeln im ostasiatischen Raum, so z.B. in der ayurvedischen Küchenlehre.

³ Vgl. Engelhardt, *Wendepunkt*, S. 286f.

⁴ Brillat-Savarin, *Physiologie*, S. 68.

⁵ Vaersts Gastrosophie wird zitiert nach der Neuauflage in zwei Bänden, hrsg. von Karl-Heinz Kramberg. München, 1975. I.d.F.: Vaerst, *Gastrosophie*, Band. Hier: Vaerst, *Gastrosophie*, Band 1, S. 26.

Begriff der Diätetik als Lebenskunstlehre neuerlich aufgegriffen,¹ wie Engelhardt zu recht anmerkt.² Ein gutes Beispiel dafür sind die *Leiden des jungen Werther*. Dort offenbart sich die erschreckende Dimension von Werthers Krankheit zum Tode in dessen zunehmender Aversion gegen seine vegetarischen Lieblings Speisen, was Lotte - ganz im Sinne antiker Ernährungslehren - alarniert: »Werther, Sie sind sehr krank, ihre Lieblings Speisen widerstehen Ihnen.«³ Auch der freiwillige Hungertod Ottilies und Eduards in den *Wahlverwandschaften*, erweitert um die Dimension der verweigerten Kommunikation, demonstriert die unauflösliche Verbindung der Diätetik mit dem individuellen wie gesellschaftlichen Leben.⁴ Und in *Wilhelm Meisters Lehrjahren* heißt es: » [...] ich aber gestehe gern, ich habe vom Sittlichen den Begriff als einer Diät, die eben dadurch nur Diät ist, wenn ich sie zur Lebensregel mache, wenn ich sie das ganze Jahr nicht außer Augen lasse.«⁵ Der Autor dieser Zeilen notiert in sein Tagebuch: »Ich lebe sehr diät und halte mich ruhig, damit die Gegenstände keine erhöhte Seele finden, sondern die Seele erhöhen.«⁶ Im *Tasso* heißt es schließlich:

Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank
Zu wählen, da ihn die Natur so eng
Nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die?
Und läßt er nicht sich vielmehr wie ein Kind
Von allem reizen, was dem Gaumen schmeichelt?
Wann mischt er Wasser unter seinen Wein?
Gewürze, süße Sachen, stark Getränke,
Eins ums andere schlingt er hastig ein,
Und dann beklagt er seinen trüben Sinn.
Goethe, *Tasso*, Akt 5, Szene 1.

Der endgültige Bruch mit diesen letztlich antiken Vorstellungen erfolgt im Zuge der positivistischen oder naturwissenschaftlichen Wende. Diätetik wird hier reduziert »auf Diät im Sinne von Haferschleim und Kamillentee.«⁷ Zum Ausdruck kommt dies in den Worten Dokter Gra-

¹ Das gilt natürlich auch bis in unsere Gegenwart hinein. Das vielleicht eindrucksvollste Beispiel hierfür ist der in der Einführung bereits erwähnte Roman *Der Butt* von Günther Grass.

² Gute Beispiele hierfür liefert - nach Engelhardt - insbesondere der Französische Realismus, vgl. z.B. die Charaktere des Dr. Bénassis und des Dr. Pascal in Balzacs *Le Médecin de Campagne* (1833) bzw. Zolas *Docteur Pascal* (1893) und ihr Plädoyer für einen Lebensstil im Sinne der antiken Diätetik.

³ Goethe, *Die Leiden des jungen Werther*, Brief vom 4. Dezember. [HA, Band 6, S. 91.]

⁴ Goethe, *Wahlverwandschaften*: »Der Trank scheint ihm von nun an zu widerstehen; er scheint sich mit Vorsatz der Speise, des Gesprächs zu enthalten. Aber von Zeit zu Zeit überfällt ihn eine Unruhe. Er verlangt wieder etwas zu genießen, er fängt wieder an zu sprechen. [...] »Ach« sagte er einmal [...] »Ich muß ihr nach, auf diesem Wege nach; aber die Natur hält mich zurück und mein Versprechen. Es ist eine schreckliche Aufgabe, das Unnachahmliche nachzuahmen.« [HA, Band 6., S. 489.]

⁵ Goethe, *Wilhelm Meisters Lehrjahre*. [HA, Band 7, S. 459.]

⁶ Goethe, *Tagebücher*. [Münchner Ausgabe, Werke, 3. Abt., Band 1, S. 227]

⁷ Engelhardt, *Wendepunkt*, S. 291.

bows, der in Manns *Buddenbrocks* »ein wenig Taube und ein Scheibchen Franzbrot«¹ als körperlich-seelisches Allheilmittel verordnet. Solchermaßen zunehmend auf ihre medizinische Dimension als Diät reduziert, d.h. auf Essen und Trinken beschränkt, verliert Diätetik so ihren »geistig-kulturellen Charakter.«² Gerade diese Beschränkung und die damit verbundene Spezialisierung ermöglicht jedoch ins Positive gewendet, ein tieferes wissenschaftliches Verständnis der Ernährungsmechanismen, was mit zu den Neuerungen in der Lebensmittelwirtschaft - man denke an die Konservierung - oder zum medizinischen Fortschritt durch das Erkennen und erfolgreiche Behandeln von Mangelerscheinungen wie etwa dem Skorbut beiträgt.³

4.1.7. KULINARISCHE DISKURSE

Im 19. Jahrhundert wird die französische Küche, die dem Rest der Welt als ehernes Vorbild gilt, unter den Händen der zwei vermeintlich großen Antipoden am Herdfeuer - Marie-Antoine Carême (1784-1833) und Auguste Escoffier (1846-1935) - in ein systematisches Lehrgebäude gebracht, das im Falle Carêmes die erste Hälfte des Jahrhunderts dominieren sollte und im Falle Escoffiers bis weit ins 20. Jahrhundert nachwirkt.⁴ Beide stehen exemplarisch für den neuen Typus des Küchengenieus, welches durch seine künstlerischen Fähigkeiten einen sozialen Status erringen kann, der ehemals für einen Vertreter ihres Berufsstandes undenkbar gewesen wäre. Neumann nennt sie auch die beiden ersten freischaffenden Künstler in der Zunft der Berufsköche.⁵ Die Beschäftigung eines Spitzenkochs wird zum unabdingbaren gesellschaftlichen Aushängeschild für das Großbürgertum und die Politik. Carême etwa arbeitet in Paris für die Familie Rothschild und begleitet Talleyrand zum Wiener Kongress. Dort trifft er unter anderem auf Franz Sacher, Vater der berühmten Torte, der in Wien seine Dienste für den Fürsten von Metternich versieht.⁶

Gemeinhin wird postuliert, daß beide - Carême und Escoffier - zwei gänzlich divergierende Stile bei der Zubereitung ihrer Gerichte vertraten, was sich bei näherer Betrachtung aber nicht aufrecht erhalten läßt. Solchermaßen polarisierend argumentiert etwa Neumann, der betont, Carême habe sich bei der Komposition seiner Speisen am »konstruktiven Prinzip« der Architektur orientiert und seine Kreationen hätten sich durch »Schwere, Kompliziertheit und Überladenheit« ausgezeichnet, »die künstlerische Vollkommenheit der Tafeldekoration« stehe

¹ Thomas Mann, *Buddenbrooks*. Frankfurt a. Main, 1979, S. 30. I.d.F.: Mann, *Buddenbrooks*.

² Engelhardt, *Wendepunkt*, S. 293.

³ Vgl. Engelhardt, *Wendepunkt*, S. 291ff.

⁴ Vgl. dazu Stephen Mennell: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a.M., 1988, S.194- 219. I.d.F.: Mennell, *Kultivierung*.

⁵ Neumann, *Märchenkönig*, S. 345.

⁶ Neumann, *Märchenkönig*, S. 346.

damit als integraler Bestandteil des Gesamtkunstwerkes der Tafel an erster Stelle.¹ Tatsächlich werden zu diesem Zweck aufwendige sogenannte *pièces montées* konstruiert. Die Speisen werden auf mit Ornamenten verzierten Sockeln angerichtet, Skulpturen aus Fettstoffen oder Zuckermasse kommen hinzu.² Das führt aber dazu, daß Speisen öfter bereits kalt sind, bevor sie genossen werden können, oder daß sie durch zu langes Warmhalten einen Großteil ihrer geschmacklichen Qualität einbüßen. Escoffier hingegen wird nachgesagt, er habe kompromißlos am Prinzip der Frische festgehalten, stets versucht den natürlichen Geschmack der Speisen hervorzuheben und nicht zuletzt auch die Bekömmlichkeit der dargebotenen Kost besonders zu berücksichtigen.³

Teilt man diese Auffassung, so wäre offensichtlich, warum Rumohr in seinem *Geist der Kochkunst* Carêmes *Le pâtissier royal parisien*⁴ als zwar »lehrreich« charakterisiert, aber sofort kritisch anmerkt, daß es sich »in müßigen Spielen eines empörenden Luxus« verlöre. (*Geist*, Anmerkung, S. 14) Außerdem betont Rumohr etwas später ausdrücklich: »Allein man sollte nicht einmal dem guten Ansehen die Nahrhaftigkeit und den Wohlgeschmack der Speisen aufopfern. Die Zierde ist vielmehr nur insofern wünschenswert, als sie aus dem Charakter der Speise hervorgeht.« (*Geist*, S. 21) Wäre demnach dann die Kochschule Escoffiers, der ja erst im Todesjahr Rumohrs geboren wurde, quasi die praktische Umsetzung der Ideen Rumohrs? Ganz so einfach verhält es sich leider nicht, denn auch Carême war in vielem an einer Vereinfachung der Speisenzubereitung und an der Erhaltung des natürlichen Geschmacks interessiert, was sich in seinem Bemühen um eine Systematisierung der Herstellungsverfahren einzelner Basiszutaten - besonders der Soßen - und seiner Suche nach ausgewogenen Geschmackskombinationen im Gegensatz zu gustatorischen Disharmonien ausdrückt, die auch Rumohr vehement fordert. So war es Carême, der z.B. die Dekoration von Fleisch mit Fleisch und Fisch mit Fisch zum Grundprinzip machte und hierdurch mit immer noch gängigen mittelalterlichen Küchentraditionen brach. Die Beschreibung eines von Carême zubereiteten Essens im Hause des Barones Rothschild von Lady Morgan beleuchtet die eigentümliche kulinarische Ästhetik Carêmes:

Was [...das Essen] auszeichnete, war, daß es in unsere Zeit gehörte, auf der Höhe der Epoche stand, dem Geist des Jahrhunderts entsprach. Nichts von den alten Zöpfen in seiner Zusammenstellung, nicht eine Spur von weisen Lehren unserer Vorfahren im einzelnen Gericht - keine stark gewürzte Soße, kein dunkelbrauner Fond, kein Cayenne- oder Pimentgeschmack, keine Andeutung von Catsup oder Walnußbeize, keine sichtbaren Spuren jener vulgären Elemente der Kochkunst aus alten Tagen, Feuer und Wasser. Auszüge aus den delikatesten Zutaten, mit der Präzision des Schneidekünst-

¹ Neumann, *Märchenkönig*, S. 345f.

² Mennell, *Kultivierung*, S. 195f.

³ Zur gesellschaftlichen Rolle der Spitzenküche seit dem 18. Jahrhundert vgl. Harry Schrämli: Von Lukullus zu Escoffier. Bielefeld, o. J.

⁴ Marc Antonie Carême: *Le pâtissier royal parisien etc.* Composé par M.A. Carême. Paris, 1815.

lers aus den »lauen Wolken aufsteigender Dämpfe« tauklar destilliert, bildeten den Fond für alles. Jedes Fleisch erschien im natürlichen Gewand seines eigenen Geschmacks, jedes Gemüse in seinem eigenen Grün [...]¹

Rumohr hätte diese Menü sicherlich geschätzt und dann auch das Urteil Revels geteilt, der feststellt:

Bei Carême ist *grande cuisine* nicht, wie man allzuoft glaubt und auch häufig spottet, eine barbarische Anhäufung zusammengewürfelter Zutaten, sondern das Bemühen, die Dominante bis zum Endergebnis zu bewahren. Carême hat in die Kochkunst eingeführt, was man in der Malerei die Farbwerte nennt, mit anderen Worten, er läßt uns als erster verstehen, daß Geschmack und Aroma nicht absolut beurteilt werden dürfen, sondern nur in ihren wechselseitigen Beziehungen.²

Was unterscheidet Escoffier dann aber von Carême? - Escoffiers Name ist vor allem mit dem Aufstieg der Hotelküche verbunden. Er war Küchenchef in den berühmtesten Hotels seiner Zeit und arbeitete im Ritz, Savoy und Charlton Hotel. Er bemühte sich, die Küche den sich verändernden Befürfnissen der Hotelgäste anzupassen und der steigenden Nachfrage mittels Rationalisierung, bei gleichzeitiger Verbesserung der Qualität gerecht zu werden. Zunächst verbannte er die aufwendigen Dekorationen von der Tafel - wurden Speisen dekoriert, so hatte diese Dekoration einfach und verzehrbar zu sein. Darüberhinaus revolutionierte er den Service und das Menü. Die Küche wurde in verschiedene Stationen aufgeteilt, die jeweils für unterschiedliche Teile eines Menüs zuständig waren; noch unter Carême hatte eine kleine Gruppe von Köchen ein Menü von der Vorspeise bis zum Dessert selbst zuzubereiten. Mit der Methode Escoffiers wurde die Servicezeit um vier fünftel reduziert, so daß alles frischer und vor allem heiß serviert werden konnte. Er bemühte sich, bei seinen Gästen einen Geschmack zu entwickeln, der sich auf die Güte der Speisen richtete und der nicht von dekorativen Showeffekten abgelenkt wurde. Escoffier versuchte, eine Vorstellung Carêmes aufgreifend, bei den vielen von ihm neu erfundenen Gerichten - z.B. *Pfirsich Melba* - eine »vollkommene Harmonie zwischen einigen wenigen gut gewählten Geschmacksnoten herzustellen«.³ Er reduzierte dazu die Zahl der verschiedenen Zutaten weiter und bemühte sich noch mehr, den natürlichen Geschmack der Zutaten hervorzuheben. Die Geschmacksvielfalt nahm dabei eher zu, weil die Gerichte nun nicht mehr mit universellen Würzmischungen und verschiedenen Basissoßen uniformiert wurden. Escoffier nahm also - abgesehen von der Tafeldekoration - die wesentlichen Ideen Carêmes auf und entwickelte diese in Verbindung mit den Bedürfnissen der aufstrebenden Hotelküchen weiter. Wäre Rumohr gegenüber der französischen Küche nicht so mißtrauisch gewesen, so hätte er in Carême einen Kochkünstler entdeckt, der

¹ Zitiert nach Menell, *Kultivierung*, S. 197.

² Zitiert nach Menell, *Kultivierung*, S. 198.

³ Menell, *Kultivierung*, S. 218.

zumindest Teile seiner eigenen theoretischen Maximen gerade in Frankreich erfolgreich durchzusetzen begann. Nicht zuletzt die großen Erfolge der französischen Küche in Deutschland verhinderte dann über Jahrzehnte hinweg aber gleichzeitig auch die Entwicklung einer eigenständigen deutschen Küche, die ähnlichen Prinzipien gehorcht. Dieses Versäumnis ist noch heute im deutschen Restaurant- und Hoteleriewesen schmerzlich spürbar, denn große Küche bedeutet auch heute noch für viele (fast) ausschließlich französische Küche.

4.2. GASTROSOPHIE - ODER: DIE WEISHEIT DES ESSENS

Im Jahre 1928 resümiert Carl Georg von Maassen in seiner *Weisheit des Essens* im Rückblick auf das zurückliegende Jahrhundert: »Man wird es nicht glauben, daß im neunzehnten Jahrhundert an vierhundert gastrosophische Schriften in Deutschland erschienen, während Frankreich deren keine zweihundert hervorgebracht hat. England, das hinter diesen beiden Ländern weit zurücksteht, kommt als selbständiger Faktor überhaupt nicht in Betracht.«¹ Und natürlich sind es laut Maassen auch die Deutschen, die »die drei bedeutendsten gastronomischen Bücher dieser Welt« besitzen.

Damit gemeint sind neben Rumohrs *Geist der Kochkunst*, die bereits erwähnten *Vorlesungen über Esskunst* (1838) Gustav Blumenröders und Baron Eugen von Vaerst *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel* (1851). Letzterem Titel verdankt die theoretische Reflexion höheren Eßvergnügens denn auch ihren Namen: *Gastrosophie*. Nach Maassen ist dieser Begriff zu übersetzen mit »Weisheit des Essens«. Vaerst stehe darüberhinaus das Verdienst zu, den Genuß der Speisen zur Kunst erhoben zu haben.²

Eugen von Vaerst erläutert die Unterschiede zwischen den drei Arten von Feinschmeckern folgendermaßen: Auf der untersten Stufe stünden die Gourmands, häufig Engländer, die auf alles begierig seien, was gut schmeckt, ohne Rücksicht auf ihre Gesundheit. Darüber rangierten die Gourmets, die lediglich »lüstern« seien, auf alles, »was Zunge und Auge anlockt«. Hierunter befänden sich erstaunlich viele Frauen, heißt es weiter. Über allen aber throne einsam der Gastrosoph. Dieser wähle »aus dem Guten das Beste, in schönster Form, mit gewissenhafter Rücksicht auf Gesundheit und Sittlichkeit.«³

Blumenröder wählt anstelle des Terminus Gastrosophie bzw. Gastrosoph die Bezeichnung Esskunst bzw. Esskünstler, wobei letzterer den gleichen Anforderungen unterworfen werden müsse, wie jeder andere bildende oder sonstige Künstler auch. Mit ziemlicher Sicherheit geht dieser Gedanke unmittelbar auf Rumohr zurück. Seine *Vierte Vorlesung* widmet Blumenröder

¹ Maassen: *Weisheit*, S. 2.

² Maassen, *Weisheit*, S. 4.

³ Vaerst, *Gastrosophie*, Band 1, S. 10ff.

ausdrücklich dem *Verhältnis der Esskunst zu den anderen schönen Künsten*. Während in Deutschland der Begriff Gourmand also den Vielfraß bezeichnet, erfährt dieser Begriff in der französischen Literatur zu Beginn des 19. Jahrhunderts unter dem Einfluß der Schriften Brillat-Savarins und Grimod de la Reynieres einen Bedeutungswandel, »so daß er fortan den wohlunterrichteten und genießenden Esser kennzeichnet.«¹ Inhaltlich überschneidet sich der Begriff Gourmand in französischer Verwendung also teilweise mit dem deutschen Begriff Gastrosoph, was zu einem recht undifferenzierten Wortgebrauch innerhalb der deutschen Literatur geführt hat. Wesentliche Voraussetzung für den »wohlunterrichteten« Esser ist ein umfassend ausgebildeter, »sinnlich-ästhetischer Geschmack«.² Sowohl Blumenröder als auch Vaerst beziehen sich in ihren Werken ausdrücklich auf den vorbildhaften Charakter von Rumohrs *Geist der Kochkunst* und es ist ganz offensichtlich, daß Rumohrs Thesen von beiden Autoren rezipiert, wenngleich in wesentlichen Punkten abgeändert wurden. So gilt z.B. Blumenröder wie Vaerst und später auch Maassen die französische Küche als einsamer Gipfel der Kochkunst, während Rumohr mit seiner ausdrücklichen, wenn auch differenzierten Ablehnung der französischen Küche recht isoliert innerhalb der gastrosophischen Bewegung dasteht. Die ästhetischen Kategorien aber, mit deren Hilfe Lob oder Tadel auf die jeweiligen Kochschulen gehäuft werden, gehen auf Rumohr zurück. Wenn sich die einzelnen gastrosophischen Autoren im Detail auch widersprechen mögen, allen gemein ist das Ziel, Essen und Kochen aus der Sphäre der niedrig geachteten Lebenswirklichkeit zu emanzipieren. Lange Zeit herrschte der allgemeine Konsens, daß das Essen, anders als die bildenden Künste, keiner unmittelbar vom Ernährungszweck losgekoppelten ästhetischen Gestaltung zugänglich sei. Diese Geringachtung der Esskunst wurde durch die beiden am Essen beteiligten Sinne des Riechens und Schmeckens noch verstärkt, denn die Nahsinne galten den Ästhetikern wegen ihrer Nähe zum niedrig geachteten Leib, im Gegensatz zu den Fernsinnen, wie etwa dem Sehen, nicht als ausbildungs- oder schulungsfähig. Damit aber war das Todesurteil über die Esskunst gefällt und vorläufig jede Möglichkeit ausgeschlossen, durch eine Intellektualisierung des Zugangs die theoretischen Voraussetzungen zu schaffen, um sie in den Kanon der traditionellen Künste aufzunehmen zu können.³ Es sind die Romantiker, die mit diesem Urteil brechen und zuerst die Koch- bzw. Esskunst - mehr oder weniger - gleichberechtigt neben den bereits etablierten Möglichkeiten künstlerischen Ausdrucks gelten lassen. Erleichtert wird diese Emanzipation durch die zunehmende Verbreitung des Begriffs *Geschmack* als nun auch ästhetischem Fachterminus. Vaerst bringt dies auf den Punkt, wenn er formuliert: »Bei uns

¹ Barlösius, *Aspekte*, S. 424.

² Barlösius, *Aspekte*, S. 425.

³ Vgl. Barlösius, *Aspekte*, S. 425f.

Deutschen, wie bei den Engländern und Franzosen umfaßt das Wort Geschmack - taste, goût - das ganze Gebiet der Ästhetik.«¹

Neben den drei deutschen Werken läßt Maassen nur die sattsam bekannten französischen Pendants von Grimod de la Reynieres (*Almanach des gourmands*, 1803-1812), Jean-Anthelme Brillat-Savarin (*Physiologie de goût*, 1825) und Alexandre Dumas (*Grand dictio(n)naire de cuisine*) gelten. Und es sind tatsächlich diese drei Werke, die neben den Kochbüchern Carêmes und Escoffiers den größten Einfluß auf die Entwicklung der französischen Küche genommen haben. Doch beeilt Maassen sich festzustellen, daß die französischen Schriften gegen die deutschen nicht aufkommen könnten, »alle sechs Werke zusammen [...aber] bilden einen Felsen, an dem die Wellen aller übrigen gastronomischen Literaturerzeugnisse ohnmächtig abprallen.«² Selbst scheinbar etwas darüber erstaunt stellt Maassen dann aber abschließend fest: »Es ist seltsam, so wenig sich im Allgemeinen die deutsche Küche mit der französischen messen kann, in der Theorie hat der Deutsche auf diesem Gebiet wieder einmal den Vogel abgeschossen.«³ Während die französischen Autoren und Spitzenköche mit ihren Werken in ihrem Heimatland eine breite öffentliche Diskussion auslösen und Essen zu einem anerkannten Thema des öffentlichen Diskurses machen, ist den deutschen Autoren außer Rumohr nur ein bescheidener Erfolg beschieden. Die Erstauflage von Vaerst Buch aus dem Jahre 1851, lag im Jahre 1918 noch in den Regalen seines Verlegers. Und Blumenröders *Vorlesungen* verkauften sich so schlecht, daß der findige Verleger Wiegand 1851 auf die Idee kam, durch den Austausch des Titelblattes bei den verbliebenen Exemplaren einfach eine zweite Auflage vorzutäuschen. Die tatsächlich zweite Auflage erfuhr Blumenröders Werk aber erst im Jahre 1881.⁴

Die Verfasser dieser Schriften, allesamt aus wohlhabenden bürgerlichen Verhältnissen oder Adelskreisen stammend, taten sich mit dem Bekenntnis zu ihren literarischen Erzeugnissen - wie auch Rumohr - recht schwer. Während der sich mehr oder weniger hinter seinem Mundkoch König verschanzt, verbirgt sich Blumenröder hinter dem Namen des Antonius Anthus, fiktives Mitglied eines Vereines »kunstsinniger und gelehrter Eßliebhaber« und gibt im Vorspann zu verstehen, er habe das Werk überhaupt nur deshalb in Druck gegeben, weil er »dem gar zu starken jahrelangen Drängen der sehr verehrten Herren, welche mich mit ihrer Gegenwart beehrt hatten, nicht länger zu widerstehen« vermocht habe. Brillat-Savarins Werk

¹ Zitiert nach Barlösius, *Aspekte*, S. 426.

² Maassen, *Weisheit*, S. 2.

³ Maassen, *Weisheit*, S. 3.

⁴ Zu den bescheidenen Erfolgen der deutschen gastrosophischen Autoren im Vergleich zu ihren französischen Pendants vgl. das Nachwort von Manfred Lemmer im Reprint der deutschen Erstausgabe der *Physiologie des Geschmacks* in der Übersetzung und herausgegeben von Carl Vogt. Braunschweig, 1865, [Reprint: Wien, Köln, Graz, 1984] S. 455-473.

erscheint zunächst nur mit dem Hinweis »par un professeur« versehen¹ und im fingierten »Gespräch zwischen dem Verfasser und seinem Freund«, antwortet der Verfasser auf die Frage seines Gegenübers, warum er seine Betrachtungen nicht drucken lassen wolle: »Weil mein Stand mich zu ernsten Studien verpflichtet, und ich fürchten muss, dass Diejenigen, welche mein Buch nur dem Titel nach kennen, glauben könnten, ich beschäftige mich nur mit Alfanzereien.«² Grimod de la Reyniere schließlich zeichnet als Herausgeber des *Almanac* einfach mit »par un vieux amateur«.

Entgegen der vornehmen Zurückhaltung dieser Herren darf man nicht übersehen, daß diese Art von Schrifttum das Zubereiten und Verzehren von Speisen zum ersten Mal als einen »kulturschaffenden Akt« versteht, »die Nahrungsgewohnheiten erscheinen bewußt als Ausdruck menschlicher Zivilisation und zugleich als integraler Bestandteil der Geschichte.«³ Besonders deutlich wird dies im Titel der Arbeit Blumenröders, nach dessen Obertitel *Vorlesungen über Esskunst* es weiter heißt *Darin zum ersten Male die Weltanschauung des Esskünstlers, die Prinzipien der Esskunst und ihre Beziehungen zur Geschichte, den anderen schönen Künsten, der Moral und vieles mehr umfassend dargestellt wird*.

Der augenfälligste Unterschied zwischen den gastrosophischen Schriften, die dem *Geist der Kochkunst* folgen und ihrem Vorbild liegt im Ton des jeweils Vorgetragenen. Während Rumohrs Sprache zumeist ganz im Sinne seines edukativen und wissenschaftlichen Anspruches steht, überwiegt in den anderen Schriften ein leichter plauderhafter Ton, der dem Leser den Eindruck vermittelt, hier handele es sich zumeist um durch eine unterhaltsame Rahmenerzählung miteinander verbundene Anekdoten zum Thema Essen. Dies wird bei Blumenröder und Vaerst genauso deutlich, wie bei Brillat-Savarin. Nachfolgende Anmerkungen zu diesen drei Autoren zielen nicht darauf, eine detaillierte Analyse ihrer Werke zu geben; sie können allenfalls eine ungefähre Idee davon vermitteln, in welchen Bereichen die einzelnen Autoren ihre Schwerpunkte gesetzt haben.

¹ Erst im Jahre 1828 wurde bekannt, wer die *Physiologie du goût* verfaßt hatte und seitdem ziert Brillat-Savarins Name die Titelblätter.

² Brillat-Savarin, *Physiologie*, S. 24.

³ Vgl. dazu: Hans-Jürgen Teuteberg: Die Ernährung als Gegenstand historischer Analyse. In: Hermann Kellenbenz; Hans Pohl: *Historia Socialis Et Oeconomica*. Festschrift für Wolfgang Zorn zum 65. Geburtstag. Stuttgart, 1987, S. 180-202.

4.2.1. GUSTAV BLUMENRÖDER - *DES ANTONIUS ANTHUS VORLESUNGEN ÜBER ESSKUNST*¹

Gustav Blumenröder versteht seine *Vorlesungen* als notwendige Ergänzung zu Rumohrs *Geist der Kochkunst*. In ihnen will er der Theorie des verständigen, an ästhetischen Maximen orientierten Kochens, wie Rumohr sie in seinem Werk formuliert hat, eine Theorie des an den gleichen soliden Kriterien ausgerichteten Essens an die Seite stellen. Die *Vorlesungen* Blumenröders werden gehalten »nach vollbrachtem Essen« im Kreise »mehrerer kunstsinniger und gelehrter Eßliebhaber«. Schon von dieser fiktiven Vortragssituation her betrachtet, ist das Reden vom und über das Essen ganz zum gesellschaftlichen Ereignis, zum leichten Zeitvertreib geworden, der die Verdauungsstunden würzt. Der fiktive Rahmen verleiht dem Ganzen einen »gewollt pseudo-akademischen Anstrich«, der mit dem angeblich wissenschaftlichen Anspruch eher kokettiert als ihn erfüllt.²

Nach Blumenröders Auffassung sind nur die wenigsten Speisen im rohen Naturzustand genießbar. Demzufolge muß eine Esskunst, wie Blumenröder sie fordert, »notwendig der Kochkunst gedenken«³. Und so verhält sich der »Esskünstler zum Kochkünstler wie der Schauspieler zum dramatischen Dichter.« Wer aber »Vorlesungen über die Esskunst hält«, bewegt sich in Blumenröders Augen in der Rolle des Dramaturgen.⁴ Weiter gibt er zu bedenken:

Der geistreiche Herr von Rumohr, dem wir ein so vortreffliches Prinzip der Kochkunst verdanken, hat gleichwohl keines der Esskunst gegeben. Er sagt zwar: Gewiß soll der Mensch aus Gesundheit freudig, aus Überzeugung mäßig, aus Verständigkeit gut essen. - Es kann aber dieser allerdings wahre Satz dennoch nicht als Prinzip gelten. Überhaupt betrifft die von Herrn von Rumohr gegebene Erziehung zum Essen etwas ganz anderes als das Essen, ist allegorischer Bedeutung und macht die Ermittlung eines Essprinzips sowohl als diese Vorlesungen überhaupt notwendig.⁵

Zwischen den Naturzustand, in dem sich das rohe, unbearbeitete Ausgangsmaterial befindet und den, wenn man so will, zivilisierten Zustand der zubereiteten, d.h. gekochten Speise, tritt also, ganz im Sinne von Lévi-Strauss, das kulturelle System der Küche als Mittler zwischen Natur und Kultur.

¹ Zitiert wird nach der Edition des Scherz Verlages (Bern, Stuttgart, Wien) von 1962. I.d.F.: Blumenröder, *Vorlesungen*.

² Vgl. Bernd Wetzel: Das Motiv des Essens und seine Bedeutung für das Werk Heinrich Heines. München, 1972, S. 12. I.d.F.: Wetzel, *Heinrich Heine*.

³ Blumenröder, *Vorlesungen*, S. 24.

⁴ Ebd.

⁵ Blumenröder, *Vorlesungen*, S. 160f.

Essen, das für Blumenröder an sich bereits einem künstlerischen Akt gleichkommt, einen künstlerischen Wert besitzt, solle daher, wie jedes andere Kunstwerk, »mit kluger Wahl des Gegenstandes, mit innerlicher und äußerlicher Zweckmäßigkeit, nach richtiger Proportion, mit Geschmack, ohne Übereilung und Überladung, für den Essenden nicht nur, sondern auch für den Anschauenden erfreulich ausgeführt« werden.¹ Das bedeutet in Blumenröders Terminologie:

Der Mensch ißt wie ein Mensch, wenn er gute und angemessene Produkte der Natur und Kunst in gehöriger Menge und in Verbindung mit Heiterkeit, Ruhe, Sinn und Bewußtsein auf subjektiv und objektiv angenehme und geschmackvolle Weise sich schmecken läßt.²

Der »Esskünstler« bildet und übt am Objekt seiner Leidenschaft seinen Geschmack und Formensinn und emanzipiert sich als »künstlich« Essender gleichzeitig zum Kunstrezipienten, wie zum Künstler selbst. Als Konsument steht er für Blumenröder mit den Liebhabern von Malerei, Musik und Literatur auf einer Stufe.³ Die Beschäftigung mit der Esskunst wird für Blumenröder also gesellschaftsfähig, indem man diese als Teilmenge der etablierten kulturellen Werte bzw. künstlerischen Tätigkeiten begreift, also vom Rechtfertigungsdruck eines Außenseiterdaseins befreit. Die Esskunst wird demnach kurzerhand intellektualisiert und damit wert, in den bürgerlichen Bildungskanon integriert zu werden. Blumenröder führt zur Legitimation seiner Argumente weiter an, daß, wenn man auch darüber streiten könne, ob Endziel der Kunst im Sinne der horazschen Poetik eher das *delectare* oder das *prodesse* sei, der »Anspruch der Esskunst« darauf, Kunst zu sein, auf jeden Fall berechtigt sein müsse, denn schließlich vereinige sich »gerade in ihr das Vergnügen mit dem Nutzen auf das innigste.«⁴ Der wesentliche Unterschied der Esskunst zu den anderen Künsten liegt für Blumenröder letztlich darin, daß »die übrigen Künstler alle etwas außer sich darzustellen suchen [...] also exzessiv sind. Des Esskünstlers nächstes Ziel aber ist, in sich hinein zu arbeiten, zu verinnerlichen.« Das, so Blumenröder, sei »der Humor davon«.⁵

Blumenröder vergißt nicht, sich im Rahmen seiner Argumentation auf diverse Autoritäten zu berufen. So verweist er auf z.B. auf Winckelmann und betont, dessen Forderung, das Ziel der Kunst sei »das Übertreffen der Wirklichkeit«, gelte »bei unserer Frage im vollgültigsten Sinne.« Der »Esskünstler« sei demnach »aber der eigentliche Magister Naturae, Directeur de

¹ Blumenröder, *Vorlesungen*, S. 22.

² Ebd.

³ Eva Barlösius: Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche. In: Steven Menell: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a.M., 1988, S. 432.

⁴ Blumenröder, *Vorlesungen*, S. 25.

⁵ Blumenröder, *Vorlesungen*, S. 110.

la nature.«¹ Diese These ist der Auffassung Rumohrs - unter Berücksichtigung seiner im Wesenskern anticlassizistischen kulinarischen Ästhetik - offensichtlich diametral entgegengesetzt. Für Rumohr ist die Zielsetzung, die Natur in einem Kunstwerk gleich welcher Art übertreffen zu wollen, lächerlich, weil ihm ganz im Sinne der idealistischen Naturphilosophie Schellings, die Natur als höchste unübertreffliche Größe gilt. Für Rumohr kann der Küchenkünstler deshalb auch niemals Meister, sondern allenfalls Lehrling der Natur sein. Blumenröders fordert also im Gegensatz zu Rumohr nicht Natürlichkeit, sondern Künstlichkeit im eigentlichen Wortsinne.

Blumenröders Idealvorstellung des »Esskünstlers« mündet in das Bild eines »Virtuosen« mit Messer und Gabel, der »am natürlichsten und ungezwungensten« zu speisen versteht; der schön isst, »ohne es zu wissen und zu wollen.«² Dieses Bild eines die Eßwerkzeuge, Tischsitten und Konversation nach außen hin perfekt beherrschenden Essers hat nicht mehr viel mit Rumohrs Vorstellung vom täglichen guten und verständigen Essen zu tun. Blumenröders Forderungen an den Essenden bergen die Gefahr, zur leeren Konvention zu erstarren und sind damit gerade die Grundlage des von Rumohr angefeindeten manierten Koch- und Essensstils.

4.2.2. FRIEDRICH CHRISTIAN EUGEN BARON VON VAERST - *GASTROSOPHIE ODER: LEHRE VON DEN FREUDEN DER TAFEL*

Wie bereits oben erwähnt, geht auf Vaersts 1851 erschienenen Werk die heute noch gebräuchliche Bezeichnung Gastrosophie zurück. Im Vergleich zu Rumohrs *Geist der Kochkunst* ist Vaersts *Lehre von den Freuden der Tafel* mit zwei Bänden und über 600 Druckseiten ihrem Umfang nach beinahe schon ein monumentales Werk. Vaerst verfasste es auf dem Gut seines Bruders bei Sotin in Ostpreußen in der Abgeschiedenheit langer Krankheitsjahre. Vaersts Freund Holtei notierte über die Lektüre des Buches: »Wie das letzte seiner Bücher, welches fast nur aus sublimierten Küchenezetteln und kompilatorischen Rasonnements über Feinschmeckerei besteht, auf solchem Kranken- und zehnjährigem Strebelager gemacht und diktiert werden mochte [...] das zu erläutern, geht über unsere Kräfte.«³

Im Gegensatz zu Rumohr, dessen hauptsächlichste Quellen seine eigene Beobachtungsgabe und Erfahrung waren, gibt Vaerst freimütig zu, daß es sich bei seinem Werk um eine Kompilation

¹ Blumenröder, *Vorlesungen*, S. 26.

² Blumenröder, *Vorlesungen*, S. 90f.

³ Zitiert nach dem Nachwort von Karl-Heinz Kramberg zu Vaerst, *Gastrosophie*, Band 2, S. 325.

handle, »die er aus Tausenden von Exzerpten, aus zehntausend Zitaten«¹ zusammengestellt haben will. Damit erklärt Vaerst dann auch, warum er als Motto das Lessingsche »Nur Bekanntes« auf das Titelblatt hat setzen lassen. Und tatsächlich findet sich bei Vaerst nur wenig, was nicht auch schon bei Rumohr, Blumenröder oder Brillat-Savarin zu finden wäre. So merkt Vaerst z.B. an: »Wer vom Essen der griechischen Helden schreibt, wird Homer zu Rate ziehen; und den Athenäus, wenn von griechischen Feinzünglern die Rede ist; Nonnius und Apicius werden für die römische Küche dasselbe leisten - und Carême und Brillat-Savarin für die französische.«² All diese Autoren werden von Rumohr bereits in den ersten Kapiteln seines *Geistes* abgearbeitet. Trotzdem bleibt Vaersts *Gastrosophie* allein schon wegen der Quantität der zusammengestellten Stellen eine unschätzbare Quelle für kulinarische Querverweise in Geschichte, Literatur und Philosophie und hat damit eher den Charakter einer Anthologie als eines Lehrbuches. Dennoch, wenn auch vom wissenschaftlichen und systematischen Anspruch eines Rumohr bei Vaerst nicht mehr viel übrig ist, den pädagogischen Anspruch Rumohrs teilt auch Vaerst und der läßt seine Leser schon in den ersten Sätzen seines Opus wissen:

Wer in Deutschland ein Kochbuch schreiben will, der muß damit anfangen, den Töpfer zu lehren, den Herd zu bauen, damit er nicht bloß Feuer von unten oder von oben, sondern auch beides zugleich geben könne; er muß den Fleischer lehren, das Fleisch zu hacken und vor allen Dingen den Bäcker das Brot zu backen, namentlich die Semmel, die oft eine Art von Leder und vollkommenen unverdaulich ist. [...] Es ist ferner nötig, mit dem Gärtner, der Gemüseverkäuferin, dem Viehhändler und Viehmäster, mit hundert Leuten, bis zu dem Küchenjungen [...] Rücksprache zu nehmen, und alles das ist um so gründlicher notwendig, als alle schlechten Handwerker - und ihre Zahl ist Legion - keine Belehrung lieben und in dem Glauben leben und sterben, alles besser zu wissen.³

Deshalb, so fährt Vaerst fort, sei in diesem »harten Belehrungsgeschäft« auch ein »eiserner Wille« von Nöten. Mit Sicherheit besitzt Vaersts Buch neben Brillat-Savarins *Physiologie* durch die Vielzahl der Anekdoten und die gewandte, heitere Diktion den höchsten Unterhaltungswert - darin liegt gleichzeitig aber auch das Problem, denn die hier und da eingestreuten wissenschaftlichen Floskeln wirken in diesem Zusammenhang eher deplaziert und man ist geneigt, das Anliegen des Autors mehr in der Belustigung seines Publikums zu suchen, als in dem Versuch, dem gebildeten Leser das Phänomen Essen in seiner von den Gastrosophen vorausgesetzten universellen Dimension ins Bewußtsein zu rufen. Anders als die meisten anderen gastrosophischen Autoren widmet sich Vaerst auf annähernd einhundert Seiten aus-

¹ Maassen, *Weisheit*, S. 7.

² Vaerst, *Gastrosophie*, Band 1, S. 15.

³ Vaerst, *Gastrosophie*, Band 1, S. 9f.

führlich den Getränken, wobei in Vaersts Augen das Bier - als Mitte zwischen Milch und Wein - das höchste Lob verdiene.¹

Immerhin kann von Vaerst seinen Lesern Aufschlußreiches über die Rezeption von Rumohrs Werk, das »aus den Fortschritten der Kochkunst und an ihnen den Maßstab der fortschreitenden Kultur« entwickelt habe, durch einige prominente Zeitgenossen berichten:

In einem Heft meiner Reisejournale finde ich (unterm Oktober 1824 aus Bayreuth datiert), daß ich bei der Frau Herder mit Jean Paul einen Besuch abstattete. Therese Huber, erste Gemahlin von Georg Forster, war [mit] von der Gesellschaft und behauptete, Rumohrs Kochbuch sei eine Satire auf den Karlsbader Kongress. Ich widersprach dem auf das entschiedenste und beredete Jean-Paul, der kein Freund von Bücherkaufen war, sich dies Buch anzuschaffen, das ganz für ihn passe. Er versprach es, drohte aber mit Rache, wenn es ihm nicht munden würde. Ich hatte die Genugtuung, daß es ihm so gefiel, daß es seiner Tochter zur Ausstattung mitgegeben ward.²

Dieses Zitat belegt, daß Rumohr und seine Thesen zur Kochkunst in den intellektuellen Eliten seiner Zeit durchaus präsent sind, daß man über sie spricht, über sie diskutiert und sie interpretiert und mit aktuellen politischen und gesellschaftlichen Ereignissen in Verbindung bringt. Dies scheint zu bestätigen, daß Rumohr mit seinem Werk tatsächlich in die Bresche eines neuen alimentären Bewußtseins springen kann, die sein Werk über mehrere Jahrzehnte auszufüllen vermag.

4.2.3. JEAN-ANTHELME BRILLAT-SAVARIN - *PHYSIOLOGIE DU GOÛT*

Anders als den deutschen Werken der gastrosophischen Bewegung war Brillat-Savarin mit seiner 1825 in Paris erschienen *Physiologie du goût* sofort ein ungeheurer, auch kommerzieller Erfolg beschieden.³ Er wurde zum Ritter der Ehrenlegion ernannt, und die literarischen Gesellschaften Frankreichs machten ihn, nachdem 1828 bekannt wurde, wer der Verfasser des Werkes war, posthum zu ihrem hochverehrten Mitglied. Dies liegt nicht zuletzt daran, daß Brillat-Savarin wie schon sein Vorgänger Grimod de la Reyniere beim Verfassen seines Werkes, im Hinblick auf die Bedeutung und Entwicklungsstufe der allgemeinen französischen Küchenkultur, auf eine rund einhundertjährige Tradition zurückblicken konnte. Mit Sicherheit ist einer der wesentlichen Gründe für den Erfolg des Buches in der perfekten Harmonie zwischen Humor und Gelehrsamkeit zu suchen, welche seine Lektüre auch heute noch zum

¹ Vaerst, *Gastrosophie*, Band 2, S. 97.

² Vaerst, *Gastrosophie*, Band 1, S. 288 u. 361.

³ Gleiches gilt für Grimods *Almanac des Gourmands*, von dem berichtet wird, daß er auf dem Höhepunkt seines Erfolges rund 22000 Abonnenten gezählt habe.

Genuß macht. Mit Rumohr teilt Brillat-Savarin die Einsicht, »daß der Mensch nichts anderes ist, als er isset« (*Geist*, S. 62), wenn er fordert: »Sage mir, was Du isst, und ich sage Dir, wer du bist.«¹ Hier enden aber auch schon bald die Gemeinsamkeiten beider Autoren. Wenn Rumohr unter dem Einfluß der Mesoteslehre in der Nikomachischen Ethik des Aristoteles und seiner eigenen Kunsttheorie eine an Natürlichkeit und Maß ausgerichtete Rückkehr zur »Ur-küche« fordert, singt Brillat-Savarin das hohe Lied der großbürgerlichen, nachrevolutionären französischen Hochküche und der zum Kultus gesteigerten Feinschmeckerei. Wo bei Rumohr das Ideal in einer Mitte zwischen dem Zuviel und dem Zuwenig liegt, kennt die Schwelgerei des Franzosen keine Grenzen. Zwar ist auch er bemüht, die Gourmandise von der Völlerei abzugrenzen, und betont ausdrücklich, sein Anliegen sei nicht zuletzt »in der scharfen Trennung dieser gesellschaftlichen Eigenschaft [d.h. der Feinschmeckerei] von der Fresserei und der Unmäßigkeit, womit man sie höchst unrichtigerweise verwechselt hat«, zu suchen, doch wirkt dieses Bestreben, neben der unkritisch-begeisterten Beschreibung orgiastischer Gelage, einfach nur grotesk.² Dennoch bleibt anzumerken, daß auch Brillat-Savarin in seiner *Physiologie* einen theoretischen bzw. wissenschaftlichen Anspruch erhebt, wenn er betont: »[Ich habe] ein doppeltes Ziel niemals aus den Augen verloren [...]: das eine bestand darin, die theoretischen Grundlagen der Gastronomie festzustellen, damit sie unter den Wissenschaften denjenigen Rang einnehmen, welcher ihnen ohne Widerrede gebührt; das zweite bestand in der genauen Definition des Begriffes Feinschmeckerei.«³ Um die Aufgabe, die er sich hier selbst gestellt hat, lösen zu können, stellt Brillat-Savarin fest, habe er »Physiker, Chemiker, Physiologe und selbst ein wenig Sprachgelehrter« werden müssen. Vielleicht ist dies mit ein Grund dafür, daß Rumohr in der zweiten Auflage des *Geistes der Kochkunst* 1832 anmerkt, daß die *Physiologie* »ein geistreiches Werk« sei und »wichtige Winke« enthalte. (*Geist*, 2., Aufl., S. 12)

Brillat-Savarins Werk besteht aus zwei großen Teilen. In einem ersten »theoretischen« Teil entwickelt er in Form von dreißig *Meditations* seine zunächst in durchaus wissenschaftlichem Tone vorgetragene, dann aber zunehmend - entgegen seiner eigenen Ankündigung - humoristisch gewürzte, gastrosophische Elementarlehre. Der zweite Teil umfaßt dreiundzwanzig Kapitel, die »Dinge, deren Aufzeichnung werthvoll erschien, [...] Anekdoten, die gewiss noch nicht bekannt sind, [...] gute Witze, die unter [Brillat-Savarins] Augen entstanden, [...] einige ausgezeichnete Recepte und ähnliches Beiwerk« enthalten.⁴ Neben den zahlreichen, heute als *klassisch* geltenden kulinarischen Anekdoten, die durch Brillat-Savarins Werk überliefert wurden, ist es besonders seine Theorie der Sinne, die bekannt geworden ist und die er seinen gastrosophischen Betrachtungen im ersten Teil des Buches vorausschickt. Sie wurde z.B. für

¹ Brillat-Savarin, *Physiologie*, S. 23.

² Brillat-Savarin, *Physiologie*, S. 343.

³ Ebd.

⁴ Brillat-Savarin, *Physiologie*, S. 344.

Roland Barthes zum Ausgangspunkt einer Einführung zu der französischen Ausgabe der *Physiologie* aus dem Jahre 1975.¹ Brillat-Savarin erläutert zunächst die allgemeine Bedeutung und Funktion der Sinne und hebt deren Rolle bei der Entstehung von Wissenschaft und Kultur hervor, »denn die Entstehungsgeschichte, selbst der abstractesten Wissenschaften, [läuft] in der That darauf hinaus, dass sie das unmittelbare Resultat der beständigen Anstrengungen sind, welche wir machen, um unsere Sinne zu befriedigen.«² Besonders hat Brillat-Savarin hier den Geschlechtssinn im Auge, den er in enge Beziehung zum Geschmackssinn setzt. So könne man zunächst »bei genauerer Betrachtung [...] leicht finden, dass die feinsten und sinnreichsten Dinge der Wissenschaften dem Verlangen, der Hoffnung oder der Erkenntlichkeit für die Vereinigung beider Geschlechter zu danken sind.«³ Wenn aber die »physische Liebe alle Wissenschaften überwältigt«⁴ habe, so habe sich der Geschmackssinn - allerdings ohne »Tyrannei« - »mit einer gewissen Langsamkeit, welche den Erfolg sichert, zu demselben Resultate emporgerungen.«⁵ Der Geschmackssinn ist nach Brillat-Savarin derjenige Sinn, der den Menschen »die meisten Genüsse verschafft.« »Das Vergnügen des Essens« könne als das einzige gelten, »das keine Müdigkeit hinterläßt«, es »gehört jedem Alter, allen Ständen, allen Ländern und allen Tagen an.« Darüberhinaus taue das Essen dazu, mit allen anderen Sinnenfreuden verbunden zu werden und über den Verlust der übrigen, mit anderen Sinnen verbundenen »Vergnügungen« hinwegzutrusten.⁶ Die Wertschätzung der Kochkunst gipfelt dann in dem bekannten Aphorismus: »Die Entdeckung eines neuen Gerichtes, ist für das Glück der Menschheit wichtiger, als die Entdeckung eines neuen Gestirns.«⁷

Brillat-Savarin bemüht sich in der Folge um eine genaue Analyse des Geschmackssinns und seiner Organe, was letztlich die Bezeichnung des Werkes als *Physiologie des Geschmacks* durchaus rechtfertigt.

Neben diesen sensualistischen Ausführungen sieht Brillat-Savarin den Ausgangspunkt seiner Arbeit, anders als Rumohr, nicht in einer in Trümmern liegenden Eßkultur, die es durch Zurückführung auf einfache Prinzipien zu reformieren oder widerzubeleben gilt, sondern er kann sich, aufbauend auf einer seit den Revolutionstagen aufgeblühten bürgerlichen Küchen- und Restaurantkultur, darauf beschränken, die Leser »auf einige Grundwahrheiten, auf einige Theorien [...] und auf einige Beobachtungen« aufmerksam zu machen.⁸ Damit erklärt sich der Charakter des Zufälligen, der in der Behandlung und Zusammenstellung der Thesen deutlich wird und weit entfernt vom systematischen Aufbau des *Geistes der Kochkunst* steht.

¹ Vgl. Barthes, *Rustle*.

² Brillat-Savarin, *Physiologie*, S. 42.

³ Ebd.

⁴ Brillat-Savarin, *Physiologie*, S. 45.

⁵ Ebd.

⁶ Brillat-Savarin, *Physiologie*, S. 23.

⁷ Ebd.

⁸ Brillat-Savarin, *Physiologie*, S. 93.

Brillat-Savarins zweites Anliegen, welches er in seinem Buch verfolgt, ist die Definition der zur Kunst erhobenen Feinschmeckerei und ihrer etwas fragwürdigen Abgrenzung von Übermaß und Gefräßigkeit, aber auch Askese. Und so bestimmt Brillat-Savarin die Feinschmeckerei als »eine leidenschaftliche, überlegte und gewohnheitsmäßige Vorliebe für alle Dinge, welche dem Geschmacke schmeicheln«. Er betont ausdrücklich, die Feinschmeckerei sei der »Feind aller Excesse« und »wer sich betrinkt oder eine Unverdaulichkeit zuzieht, läuft Gefahr, von der Liste [der Feinschmecker] gestrichen zu werden.« Mithin sei die Feinschmeckerei letztlich nichts anderes als die Befolgung des göttlichen Auftrages »zu essen, um zu leben«.¹

Kurios erscheint uns heute insbesondere Brillat-Savarins Hinweis auf die unterschiedlichen Physiognomien von Feinschmeckern und Asketen auf der Basis seiner physiologischen Theorien, die in deutlicher Verbindung zu antiken Prinzipien der Diätetik und Körperlehre stehen. Feinschmecker sind demnach in aller Regel von »mittlerer Größe«, haben ein »rundes oder viereckiges Gesicht, glänzende Augen, kleine Stirn, kurze Nase, fleischige Lippen und ein rundes Kinn«. Die weiblichen Vertreter dieser Spezies sind meist »drall, eher hübsch als schön« »und neigen [wen mag es wundern] etwas zum Fettwerden«.² Der Widerpart aller Feinschmecker aber, der Asket, hat »ein langes Gesicht, eine lange Nase und glanzlose Augen«. Auch im Hinblick auf ihren Körperbau sind sie leicht erkennbar, denn sie erscheinen stets länglich, gleichgültig ob groß oder klein von Statur. Darüber hinaus haben sie »schwarze glatte Haare, sind prinzipiell mager und haben die langen Hosen erfunden«³ - man darf vermuten, um ihre dünnen Beine vor dem Anblick der Menschheit zu verbergen. Neben diesen Kuriositäten darf man aber nicht vergessen, daß Brillat-Savarins Werk in Frankreich einen öffentlichen Diskurs über die weitreichende nationale Rolle der Küche ausgelöst hat, der sich anders als die deutschen Schriften unmittelbar auf die Entwicklung der französischen Küche und Eßkultur ausgewirkt hat.

¹ Brillat-Savarin, *Physiologie*, S.165.

² Brillat-Savarin, *Physiologie*, S. 176.

³ Brillat-Savarin, *Physiologie*, S. 177.

4.3. ESSEN UND DEUTSCHE ROMANTIK¹

Das »allerhand Talent« ist ein bezeichnender Zug der geistigen Physiognomie Rumohrs. Unter dem Namen seines Dieners König ließ er 1822 das bekannte [...] Handbuch des Menschen mit erzogener Zunge [...] erscheinen. Durch diese wissenschaftliche Theorie des Kochens befriedigt Rumohr ein kennzeichnend romantisches Desiderat. [...] Rumohr hat die Welt sinnlicher Genüsse und der Erziehung zu ihnen ernst genommen und doch mit Anmut dargestellt. Er war darin ganz der Sohn des 18. Jahrhunderts. Das Zeitalter verfeinerter Lebensgenüsse einer aristokratischen Gesellschaft. Wilhelm Waetzold, *Deutsche Kunsthistoriker von Sandrart bis Rumohr*²

Während man in alten Zeiten dem Essen nur selten eine rein geistige Seite abzugewinnen wußte - noch die englischen Schriftsteller des 18. Jahrhunderts benutzten alle Schilderungen von Mahlzeiten dazu, komische Situationen auszumalen -, gebührt unserer deutschen Romantik das Verdienst, das Seelische im Materiellen entdeckt und herausgezaubert zu haben.

Carl Georg von Maassen, *Weisheit des Essens*³

Rumohr ist kein Romantiker - Rumohr ist Rumohr. Und trotzdem finden sich in der romantischen Ästhetik und Poesie zahlreiche Anspielungen auf die symbolische (wie praktische) Bedeutung des Essens und des gemeinsamen Mahles, die oftmals deutliche Parallelen, in vielen Fällen aber auch gewichtige Unterschiede zur Konzeption Rumohrs und der anderen Gastrosophen aufweisen.⁴

Es sei zunächst einmal gar nicht weiter verwunderlich, so Walter Rehm, daß sich gerade die Romantiker »in ihrem Bemühen um eine Lebenskunstlehre, [...] auch um die Kochkunst, ihre Philosophie und ihre Techné bekümmerten«, denn auch sie gehöre innerhalb des »mit allem experimentierenden romantischen Denk- und Spielraumes zur Enzyklopädistik und ihrer alles miteinander verbindenden Universalhaltung.«⁵ Was Rumohr und Konsorten in ihren gastrosophischen Werken zum ästhetischen Moment der Tafelfreuden anmerken, ist im romantischen Schrifttum denn auch zumindest in Ansätzen bereits ausgearbeitet. Es ist allerdings z.T. gar nicht einfach, zu entscheiden, ob es den Autoren um ernsthafte Argumente oder eine

¹ Zur Rolle des Alimentären in den Schriften der Romantiker vgl.: Rehm, *Geist*, S. 99ff; Wetzel, *Heinrich Heine*, S. 25ff., 51ff., 57ff.; Maassen, *Weisheit*, S. 17ff.; zur Bedeutung der europäischen Romantik als Umbruchphase in der literarischen Darstellung des Essens Jocelyne Kolb: *The Ambiguity of Taste*. Michigan, 1995.

² Wilhelm Waetzold: *Deutsche Kunsthistoriker von Sandrart bis Rumohr*. Leipzig, 1921, S. 298. I.d.F.: Waetzold, *Kunsthistoriker*.

³ Maassen, *Weisheit*, S. 17f.

⁴ In den gastrosophischen Werken Blumenröders bzw. von Vaerst werden wiederholt romantische Autoren mit ihren Aussagen zur Rolle des Essens im menschlichen Leben zitiert.

⁵ Rehm, *Geist*, S. 99f.

bloße Unterhaltung ihrer Leser geht. Clemens Brentano z.B. schreibt am 10. Januar 1803 an Sophie Mereau, er plane:

[...] unter mehreren Dissertationen die [...er] auf dem Tapete habe [...] eine [...] psychologische Darstellung von Ludwig Tiecks Abneigung vor gebildeten Weibern und mehreres andere [...] nebst einer Wissenschaftslehre der Kochkunst von Görres in Koblenz, eine Poesie und Religion der Kochkunst nach Novalis, und dann die Kunst Kinder zu bekommen, nebst einigen Theorien der Hebammenkunst in Sonetten, Kanzonen, und Balladen [...] dieses ist der Inhalt eines Taschenbuchs für unglücklich Liebende, und liebende Unglückliche, das ich in Arbeit habe [...] Verzeihen Sie meinen Muthwill, ich werde alle Tage kindischer, und wenn Sie über alles das nicht lächeln, so haben Sie mich nie recht gekannt, und es ist dann hohe Zeit wieder Bekanntschaft mit mir zu machen.¹

Aus dieser Stelle ein ernstes Interesse Brentanos am Phänomen der Essens oder Kochens abzuleiten, fällt auf den ersten Blick schwer. Brentanos Hinweis auf seinen »Muthwill« und die Aufforderung über das eben gesagte zu »lächeln« tut ein übriges, um der Adressatin und den Lesern den Eindruck zu vermitteln, es gehe Brentano nur um eine scherzhafte Unterhaltung. Bernd Wetzels führt aus, daß es sich bei dieser Passage um simple Rhetorik handle, deren Ziel es sei, die diversen Begriffe durch ihre »bloße Nachbarschaft [zu] relativieren«. Anders ausgedrückt: Brentano erlaubt sich einen Scherz. Deshalb falle es schwer, zu glauben, »daß es Brentano mit der Wissenschaftslehre und mit Poesie und Religion der Kochkunst ganz ernst gewesen ist.«² Walter Rehm hingegen meint, daß Brentano hier »mit einem seiner skurrilen Einfälle«, die zwar öfter einmal »verquert« seien, diesmal jedenfalls »haarscharf« ins Schwarze getroffen habe.³ Jedem bleibt selbst überlassen, welcher Meinung er sich anschließt. Ähnlich geht es dem Leser auch mit einer Stelle der Einleitung von A. W. Schlegels *Vorlesungen über schöne Litteratur und Kunst*. Während Schlegel seinen Zuhörern den Unterschied zwischen einer philosophischen und einer technischen Theorie der Künste erläutert, unterbricht er seinen theoretischen Diskurs für ein Beispiel aus der künstlerischen Praxis. So könne z.B. »durch Zurückführung auf Chemie in der Kochkunst vieles neues entdeckt werden«. Wetzels vertritt die These, daß es sich auch hier um eine bloße »Auflockerung« der trockenen Materie handle, die Schlegel »seinen Hörern zuliebe eingeflochten« habe, d.h. Schlegel liefere seinen Zuhörern bzw. Lesern hier nur ein bloßes Wortspiel.⁴ Diese Vorstellung leuch-

¹ Clemens Brentano an Sophie Mereau am 10. Januar 1803. Zitiert nach: Briefwechsel zwischen Clemens Brentano und Sophie Mereau. Nach den in der königlichen Bibliothek zu Berlin befindlichen Handschriften zum ersten Mal herausgegeben von Heinz Amelung in zwei Bänden. Leipzig, 1908. Hier: Band I, S. 45ff.

² Wetzels, *Heinrich Heine*, S. 26.

³ Rehm, *Geist*, S. 99.

⁴ Wetzels, *Heinrich Heine*, S. 26.

tet auf den ersten Blick durchaus ein und gewinnt noch zusätzliches Gewicht, da Schlegels Beispiel in Bezug auf den Kontext der Textstelle in der Tat etwas aufgesetzt erscheint. Das ändert jedoch nichts an der Tatsache, daß Schlegel in Bezug auf den von ihm bestimmten Wesensbegriff der Kunst Vorstellungen entwickelt, welche die Gastrosophen später rein formal betrachtet explizit aufgreifen. Schlegel setzt an:

Unterschied zwischen einer philosophischen und einer bloß technischen Theorie einer Kunst. Die letzte bringt das Verfahren, wodurch man irgend etwas bewerkstelligt in ein System von Regeln. Den zu realisierenden Zweck setzt sie schon voraus. Die philosophische Theorie hingegen macht sich diesen selbst zum Gegenstande ihrer Betrachtung, sie leitet ihn erst als nothwendig ab. Jene zeigt, wie etwas geleistet werden kann, diese was überhaupt geleistet werden soll. [...] Kunst kann man überhaupt als die Geschicklichkeit beschreiben, irgend einen Zweck des Menschen in der Natur wirklich auszuführen. Unstreitig ließe sich manche Kunst durch technische Theorie wissenschaftlicher behandeln, als bis jetzt geschehen ist. So müßte durch Zurückführung auf Chemie in der Kochkunst viel neues entdeckt werden. [...] Den Inbegriff der Künste [...] nennt man noch besser die Kunst: dadurch deutet man an, daß das, was sie miteinander gemein haben (der menschliche Zweck) das wesentliche an ihnen, das aber, was sie unterscheidet (die Mittel der Ausführung) das Zufällige ist.¹

Die Gastrosophen sehen im Kochen und Essen vollwertige Kunstphänomene und entwerfen, ganz im Sinne Schlegels, sowohl eine technische als eine philosophische Theorie der Ess- bzw. Kochkunst. Sie definieren einerseits die technischen Bedingungen, unter denen eine angemessene, d.h. vernünftige Speisezubereitung, zu bewerkstelligen ist und kodifizieren zu diesem Zweck »ein System von Regeln«. Daneben gibt es auch einen feststehenden »zu realisierende[n] Zweck« - nämlich Sättigung. Andererseits entwerfen die Gastrosophen aber auch eine »philosophische Theorie«. Dort nämlich, wo sie in ihren Schriften, den »Zweck« des verständigen, guten, vernünftigen, künstlerischen Essens, abgekoppelt von der Befriedigung des Hungers, zum autonomen Gegenstand einer ästhetischen Theorie machen und das Essen damit bis zu einem gewissen Grad von der bloßen Sättigung loslösen. Wie Schlegel es fordert, wird also der »Zweck« selbst zum Gegenstand der Theorie. Nirgendwo anders als in der Kochkunst, lassen sich eine technische und philosophische Theorie vielleicht so eng miteinander verbunden denken. Außerdem fordert Schlegel eine wissenschaftliche Behandlung der Künste, was im Hinblick auf die Kochkunst eines der Hauptanliegen der gastrosophischen Literatur und insbesondere Rumohrs ist. Schlegel betont ausdrücklich, daß »die Mittel der Ausführung« einer Kunst »das Zufällige«, was sie als Wesentliches untereinander verbindet

¹ Bernhard Seuffert (Hrsg.): Deutsche Literaturdenkmale des 18. Und 19. Jahrhunderts. August Wilhelm Schlegels Vorlesungen über Schöne Litteratur und Kunst. Erster Theil. 1801-1802. Die Kunstlehre. Heilbronn, 1884, S. 5ff.(-10)

aber »der menschliche Zweck« sei. Gerade diese Argumentation machen sich die Gastrosophen zunutze, wenn sie die Koch- und Esskunst in die Riege der bildenden Künste einreihen wollen. Sie betonen, Koch- und Esskunst strebten lediglich mit anderen Mitteln der Ausführung nach dem allen bildenden Künsten gemeinsamen autonomen Zweck. Mag man berechtigte Zweifel hegen, daß Schlegel oder Brentano selbst diese Zusammenhänge jemals ernsthaft erwogen haben und deshalb folgern, daß das Reden vom Essen bei ihnen wirklich nur eine illustrierende oder unterhaltende Funktion hat; der von Brentano erwähnte Görres präsentiert in seinen *Aphorismen über die Kunst*¹ jedoch explizit eine ästhetische Theorie der Kochkunst, die er im Bild einer »Plastik des Flüßigen«² zu fassen sucht:

Dem Solidum Form zu geben ist der Zweck der Plastik. [...] Nicht blos Auge und Ohr, auch Geschmack und Geruch sind Kunstsinne, auf das Organ des einen ist die Kochkunst, auf das des andern die Kunst des Parfumeurs berechnet. Wie das Auge nur die Form empfindet, für die Bewegung des Formlosen hingegen keinen Sinn hat, so schmeckt auch die Zunge nur das Solide im Raume; die Form des räumlichen Eßbaren ist's gleichsam, die die Schmackhaftigkeit bestimmt. [...] Kochkunst muß daher der Bildenden [...] Kunst zugerechnet werden. Aber wenn die Plastik des Auges nur in festen Körpern bildet, dann ist das Medium der Kochkunst die Flüßigkeit; nur das ist schmeckbar, was auf der Zunge zerfließt. Kochkunst ist daher die Plastik des Flüßigen.³

Was Görres hier ausführt, ist wahrhaft revolutionär - lange noch vor den Gastrosophen rechnet er die Kochkunst ausdrücklich dem Kanon der bildenden Künsten zu, und er erhebt die bislang niedrig geachteten Nahsinne Geruch und Geschmack in den Adelsstand der »Kunstsinne«. Fast glaubt man, Görres beziehe sich auf Schlegel, denn Schlegel betont ausdrücklich die verschiedenen »Mittel der Ausführung« der Bildenden Künste seien bloßer Zufall und berührten nicht den Wesenskern der Kunst an sich, ihre Gemeinsamkeit nämlich, die im »menschlichen Zweck« liegen solle. Und so ist nach Görres das »Flüßige« das Medium der Kochkunst als bildender Kunst. Bemerkenswert ist die Parallele zu Rumohr, welcher in der Vorrede zur zweiten Auflage notiert: »Es ist demnach das Werk im eigentlichsten Sinn eine Benefizvorstellung nicht zu Gunsten des Autors, sondern zu Gunsten des darstellenden, oder plastischen Künstlers.« (*Geist*, 2. Aufl., S. VI)

¹ Joseph Görres: *Aphorismen über die Kunst*. In: Ders.: *Naturwissenschaftliche, kunst- und naturphilosophische Schriften I (1800-1803)* Hrsg. von Robert Stein. (=Der gesammelten Schriften zweiter Band, erste Hälfte). Köln, 1932. Id.F.: Görres, *Aphorismen*.

² Görres, *Aphorismen*, S.158.

³ Görres, *Aphorismen*, S. 157 f.

Görres fährt fort, indem er das Verhältnis der verschiedenen Geschmacksnuancen zum Gesamtphänomen Geschmack in Analogie zu den Tönen in der Musik und den Farben in der Malerei setzt:

Wie der Laut in Töne sich zersetzt, wie der Lichtstrahl sich in Farben spaltet, so zersetzt das Agens beym Wohlgeschmacke in die verschiedenen Geschmacksarten sich; wie das weiße Licht sich in rothes, gelbes, blaues u.s.w. zerlegt, so zersetzt sich der Geschmack beym Repräsentanten des Lichtes im Felde des Schmeckens, dem Wasser nämlich, in sauren, bitteren, süßen, alkalischen u.s.w. Geschmack: wie dort roth und violett die Grenzen des Farbspektrums bilden, so werden in der Scala des Geschmacks das Saure dem Rothen, das Alkalische dem Violett entsprechen. [...] Wie es daher eine Temperatur der Farben und der Töne giebt, so wird es eine Temperatur der spezifisch verschiedenen Geschmäcke und Gerüche geben. Eine Mahlzeit ist ein Gemählde im Flüßigen, das aber nur die Zunge kostend genießt.¹

Görres baut hier seine Analogie der Kochkunst zu den bildenden Künsten weiter aus, indem er den Geschmacksnuancen Farbwerte zuordnet. Wie in der Malerei, in der die verschiedenen Farbwerte zum Ausdruck unterschiedlicher Stimmungen und Gefühle genutzt werden können, bietet die Kochkunst mit ihrer Geschmacksvarianten die Möglichkeit ein zeitlich begrenztes »Gemählde im Flüßigen« zu schaffen, wie etwa eine Symphonie im Augenblick des Hörens ein Klanggemälde darstellt. Weiter heißt es:

Wie die Natur in den Thieren Musik und Plastik übt, so übt sie in ihnen auch Parfumerie und Kochkunst [...] sie kocht den Honig im Innern der Biene aus, damit er im Winter ihr und ihrer Nachkommenschaft zur Nahrung diene; sie bereitet die Gifte in den Schlangen, die in kleiner Dose wahrscheinlich als Gewürze wirken würden. [...] Die Kochkunst [...] die der Mensch im Gegensatze der Natur ausübt, ist eine eduktive oder produktive. Sie ist eine eduktive, wenn er mit der Leckerhaftigkeit geschärfter Organe das Beste wählt, was die Natur ihm bietet, oder das nur wählt, was er schon völlig bereitet vor sich findet; wenn er mit der Mannichfaltigkeit von Früchten, Wurzeln, Fischen und Fleischarten, die er um seine Wohnung trifft, sich begnügt [...] Feiner Geschmack, scharfer Geruch, sind die Organe, die ihm dazu nöthig sind, und die, weil sie sich beym Wilden in höchster Lebhaftigkeit finden, ihn zum Muster in der eduktiven Nahrungsweise erheben. Die Kunst wird eine produktive seyn [...] wo er auch dem was seine Gelüste verlangen, Genüge zu leisten sucht [...] wenn er dann durch mannichfaltige Zusammensetzungen, durch künstliche Bereitungsarten [...] indem er experimentierend die verwickelsten Kombinationen macht [...] aus dem bunten Gemenge zahlloser Faktoren neue Produkte schafft [...] dann ist er produktiver Künstler auch in diesem Felde. Als ein Muster in dieser Verfahrungsweise nennen alle Zei-

¹ Görres, *Aphorismen*, S. 159ff.

ten den Lukull. Kochkunst über sich auf den Geist bezogen, wird sich in ihn als Geometrie [...] projizieren.¹

Diese Stelle macht deutlich, inwiefern Görres, trotz einer scheinbar engen Verflechtung mit gastrosophischen Vorstellungen einer ästhetischen Theorie der Kochkunst, gleichzeitig auch in scharfem Kontrast zu diesen Ideen und insbesondere zu Rumohr steht. Diesen muß, als entschiedener Gegner aller »Gehäcksel« und »Vermengungen«, die von Görres favorisierte Form ungezügelter Experimentierens und Vermengens geradezu abstoßen. Wetzel hat Recht, wenn er darüber hinaus anmerkt, daß Görres im Abschnitt über die »produktive Kochkunst« wenig originell ist. Denn er charakterisiert »damit lediglich die zeitgenössischen Kochbücher, die zeitgenössische Küche, die auf eine lange Tradition zurückblicken kann, die jeder kennt und die 20 Jahre später von Rumohr als *Schmorküche* so heftig bekämpft wird.«² Görres Vorstellung einer »eduktiven Kochkunst« steht zudem in krassem Gegensatz zur allgemeinen Kritik der Gastrosophie an der Küche der sogenannten Wilden, die ihre Nahrung roh verschlingen, ohne sie durch das kulturelle System der Küche veredelt zu haben, denn Küchenkultur wird für die Gastrosophie gleichsam zur Vorbedingung aller Kultur überhaupt.

Dieser Gedanke, erweitert um eine Analogie des Essens als Lernvorgang bzw. des Lernens als Prozess der Assimilation, ist der romantischen Literatur aber durchaus nicht fremd. So heißt es in Brentanos *Godwi*:

»Das Essen überhaupt ist das wahre erste Studium«, sagte Godwi; »in einer recht gründlichen Naturlehre müßte die erste Einteilung sein - dies kann man essen, und dies nicht.«³

Ich setzte hinzu, daß recht vernünftig Essen zum vollkommenen Menschen gehöre, und daß, wer nicht mit ernstlicher Freude esse, weder ein guter Philosoph noch Dichter sein könne.⁴

In Friedrich Schlegels *Lucinde* heißt es:

Gewiß! es liegt tief in der Natur des Menschen, daß er alles essen will, was er liebt, und jede neue Erscheinung unmittelbar zum Munde führt, um sie da wo möglich in ihre ersten Bestandteile zu zergliedern. Die gesunde Wißbegierde wünscht ihren Gegenstand ganz zu fassen, bis in sein Innerstes zu durchdringen und zu zerbeißen. Das

¹ Görres, *Aphorismen*, S. 160f.

² Wetzel, *Heinrich Heine*, S. 27.

³ 25 Jahre später greift Heinrich Heine diesen Gedanken in der *Harzreise* auf und schreibt: »Was mich betrifft, so habe ich in den Naturwissenschaften mein eigenes System, und demnach teile ich alles ein: in dasjenige, was man essen kann, und in dasjenige, was man nicht essen kann.«

⁴ Clemens Brentano: Werke in vier Bänden. Hrsg. von Friedhelm Kemp. München, 1963-1968. Hier: Band 2, S. 253.

Betasten dagegen bleibt bei der äußerlichen Oberfläche allein stehn, und alles begreifen gewährt eine unvollkommene nur mittelbare Erkenntnis.¹

Und auch Klingemann entwickelt in der zwölften der *Nachtwachen des Bonaventura* Parallelen zwischen Lernen und Essen, wenn er sagt, »daß wir die größten Weisen, einen Plato, Hemsterhuis, Kant u.s.w. bloß durch behagliches Hineinessen in uns aufnehmen können.«² Klingemann erklärt den Drang zur Befriedigung des Hungers gar zur Triebfeder der Weltgeschichte und den Magen, als »Sitz des Lebens«, zum wichtigsten menschlichen Organ, ohne welches es um den menschlichen Geist schlecht bestellt sei:

Freund, gegen den Menschenhaß gibt es trefliche Mittel; ja ich habe das Exempel gehabt, daß ein gutes Gericht mich selbst einst vom Selbstmorde abbrachte, und ich gesättigt ausrief: „das Leben ist doch schön!“ Wie andre den Kopf oder das Herz, so nehme ich den Magen für den Sitz des Lebens an; an allem was je Großes und Vortreffliches in der Welt geschah, ist meistens der Magen Schuld. Der Mensch ist ein verschlingendes Geschöpf, und wirft man ihm nur viel vor, so giebt er in den Verdauungsstunden die vortrefflichsten Sachen von sich, und verklärt sich essend und wird unsterblich. [...] Ja hätte der Schöpfer den Magen vergessen, behaupte ich, so läge die Welt noch so roh da wie bei der Schöpfung, und sei jetzt nicht der Rede werth. [...] Freund, der Geist ohne Magen gleicht dem Bären, der trägt an seinen eigenen Pfoten saugt. Er ist nur der Schatzmeister dieses in ihm hängenden Säkels, und schneiden Sie ihm diesen ab, so ist's um ihn gethan.³

Doch nicht nur »Sitz des Lebens« ist Klingemann der Magen, sondern der Magen erscheint gleichsam als Ort des geist-seelischen Austausches und geist-seelischer Um- bzw. Verwandlung:

Giebt es eine Seelenwanderung, woran ich nicht zweifle, und fahren die abgeschiedenen Geister, wie denn das nicht unwahrscheinlich ist, eben so gut in Blumen und Früchte u.s.w. als in Thiere - wo liegt denn noch anders dieser Verbindungskanal der Geister, als in dem sie verschlingenden Magen, durch ihn steigen sie, nachdem das animalische wieder abgegangen ist, verflüchtigt in den Kopf empor [...] Denken sie hier an Beispiele: Göthe, der den Hans Sachs, die Romantiker und Griechen in sich vereinigt, ist ein so guter Esser, als Dichter, und hat wahrscheinlich diese Geister vorweggespeiset; Bonaparte mag den Julius Cäsar zu sich genommen haben, und nur der Geist des Brutus scheint dort noch ungegessen sich irgendwo aufzuhalten.⁴

¹ Friedrich Schlegel: *Lucinde*. Stuttgart, 1963, S.17.

² August Klingemann: *Nachtwachen von Bonaventura*. Herausgegeben und mit einem Nachwort versehen von Jost Schillemeit. Frankfurt.a.M., 1974. Hier: S. 141. I.d.F.: Klingemann, *Nachtwachen*.

³ Klingemann, *Nachtwachen*, S. 139ff.

⁴ Klingemann, *Nachtwachen*, S. 141.

Was hier anklingt, ist die Vorstellung einer Assimilation durch Essen, der Identifikation, der Eins-Werdung durch physische Einverleibung, wie im übertragenen Sinne. Diese Idee ist gleichfalls nicht neu, sondern wird insbesondere von Novalis in seinen *Fragmenten* behandelt.¹ Auch Novalis teilt die Vorstellung vom Lernen als Essvorgang.² Er äußert sich an mehreren Stellen ganz in gastrosophischer Manier zur sozialen Funktion der Mahlzeit und betont:

Das Essen weckt den Witz und die Laune [...] daher beim Essen so leicht Scherz und muntre Unterhaltung entsteht. Auch auf andere solide Fähigkeiten wirkt. Bei Tisch streitet und räsoniert man gern, und so vieles Wahres ist bei Tisch gefunden worden. Der Witz ist eine geistige Elektrizität - dazu sind feste Körper nötig [...] Die Tischzeit ist die merkwürdigste Zeit des Tages und vielleicht der Zweck, die Blüte des Tages. Das Frühstück ist die Knospe. Die Alten verstanden sich auch hier besser auf die Philosophie des Lebens. [...] Die Mahlzeit selbst eine Kurve, nach echter Bildungslehre des Lebens.³

Außerdem fordert Novalis unter dem Oberbegriff *Kochkunst* eine »Kritik der Gewürze - der Nahrungsmittel«, wie sie Rumohr zwanzig Jahre später dann mit seinem *Geist der Kochkunst* auch tatsächlich liefern wird.⁴

Im *Heinrich von Ofterdingen* offenbart sich dem Protagonisten bei einem Fest die eigentliche, die tiefere Bedeutung des Essens jenseits der bloßen Sättigung:

Blumenkörbe dufteten in voller Pracht auf dem Tische, und der Wein schlich zwischen den Schüsseln und Blumen umher, schüttelte seine goldnen Flügel und stellte bunte Tapeten zwischen die Welt und die Gäste. Heinrich begriff erst jetzt was ein Fest sei. [...] Der Lebensgenuß stand wie ein klingender Baum voll goldener Früchte vor ihm. [...] Er verstand nun den Wein und die Speisen. Sie schmeckten ihm überaus köstlich. Ein himmlisches Öl würzte sie ihm, und aus seinem Becher funkelte die Herrlichkeit des irdischen Lebens.⁵

Fast glaubt man eine säkularisierte und ins positive gewendete Mischung aus Sündenfall und Abendmahl vor sich zu sehen, bei der die Speisen dem Unwissenden die Augen öffnen für die Schönheit irdischer Existenz und ihn damit aus dem Zustand des Nicht-Wissens, des Unbe-

¹ Novalis Fragmente werden zitiert nach der ersten deutschen Gesamtausgabe von Ernst Kamnitzer. Dresden, 1929. Da die Fragmente hier vollständig durchnummeriert sind, werden nachfolgend die Nummern der einzelnen Fragmente nachgewiesen.

² Z.B. Fragment 385: »Etwas zu lernen ist ein schöner Genuß, und etwas wirklich zu können ist die Quelle der Wohlbehaglichkeit.«; Fragment 392 »Kenntnis und Wissenschaft sind völlig dem Körper analog - ist er nicht schön oder brauchbar, so ist er eine Last. Daher hat lernen so viel Ähnlichkeit mit Essen, und das a-priori Wissen ist ein Sattwerden, ein Ernähren, ohne zu essen.«

³ Novalis, *Fragment* 1446.

⁴ Novalis: Werke in 4 Bänden. Hrsg. von Paul Klockhon und Richard Samuel. Stuttgart, 1960ff. Hier Band 3, S. 122.

⁵ Novalis: *Heinrich von Ofterdingen*. (Werke, Band 1, S. 272.)

wußten erlösen. All das findet man auch bei den Gastrosophen, nur eben nicht poetisch überformt wie bei Novalis. Für den bedeutet Essen »akzentuiertes Leben« und die Lippen werden ihm zum Organ der Geselligkeit:

Essen, Trinken und Atmen entspricht der dreifachen Abteilung der Körper in feste, flüssige und luftige. Der ganze Körper atmet, nur die Lippen essen und trinken. Gerade das Organ, das in mannigfachen Tönen das wieder aussendet, was der Geist bereitet und durch die übrigen Sinne empfangen hat. Die Lippen sind für die Geselligkeit so viel: wie sehr verdienen sie den Kuß.

Novalis bleibt hier allerdings nicht stehen. Für ihn wird das Bild des Essens mehr und mehr zum Symbol der Vereinigung, des Sich-Einverleibens und des Aufgehens im Anderen. Scheinbar kann Novalis diese Vorstellung auf die unterschiedlichsten Bereiche ausdehnen; so spricht er davon, daß eine Wissenschaft »durch Fressen, durch Assimilieren anderer Wissenschaften« gewinnt, »so die Mathematik, zum Beispiel durch den gefressenen Begriff der Unendlichkeit.«¹ An anderer Stelle heißt es:

Das gemeinschaftliche Essen ist eine sinnbildliche Handlung der Vereinigung. [...] Alles Genießen, Zueignen und Assimilieren ist Essen, oder Essen ist vielmehr nichts als eine Zueignung. Alles geistige Genießen kann daher durch Essen ausgedrückt werden. - In der Freundschaft ißt man in der Tat von seinem Freund oder lebt von ihm. [...] Die körperliche Aneignung ist geheimnisvoll genug, um ein schönes Bild der geistigen Meinung zu sein.²

Neben dieses Bild der Assimilation und Zueignung treten bei Novalis immer wieder dunkle und mächtige Bilder der Natur als verdauender und zersetzender Allmacht³, so nennt er die Natur in den *Lehrlingen zu Sais* »ein Reich der Gefräßigkeit« und eine »fürchterlich verschlingende Macht«.⁴ Spätestens hier verläßt Novalis den Boden gastrosophischer Vorstel-

¹ Novalis, *Fragment* 372.

² Novalis, *Fragment* 1766.

³ Vgl. dazu auch Ludwig Tieck in *Franz Sternbalds Wanderungen*: In allen Natur die Sprache regiert, / Daß eins mit dem anderen Kriege führt, / Man dann am besten räsoniert und beweist, / Wenn eins vom andern wird aufgespeist: / Die Ströme sind im Meere verschlungen, / Vom Schicksal wieder der Mensch bezwungen, / Den tapfersten Magen hat die Zeit, / Ihr nimmermehr ein Essen gereut, / Doch wie von der Zeit eine alte Fabel besagt / Macht auf sie das jüngste Gericht einst Jagd. / Ein' andre Speise gibt's nachher nicht, / Heißt wohl mit Recht das letzte Gericht. (Ludwig Tieck: *Werke* in vier Bänden. Hrsg. von Marianne Thalmann. München, 1967. Hier: Band 1, S.928f.) Ders.: Fortunat. Erster Teil: »Je nun, sind wir doch alle irdische Menschen, / Man setzt uns bei an dieses Lebensfeuer, / Und sind wir gar, so kommt der Tod und tischt / Uns alle sich und seinen Freunden auf.« (Tieck, *Werke*, Band 3, S. 622) und im *Fortunat*: »Denk an mich, das fällt Euch ein, Ihr junge Blume des Feldes, deren Haupt morgen zusammengeschnürt wird, um unter das übrige Grummet der Wiese zum Aufspeisen des großen Rindviehs, Verwesung, getan zu werden. (Tieck, *Werke*, Band 2, S. 628)

⁴ Novalis: Die Lehrlinge von Sais. In: Novalis, *Werke*, Band 1, S. 88f.

lungen, denn das Essen hat hier nichts mehr mit dem Essen als realer Handlung zu tun, sondern ist nur noch Bild, nur noch Symbol.

Durch das Bild der fressenden und verdauenden Natur lenkt Novalis den Blick auch auf die religiöse Dimension des Essens, die in der Gastrosophie ursprünglich nur eine untergeordnete Rolle spielt, so z.B. wenn er von der »Vorstellung der Gottheit als eines verzehrenden und befruchtenden Wesens« spricht oder:¹

Alle unsere Neigungen scheinen nichts als angewandte Religion zu sein [...] Alle einzelnen Neigungen vereinigen sich in eine, deren wunderbares Objekt ein höheres Wesen, eine Gottheit ist. [...] Dieser Naturgott ißt uns, gebiert uns, spricht mit uns, erzieht uns, beschläft uns, läßt sich von uns essen, von uns zeugen und gebären, kurz ist der unendliche Stoff unserer Tätigkeit und unseres Leidens.²

Auch die Parallele zur Sexualität wird hier deutlich, und so überrascht es nicht, wenn Novalis fortfährt: »Machen wir die Geliebte zu einem solchen Gott, so ist dies angewandte Religion.«³ Besondere Bedeutung besitzt für Novalis deshalb auch das Abendmahl als symbolische Vereinigung, als Einswerden mit Gott, bei dem die erotische Komponente freilich sublimer ausgedrückt wird:

Wenige wissen
Das Geheimnis der Liebe,
Fühlen Unersättlichkeit
Und ewigen Durst.
Des Abendmahls
[...]
Wir essen von seinem Leibe
Und trinken von seinem Blute
[...]
Nie endet das süße Mahl,
Nie sättigt die Liebe sich.
[...]
Hätten die Nüchternen
Einmal gekostet,
Alles verließen sie,
Und setzten sich zu uns
An den Tisch der Sehnsucht,
Der nie leer wird.
Sie erkannten der Liebe
Unendliche Fülle,

¹ Ebd.

² Novalis, *Fragment* 1767.

³ Ebd.

Und priesen die Nahrung
Von Leib und Blut.¹

Für Novalis wird das Essen in letzter Konsequenz, anders als bei Rumohr, der in erster Linie die Nahrung in ihrer tatsächlichen natürlichen Funktion im Blickfeld hat, zu einem zwar transzendenten, gleichzeitig aber auf die Funktion der Darstellung reduzierten literarischen Motiv, wenn er einen Begriff des Essens »im Sinne des Assimilierens, des In-sich-Aufnehmens, des Sich-Identifizierens« einführt.²

Bei der Darstellung der wesentlichen biographischen Stationen in Rumohrs Jugend, wurde auf die enge Beziehung Rumohrs zu Ludwig Tieck hingewiesen. Gerade bei Tieck finden sich zahlreiche Anspielungen auf die symbolische Bedeutung der täglichen Nahrung, die das Essen in der ganzen Bandbreite romantischer Reflexion beschreiben und auch für andere Autoren - etwa Heine - zum Vorbild ihrer Nahrungsmetaphorik geworden sind. Es erscheint in hohem Maße wahrscheinlich, daß es gerade das von Tieck vertretene nahrungsästhetische Konzept gewesen ist, welches Rumohr wesentlich beeinflusst, ja ihm vielleicht sogar den konkreten Anstoß zu einer intensiven theoretischen Auseinandersetzung mit dem Essen gegeben hat. Zunächst finden sich auch bei Tieck zahlreiche allgemeine Analogien und Bilder, die auf das Thema Essen Bezug nehmen, so z. B. im *William Lovell*, wo es heißt:

Das Flehen der Sterblichen schlägt gegen die tauben Gewölbe des Himmels, weil alles sich in einem nichtigen schwindelnden Zirkeltanz dreht, nach Genüssen greift, die nur der Widerschein von wirklichen Gütern sind, und so jeder fühlt, wie ihm sein geträumtes Glück aus den Händen entwindet. Wer aber vorher weiß, welche Gerichte er an dieser Tafel findet, der wählt klug aus, und kostet von jedem, wenn die Nachbarn hungrig vom Tisch gehen, indem sie auf eine Liebesspeise warteten, die nicht aufgetragen wurde.- Und ist es nicht so leicht den Küchensettel von diesem Leben zu erhalten?³

Die Bilder des Lebens als eines Bankettes, des Schicksals als eines Küchensettels sind an sich zwar wirkungsvoll, haben mit dem eigentlichen Anliegen der Gastrosophen aber noch nicht viel zu tun. In Tiecks *Phantasia-Unterhaltungen*⁴ wird der Leser dann jedoch - sinnigerweise in Form eines Tischgesprächs - mit den wesentlichen Inhalten des eigentlichen Tieckschen Nahrungs- und Mahlzeitenkonzeptes vertraut gemacht, die ihren Niederschlag in den gastrosophischen Theorien gefunden haben:

¹ Novalis, *Werke*, Band 1, S. 166ff.

² Vgl. dazu Wetzels, *Heinrich Heine*, S. 56.

³ Tieck, *Werke*, Band 1, S. 376.

⁴ Ludwig Tieck: *Phantasia*. Erster Theil. In: Ludwig Tieck: *Schriften*. Band 4. Berlin, 1828. I.d.F.: Tieck, *Phantasia*.

Um wieder auf die Suppe zu kommen, die jetzt genossen ist, sagte Lothar, so rührt es wohl nicht so sehr von einem materiellen Bedürfnis her, daß man bei ihr wenig spricht, sondern mich dünkt, jedes Mahl und Fest ist ein Schauspiel, am besten einem Shakspearschen Lustspiel, zu vergleichen, und hat seine Regeln und Nothwendigkeiten, die sich auch unbewußt in den meisten Fällen aussprechen. [...] Daß die abwechselnden Gerichte und Gänge, fuhr Lothar fort, sich mit Akten und Szenen sehr gut vergleichen lassen, fällt in die Augen; eben so ausgemacht ist es für den denkenden und höheren Esser (ich ignoriere jene gemeineren Naturen, die an allem zweifeln, und etwa in materieller Dumpfheit meinen können, das Essen geschehe nur, um den Hunger zu vertreiben), daß eine gewisse allgemeine Empfindung angesprochen werden soll, der in der ganzen Composition der Tafel nichts widersprechen darf, sei es von Seiten der Speisen, der Weine, oder der Gespräche, denn aus allem soll sich eine romantische Composition entwickeln, die nicht unterhält, befriedigt oder ergötzt, ohne meine Neugier und Teilnahme zu heftig zu spannen, ohne mich zu täuschen, oder mir bittere Rückerinnerungen zu lassen. Die epigrammatischen Gerichte zum Beispiel, die manchmal zur Täuschung aufgetragen werden, sind geradezu abgeschmackt zu nennen. Im Nördlichen Deutschland, sagte Ernst, sah ich einmal Zuckergebackenes als Torf aufsetzen, und es gefiel den Gästen sehr. O Ihr unkünstlich Speisenden! rief Lothar aus [...] Von höchst abentheuerlichen Festen, sagte Clara, habe ich einmal im Vasari gelesen, welche die Florentinischen Maler einander gaben, und die mich nur würden geängstigt haben, denn diese trieben die Verkehrtheit vielleicht auf das äußerste. Nicht bloß, daß sie Paläste und Tempel von verschiedenen Speisen errichteten und verzehrten, sondern selbst die Hölle mit ihren Gespenstern mußte ihrem poetischen Übermuth dienen, und Kröten und Schlangen enthielten gut zubereitete Gerichte, und der Nachtisch von Zucker bestand aus Schädeln und Totengebeinen.¹

Die Ähnlichkeiten zu Rumohrs Überlegungen sind frappierend. Zunächst appelliert Tieck an den »denkenden und höheren Esser«, der auch dem Gastrosophen als idealer Rezipient vor Augen schwebt und dem - anders als der dumpfen Mehrheit - bewußt ist, daß Essen noch eine Dimension jenseits der bloßen Befriedigung des Hungers hat. Was Tieck in der Folge als ideale Mahlzeit beschreibt, erfüllt voll und ganz Rumohrs Forderungen nach Mitte, Harmonie, Ausgeglichenheit und Vermeidung aller Extreme. Die gelungene Komposition aus Speisen, Getränken und Tischgespräch bildet das Gesamtkunstwerk Mahlzeit. Nur dann, wenn alle Elemente in ausgewogenem Verhältnis zueinander stehen, kann dieses Kunstwerk als glücklich gelten. Die von Tieck als »epigrammatisch« bezeichneten Gerichte, »die manchmal zur Täuschung« der Essenden aufgetragen werden, kritisiert er hingegen heftig als »abgeschmackt«, da sie die Harmonie der Mahlzeit zerstören. Sie täuschen ihrem Wesen nach vor, zu sein, was sie nicht sind und stören so das Gesamtkunstwerk, in dem alles seine quasi natürliche Bestimmung hat, da sie das Verhältnis von Natürlichkeit hin zur Künstlichkeit verschieben. Sie maskieren die in ihnen verarbeiteten Nahrungsmittel und verschleiern damit

¹ Tieck, *Phantastus*, S. 61ff.

einen wesentlichen Teil ihres natürlichen Charakters, den es unter allen Umständen zu wahren gilt.

Rumohr bringt dies im *Geist der Kochkunst* auf den Nenner: »Wo man der Schminke braucht, fehlt es an der Wesenheit.« (*Geist*, S. 101)

In den *Phantusus-Unterhaltungen* heißt es weiter:

Ich sehe wohl, sagte Clara, man sollte das Essen eben so gut in Schulen lernen, als die übrigen Wissenschaften. Gewiß, sagte Lothar, ziemt einem gebildeten Menschen nichts so wenig, als ungeschickt zu essen, denn eben, weil die Nahrung ein Bedürfnis unserer Natur ist, muß hierbei entweder die allerhöchste Simplizität obwalten, oder Anstand und Frohsinn müssen eintreten und anmuthige Heiterkeit verbreiten. Freilich, sagte Ernst, stört nichts so sehr, als eine schwankende Mischung von Sparsamkeit und unerfreulicher Verschwendung, wie man wohl mit vortrefflichem Wein zum Genuß geringer Speisen überschüttet wird, oder zu schmackhaften leckeren Gerichten im Angesicht trefflicher Geschirre elenden Wein hinunter würgen muß. Das sind die wahren Tragikomödien, die jedes gesetzte Gemüth, das nach Harmonie strebt, zu gewaltsam erschüttern. [...] Das führt darauf, fuhr Lothar fort, daß so wie in den Gefäßen und Speisen Harmonie sein muß, diese auch durch die herrschenden Gespräche nicht darf verletzt werden.[...] Nicht genug, fing Lothar an, daß man diese Unarten vermeiden muß, jede Tischunterhaltung sollte selbst ein Kunstwerk sein, das auf gehörige Art das Mahl accompagniert und im richtigen Generalmaß mit ihm gesetzt wäre.¹

Ganz deutlich wird an dieser Stelle die pädagogische Seite von Tiecks Anliegen, die auch bei Rumohr eine dominierende Rolle spielt. Rumohr geht es darum, die Menschen durch sein Buch zu erziehen, ihnen damit einen Leitfaden an die Hand zu geben, wie sie sich zu vernünftig kochenden und essenden Menschen heranbilden können. Diesem Anliegen liegt der von den Gastosophen vertretene Gedanke zu Grunde, beim Riechen und Schmecken handele es sich um schulungsfähige Sinne. Zur gleichen Zeit wird anhand der Vorstellung einer vollgültigen Wissenschaft des Essens oder einer Kunst des Kochens, die in eine Reihe mit den übrigen Wissenschaften und Künsten gestellt wird klar, warum für den Kunstwissenschaftler Rumohr nur eine wissenschaftliche Abhandlung des Themas, unter Einbeziehung seiner historischen Dimension, in Frage kommen kann und weshalb er sich darum auch vom allzu anekdotenhaften und unterhaltenden Ton der ihm nachfolgenden Autoren deutlich abgesetzt hat.

Nichts steht einem gebildeten Menschen also so schlecht an, wie »ungeschickt zu essen«, denn darin drückt sich sein mangelndes Verständnis für Kunst- und Wissenschaft aus. Wichtig ist, daß im Rahmen dieser ganzen Diskussion um die kulturelle Dimension der Nahrung, die eigentliche Verwurzelung des Nahrungsbedürfnisses in der menschlichen Natur nicht ausgeblendet wird, sondern die Grundlage bildet, auf der sich die Kulturleistung einer Küche erst

¹ Tieck, *Phantusus*, S. 67ff.

sinnvoll entfalten kann. Dabei soll sowohl »die allerhöchste Simplizität obwalten«, die Rumohr seinen Lesern in Form der homerischen Gesänge vom einfachen Schmaus der Helden nahelegt, als auch »Anstand und Frohsinn« müssen herrschen, um »anmuthige Heiterkeit [zu] verbreiten«, in der der verständige Esser seine ihrer natürlichen Beschaffenheit nach zubereiteten Speisen zu sich nimmt.

Die besondere Betonung des Tischgespräches bei Tieck weist einerseits auf die soziale, verbindende Situation eines gemeinschaftlichen Essens hin, zum anderen mißt Tieck damit diesem Teil des Gesamtkunstwerks Mahlzeit eine ganz besondere Bedeutung zu, die auch Rumohr bewußt war und über die er insbesondere im dritten Buch des *Geistes der Kochkunst* spricht, die er aber auch in seiner 1834/35 erschienen *Schule der Höflichkeit* ausführlich behandelt. Bereits 1799 hatte der Philosoph Schleiermacher versucht, in einer Theorie des geselligen Betragens eine Theorie des höheren Tischgespräches zu entwickeln, in der vor allem auffällt, daß auch hier das rechte Maß und die Mitte unabhängig vom Thema den Wesenskern der Unterhaltung ausmachen:

Was kann lächerlicher seyn, als wenn Jemand das natürliche Streben der Unterhaltung, sich auf eine hohe Sphäre zu erheben, ganz unterdrückt, immer hartnäckig stehenbleibt, wo er anfangs gewesen ist, und auch Andre mit Gewalt da festzuhalten versucht. [...] Nicht minder lächerlich ist derjenige, der, wie arrogante Neuerer in jenen größeren Sphären auch zu thun pflegen, immerdar bestrebt ist, den Ton höher und höher zu spannen, und der Gesellschaft nun nicht Zeit lassen will, bei dem zu verweilen, was sie angenehm unterhält. [...] Das nähere Bestimmen der gesellschaftlichen Sphäre soll seyn ein Nichtherausgehen aus derselben.¹

Was Schleiermacher hier beschreibt, ist eine Tischkonversation, die zwischen zwei Extremen frei schwingen kann und die dann am ehesten als geglückt gelten darf, wenn sie die »gesellschaftliche Sphäre« nach keiner Seite hin verläßt, sich also in der Mitte einpendelt, die je nach der Zusammensetzung der Tischgesellschaft keine feste, arithmetische Größe ist, sondern sich im Sinne der aristotelischen Mesotes-Lehre aus der jeweiligen Situation heraus ergibt und sich einmal mehr in Richtung der höheren, einmal mehr in Richtung der »niederen Sphäre« einpendelt.

Doch zurück zu Tieck. Nicht nur in den *Phantasus-Unterhaltungen* fallen Parallelen zu Rumohr und den anderen Gastrosophen auf. Insbesondere Rumohrs scharfe Kritik an allen »Gehäckseln« und »Vermengungen« läßt sich, z.B. in einem dramenkritischen Kontext nachwei-

¹ Friedrich Daniel Ernst Schleiermacher: Versuch einer Theorie des geselligen Betragens. In: Berlinisches Archiv der Zeit und ihres Geschmacks. Januar und Februar 1799, S. 48-66; 111-123. Zitiert wird nach der kritischen Gesamtausgabe. Band 2. Erste Abteilung. Schriften und Entwürfe. Hrsg. von Hans-Joachim Birkner et al. Berlin, New York, 1984. Hier: S. 180f.

sen. In *Dichterleben* nennt Tieck die »engelländische Bühne« eine »wahre olla potrida (einen verfaulten Topf nennt der Spanier das Gericht, in welchen er Fleisch, Erbsen, Wurzeln, Gemüse, grünes Kraut, Schinken und was er [...] noch hat, hineintut, wochenlang stehen läßt, und nun Wasser oder Brühe hinzufüllt), wohl, ein solcher elender, verfaulter und faulender Topf«.¹ Obwohl Tieck den Charakter diese Speise im Feld des Verfaulten sieht, so ist doch klar, daß der eigentliche Wesenszug der *olla potrida* in der Vermischung und Vermengung liegt, die zu einem unentwirrbaren und undifferenzierten Durcheinander führt. Wenn dem Leser auch nicht ganz klar wird, worin nun die Analogie der *olla potrida* zur »engelländischen Bühne« eigentlich bestehen soll, ist es doch bemerkenswert, wie das Bild des Nahrungsgemischs an dieser Stelle klar negativ konnotiert ist.

Schließlich finden sich bei Ludwig Tieck und anderen Autoren der Zeit genau wie bei den Gastrosophen zahlreiche Spielformen einer Art kulinarischer Völkerpsychologie.² Gerade Tieck liefert diverse Beispiele, die in ihrer Originalität an Heinrich Heine heranreichen, der dieses Instrument als Stilmittel literarischer Darstellung vervollkommnet hat - es geht dabei z.B. um die politische und historische Bedeutung der Butter im Freiheitskampf der Völker. In *Das alte Buch und die Reise ins Blaue hinein* berichtet der Erzähler zunächst von einer engen Beziehung zwischen dem Genuß von Butter und den allgemeinen Charaktereigenschaften des Menschen. So könne man die Nationen nach diesem Kriterium getrost einteilen, in die der Butter-Esser und die der Butter-Meider. Für die butterophilen Nationen typisch ist in den Augen des Erzählers eine republikanische Gesinnung, Freiheit des Geistes und eine Tendenz zur Niederhaltung des Adels, wie dies etwa bei den Holländern und den Engländern zu beobachten sei. Diese Völker zeichneten sich aus durch »Schroffheit, Widerstand, Rechthaberei [und] Zank«³ Als historisches Beispiel führt der Erzähler den Befreiungskrieg der Schweizer gegen Österreich an, der alleine auf das Konto des kolossalen Butterverzehr der Eidgenossen gehe. Die Österreicher mußten unterliegen, denn der »echte Österreicher« empfinde geradezu einen »Widerwillen« gegen dieses Erzeugnis. Daher sei die »unerschütterliche Legitimität« dieses Volkes alleine darauf zurückzuführen, daß es »niemals Butter« esse.⁴

Die Völker des südlichen Europa, die sich des Olivenöles statt der Butter bedienten, seien dagegen »geschmeidig« und »fügsam«, »nachgiebig« und »einsichtsvoll«. Daraus läßt sich der einfache Schluß ziehen, daß die Regierungen, wollten sie dafür sorgen, daß die Menschen

¹ Tieck, *Werke*, Band 3, S. 446

² Gerade diese kulinarische Völkerpsychologie liegt, wie noch gezeigt werden wird, wenn auch keine Erfindung der Gastrosophen oder der Romantiker, sondern wohl so alt, wie das Reden vom und über das Essen an sich, einem wesentlichen Teil der gastrosophischen Lehren und Regeln zu Grunde.

³ Tieck, *Werke*, Band 3, S. 957.

⁴ Ebd.

sich in die gegebenen Machtstrukturen fügen, diesen nur die Butter vom Brote nehmen müßten: »Ließe es sich einrichten [...], daß nur der solide gesetzte Mann, der echte Aristokrat Butter auf sein Brot streichen könnte, so wäre Europa gerettet.« Letztenendes kommen dem Erzähler dann aber doch Zweifel an seiner gewagten Theorie. Er stellt deshalb die Vermutung an, vielleicht sei es ja gar nicht die Butter, die für die Misere verantwortlich sei. Doch wer jetzt erwartet, der Erzähler komme mit einer solideren Erklärung daher, der irrt, ganz in Heinescher Manier kontert er, daß die Eigentümlichkeiten der Butter-Esser womöglich aus dem Verzehr jener Tiere herrührten, welche die »rebellische Butter« liefern. Denn wie jedermann wisse, verzehrten ja insbesondere die »Engländer, Holländer, Schweizer [...und] Holsteiner [...] eher zuviel als zuwenig« Rindfleisch.¹

Natürlich fällt auf, daß diese Art der Darstellung eines Zusammenhangs zwischen dem Genuß einzelner Speisen und den Charaktereigenschaften ganzer Völker in erster Linie in einem komischen Kontext steht, d.h. vor allem der Unterhaltung der Leser dient. Gleichzeitig eignen sie sich aber auch zum eleganten Transport politischer Meinungen und Ansichten, die sich hinter der Maske des Komischen verbergen. Das darf allerdings nicht darüber hinwegtäuschen, daß im späten 18. Anfang des 19. Jahrhundert der Glaube an einen kausalen Zusammenhang zwischen Ernährung und Temperament ganz im Sinne der antiken Diätetik noch weit verbreitet war. Das verstärkte Wiederaufgreifen solcher Thesen in Literatur, Wissenschaft und eben besonders der Gastrosophie, ist im Zuge des Vordringens einer zunehmend wissenschaftlichen Ernährungslehre als Gegenbewegung zu deuten.² Unabhängig davon ist es eine Tatsache, daß auch die Beiträge der Gastrosophen zum Themenkreis der kulinarischen Populärpsychologie politische Grundhaltungen und Überzeugungen transportieren. So gehen Rumohrs Ablehnung und Haß gegenüber der französischen Nation, seiner Ablehnung der französischen Küche - wenn vielleicht auch unbewußt - mit Sicherheit voraus.

Wie sich hier und anhand der vorangegangenen Beispiele zeigen läßt, ist sowohl in den theoretischen als in den poetischen Werken der romantischen Autoren das Essens- und Mahlzeitenmotiv in den unterschiedlichsten Zusammenhängen und Bedeutungen präsent. Dabei gibt es neben Gemeinsamkeiten der romantischen Vorstellungen mit denen der Gastrosophen und insbesondere Rumohrs, die vor allem im Werk Ludwig Tiecks auffallen, auch Unterschiede im Gebrauch dieses Motivs, wie z.B. bei Novalis, wo es in einem transzendental-symbolischen Kontext der Vereinigung und Assimilierung aufgeht.

¹ Tieck, *Werke*, Band 3, S. 958.

² So kann man mit einigem Recht auch die romantische Bewegung in Deutschland nicht nur als Gegenbewegung zu den Maximen der Weimarer Klassik sehen, sondern auch als geistigen Widerstand gegen den rasanten Fortschritt der industriellen Revolution lesen.

5. VOM GEIST DER KOCHKUNST

Das Prinzip einer einfachen Kochkunst, durch welche die verschiedenen Nahrungsstoffe in ihrer reinen Eigentümlichkeit der natürlichen Zunge angenehm, dem unverdorbenen Magen zuträglich erscheinen, hervorgehoben zu haben, verdanken wir in der That v. Rumohr. Und in dieser Rücksicht wird seine Küche von Rechts wegen auch die Urküche im Gegensatz zur Schmorküche genannt.

Henrik Steffens, *Was ich erlebte*¹

Essen macht ihr mittags vier, Essen, nicht mehr noch weniger, kein Geköch, sondern eure bürgerlichen Kunststücke aufs beste.

Johann Wolfgang von Goethe²

Der *Geist der Kochkunst* gliedert sich im wesentlichen in drei abgeschlossene Bücher.³ Das erste ist den *Elementen der Kochkunst* und den *Thierischen Nahrungsstoffen gewidmet*; im zweiten beschäftigt sich Rumohr mit *Nahrungsstoffen und Würzen aus dem Pflanzenreiche*; das dritte schließlich handelt *Vom Essen*. Daneben enthält das Werk in der Fassung von 1832 zwei Vorreden (zur ersten bzw. zweiten Auflage) und eine umfangreiche Einleitung. Den Schluß bildet ein Bruchstück aus den fiktiven Reiseerinnerungen eines angeblichen Veters Joseph Königs mit Namen Ernst Krüsch, das in Wahrheit aber von Johann Georg Rist verfaßt wurde.

5.1. DER TITEL

Schon der Titel ist Programm, denn dieser setzt in selbstbewußter Diktion die Existenz einer spirituellen Ebene der Kochkunst von vorne herein schon einfach voraus und damit an den Anfang aller folgenden Überlegungen. Die Selbstverständlichkeit des Tones ist fast ein wenig herausfordernd und wohl auch darauf ausgerichtet, Kritik zu provozieren. *Geist der Kochkunst*, wo hat man so etwas schon einmal gehört?

Das große Selbstbewußtsein des von missionarischem Eifer erfassten Dilettanten wird auch innerhalb des Buches an verschiedenen Stellen deutlich, z.B. wenn Rumohr dem Aspiranten, der in die spirituelle Dimension der Kochkunst vorzudringen wünscht, anrät: »Übrigens lese

¹ Henrik Steffens: *Was ich erlebte*. In unwesentlichen Teilen gekürzt und herausgegeben von Frau Dr. Th. Landsberg. 3 Bände. Leipzig, 1913. Hier: Band 2 (1802-1814), S. 147.

² Johann Wolfgang von Goethe an seine Mutter vor einem Besuch seines Herzoges in Frankfurt. (August, 1799)

³ Zu den nur marginalen Unterschieden zwischen erster (1822) und zweiter Auflage (1832) vgl. die Ausführungen zur Editions-geschichte in Kapitel 3.1.

er mein Buch und nichts als mein Buch.« (*Geist*, S. 167) Vor dem Hintergrund dieses kompromißlosen Anspruchs, muß dem Leser der Vorwurf, Rumohr sei durch seine Beschäftigung mit dem Essen und der Kochkunst dem schnöden Materialismus verfallen - so z.B. Heinrich Laube - eigentlich absurd erscheinen, versucht Rumohr doch erklärtermaßen, die über das Materielle hinausgehende Komponente, eben den *Geist der Kochkunst* zu bestimmen. Fragt sich nur, was Rumohr unter diesem *Geist der Kochkunst* tatsächlich versteht. Doch bleiben wir noch einen Augenblick beim Titel - *Geist der Kochkunst*. Wie könnte Rumohr auf diesen Titel gekommen sein? Hatte er ein Vorbild? Walter Rehm stellte 1959 mit seinem schon mehrfach erwähnten Aufsatz die These in den Raum, Rumohr habe sich im Titel - zumindest indirekt - an Montesquieus *Esprit des lois* angelehnt:

Geist der Kochkunst - so lautet, nicht ohne bewußte Absicht und nicht ohne entsprechende Ambition, der Titel des bedeutenden Buches. *Esprit des lois* - *Geist der Kochkunst*: so die Pendants. Bei Montesquieu wie bei Rumohr kommt es auf die Essenz des Gegenstandes an, auf seine innere Durchdringung und systematisch-empirische Erfassung, jeweils mit historischem Aspekt und, wenn auch sparsam, mit praktischen Anweisungen oder Rezepten: für den denkenden Koch und kochenden Koch. So wenig Montesquieu ein einfaches Lehrbuch schreiben wollte, so wenig Rumohr ein bloßes Kochbuch. Beide zielten, jeweils *en philosophe*, höher.¹

Auch Dietrich Harth leitet in Anlehnung an Rehm seine Einführung zum *Geist der Kochkunst* mit dieser These ein:

Montesquieus *Geist der Gesetze* hat die politische Welt verändert. Rumohrs *Geist der Kochkunst* feiert die Erfindung der Bouillon als weltgeschichtliches Ereignis. Was für Montesquieu die Liberalisierung der Macht, das ist für Rumohr die Mitte zwischen *laissez faire* und Frugalität an Herd und Tisch und schließlich in der Gesellschaft.²

Es gibt tatsächlich gute Gründe, davon auszugehen, daß Rumohr Montesquieus Werk im Hinterkopf hatte, als er den Titel seines Werkes wählte. Unter den Positionen 2471-75 sind im Auktionskatalog der hinterlassenen Bücher Rumohrs, die gut drei Jahre nach seinem Tode am »6. October d.J. [1846] und folgenden Tagen, vormittags von 10 bis 1 Uhr, im Auditorio zu St. Catharinen in Lübeck« versteigert wurden, die Werke Montesquieus genannt: *Oeuvres de Montesquieu* in 5 Bänden. Amsterdam et Leipzig, 1759.³ Und in Rumohrs *Deutschen Denk-*

¹ Rehm, *Geist*, S. 104. Die These Rehms wurde auch von Wetzel in seiner Arbeit über Heine, allerdings ohne weiteren Kommentar übernommen. Vgl. Wetzel, *Heinrich Heine*, S. 22.

² Harth, *Geist*, S. V.

³ Verzeichnis einer Sammlung von Büchern des verstorbenen Kammerherr C.F.L.F.v. Rumohr, welche am 6. October d.J. und folgenden Tagen, Vormittags von 10 bis 1 Uhr, im Auditorio zu St. Catharinen in Lübeck gegen baare Zahlung durch den Bücher-Auctionar J.C.L. Wecker versteigert werden sollen. Lübeck, 1846. Dieses Verzeichnis nennt insgesamt 3465 Positionen (Zuzüglich 48 sogenannte Musikalien, vornehmlich Partituren).

würdigkeiten ist explizit vom »große[n] Montesquieu« die Rede.¹ Daß Rumohr die Werke Montesquieus besaß, ist für einen gebildeten Mann dieser Zeit wohl nicht weiter erstaunlich. Gerade aber die Tatsache, daß das Werk Montesquieus im Kreise der europäischen Eliten zum bildungspolitischen Kanon gehörte, durfte Rumohr vermuten lassen, daß potentielle Leser recht schnell von selbst die Ähnlichkeiten und die beiden Titeln gemeinsame Ambition erkennen konnten. Darüberhinaus kommt im Untertitel des *Esprit des lois* eine Haltung Montesquieus seinem ehrgeizigen Vorhaben gegenüber zum Ausdruck, die Rumohr, im Hinblick auf sein Anliegen, die Prinzipien der Kochkunst zu bestimmen, teilt: *Über den Bezug, den die Gesetze zum Aufbau jeder Regierung, zu den Sitten, dem Klima, der Religion, dem Handel etc. haben müssen.*² Was Montesquieu auf dem Feld der Gesetze leisten möchte, versucht Rumohr auf das Feld der Küche zu übertragen, nämlich die umfassenden Bezüge herauszuarbeiten, die seine Vorstellungen einer auf »alimentärer Vernunft« aufgebauten, d.h. rationalen Kochkunst, mit der geistigen und moralischen Verfassung eines Volkes oder Staates, seinen ökonomischen Grundlagen, seiner Geschichte usw. verbinden. Beide - Rumohr wie Montesquieu - waren in diesem Sinne Pioniere bei der systematischen Erforschung ihrer jeweiligen Materie. Im Vorwort schreibt Montesquieu:

Ich habe Prinzipien aufgestellt, und die Einzelfälle ordnen sich mir wie von selbst darunter ein. Die Geschichte jeder Nation ergibt sich lediglich als eine Folge daraus. Jedes einzelne Gesetz erweist sich als verknüpft mit einem anderen oder als abhängig von einem weiteren, allgemeineren. [...] Ich habe meine Prinzipien nicht aus meinen Vorurteilen, sondern aus der Natur der Dinge abgeleitet. [...] Ich würde mich für den glücklichsten Sterblichen halten, wenn ich die Menschen von ihren Vorurteilen zu befreien vermöchte.³

Auch Rumohr geht es um die Prinzipien, das Allgemeine. Die Einzelfälle, die einzelnen Rezepte oder Zubereitungen interessieren ihn nur am Rande oder als Exempel für eine korrekte oder inkorrekte Anwendung seiner Elementarlehre. Auch Rumohr bemüht sich, seine Thesen als aus der Natur der Dinge abgeleitet darzustellen - vor welchem ideologischen Hintergrund diese Natur dann auch immer bestimmt worden sein mag. Und wie Montesquieu ist es ihm ein pädagogisches Anliegen, die Menschen von ihren Fehl- oder Vorurteilen zu befreien, denn - um mit Rumohr zu sprechen - »was überhaupt gilt und wahr ist, muß, genau genommen, auch von Allem und Jeglichem gelten können.« (*Geist*, Vorw. zur 2. Aufl., S. XII)

¹ Rumohr, Dt. Denk., II, S. 74.

² Frz.: De L'Esprit Des Loix Ou Du Rapport Que Les Loix Doivent Avoir Avec La Constitution De Chaque Gouvernement, Les Moeurs, Le Climat, La Religion, Le Commerce, &c.

³ Charles Louis de Secondat Montesquieu: De L'Esprit Des Loix. Geneve, 1748. Zitiert wird nach der deutschen Übersetzung von Kurt Weigand. Stuttgart, 1984. Hier: S. 89f.

5.2. DIE VORREDEN

5.2.1. VORREDE DES HERAUSGEBERS [ZUR ERSTEN AUFLAGE]

Die Vorrede zur ersten Auflage dient Rumohr zunächst einmal dazu, die Fiktion seiner Rolle als bloßer Herausgeber und Bearbeiter des *Geistes der Kochkunst* aufzubauen.¹ Deshalb betont er, den Bescheidenheitstopos bemühend, ausdrücklich: »Der Antheil, den ich selbst an der Ausfertigung dieses Werkes genommen, ist verhältnismäßig so gering, so gänzlich auf den äußeren Zuschnitt und auf vereinzelte Bemerkungen beschränkt, daß ich keinen Anstand nehmen durfte, dasselbe mit den voranstehenden Zeilen zu begleiten«. (*Geist*, S. VIII) Daß es Rumohr aber offensichtlich gar nicht so leicht gefallen ist, sich im Hintergrund zu halten und damit möglicherweise Ruhm und Ehre seinem Koch überlassen zu müssen, zeigt sich nicht nur in seinem späteren Bekenntnis zur Verfasserschaft, nachdem das Buch ein Erfolg geworden war, sondern bereits indirekt in der Vorrede.²

Gleich in den ersten Sätzen bescheinigt Rumohr dem Verfasser eine seltene »Sachkenntnis und Geschicklichkeit«, sowie den »Geist der Vergleichung«, die es ihm ermöglicht hätten, »einer Sache, die scheinbar bloß auf der Anwendung beruht, ihr Allgemeines abzugewinnen«. (*Geist*, S. III) Wer sich ins Gedächtnis ruft, wie geringschätzig sich Rumohr zumeist über König ausgelassen hat, weiß, daß Rumohr natürlich nicht von König, sondern von sich selber spricht.³ Dies wird auch vom anschließend formulierten Anspruch des Werkes nahegelegt, denn schließlich soll die Erforschung der Kochkunst mit »Ernstlichkeit und beynaher wissenschaftlicher Strenge« betrieben werden. Darin unterscheidet Rumohr sich nicht unwesentlich von seinen gastrosophischen Coautoren. In Reynieres Küchenkalender z.B. heißt es: »Wir überlassen es den Gelehrten, den Zeitpunkt festzustellen, wo die Sitte des Weihnachtsmahls, des sogenannten Réveillon, zuerst bei den Christen Eingang fand, und beschränken uns hier auf die Bemerkung, daß dies Mahl die eigentümliche und sogar völlig einzige Eigenschaft hat, daß es weder ein Frühstück, noch ein Mittagessen, noch ein Vesperbrot, noch ein Nachtessen, noch ein Nachtmahl ist: es ist eben ein Réveillon - mit diesem Worte ist alles gesagt.«⁴ Eine solch pragmatisches Hinnehmen des Gegebenen ist Rumohr gänzlich fremd; ihn interessiert weniger, daß etwas ist, wie es ist, sondern warum es ist, wie es ist.

Ausgehend von der Feststellung, daß »die Kochkunst [...] nur selten in ihrer ganzen Bedeutung und [...] vollem Einfluß auf das körperliche und geistige Wohlseyn des Menschengeschlechtes aufgefaßt worden« sei, beklagt Rumohr das verschämte Stillschweigen der Dichter, Ökonomen und Wissenschaftler. Denn diese schämten sich alleine »aus leidiger Sentimenta-

¹ Schon auf dem Titelblatt wird Rumohr nur als Herausgeber und Überarbeiter angeführt.

² Vgl. 5.2.2. Vorrede zur zweiten Auflage

³ Vgl. 3.2. Joseph König

⁴ Zitiert nach der Ausgabe von Habs, *Geist*, S. 378.

lität [...] zu bekennen, daß man so emsig wirthschaftete, um den Leuten besseres Brodt und fetteres Schlachtvieh zu schaffen.« Als Beispiel erwähnt Rumohr »jene edlen Menschenfreunde«, welche durch die Erfindung sogenannter Armensuppen ans Licht getreten seien. Der berühmteste dieser »Menschenfreunde« war Graf Rumford, der in Bayern die Kartoffel als Feldfrucht einführen ließ und dessen auf der Basis von Graupen und Kartoffeln entwickelte Suppe als möglichst billige Massenspeise in den gleichfalls von Rumford ins Leben gerufenen Arbeitshäusern dienen sollte.¹ Das hinter dieser Idee steckende Prinzip, aus scheinbar nutzlosen Essern, Arbeitskräfte auf reiner Alimentationsbasis zu machen, wurde schon bald heftig kritisiert, so z.B. von Heine in seiner polemischen Rede über die »Rumfordsche Suppe der Nützlichkeit«.²

Um nicht in den Verdacht zu geraten, mit seinen Thesen im Dunstkreis gefräßiger Gourmandise zu stehen, beeilt sich Rumohr, zu betonen, »daß der Mensch esse, um zu leben; nicht lebe um zu essen.«³ Gerade daraus folgt für Rumohr aber, daß der Mensch deshalb »vernünftig essen und in der Wahl und Bereitung seiner Speisen [...] sein Urtheil erproben müsse«. Das führt unmittelbar zur Formulierung seiner ersten Ernährungsmaxime, die lautet, der Mensch solle »aus Gesundheit freudig, aus Überzeugung mäßig [und] aus Verständigkeit gut essen.« (*Geist*, S. IV)

Nachdem Rumohr sich selbst, ganz im Bewußtsein seiner Vorreiterrolle und deshalb nicht ganz zu unrecht, das Verdienst zuerkennt, dieser »Geistesrichtung«, »selbst den ersten Anstoß gegeben« zu haben, lenkt er den Blick auf die »classische Vorzeit«, welche die Kochkunst noch ohne »Schaam und Furcht« behandelt habe. Dabei sind für ihn besonders die »homerischen Gesänge« mit ihren Schilderungen der »Schmäuse der Helden« bemerkenswert. Auch betont er, daß die Schilderung von Mahlzeiten in der Antike als Hintergrundmodell philosophischer Abhandlungen gedient habe - man denke etwa an das platonische *Symposion*.⁴ Rumohr geht im Anschluß auch kurz auf die antike bzw. mittelalterliche Medizin und Diätetik ein und erwähnt hier vor allem die Schriften von Galen und Hippokrates⁵, Nonnius und Alex-

¹ Vgl. auch *Geist*, Buch II, Kap. 6, S. 117: »Die Rumfordsche Suppe endlich, ihrer Entstehung und Beschaffenheit zufolge, ein gelehrter, nach chemischen Grundsätzen zusammengesetzter Brey, beweist, daß diese Speise bis auf unsere Tage hinab das Nachdenken der Menschenfreunde in Anspruch genommen hat.«

² Heinrich Heine, *Schriften*, Band 4, S. 140. [B]

³ Bemerkenswert ist, daß sich Rumohr mit diesem Statement deutlich von Vaerst und Anthus (Blumenröder) unterscheidet, die beide eher das Gegenteil dieser Auffassung vertraten. Vgl. dazu z.B. Anthus: »Wie aber die Tugend, so wird das Essen von dem würdigen um seiner selbst willen geübt. Der Eßkünstler ißt rein, um zu essen, und spricht dies aus; der Philister sagt, er äße, um zu leben, und das sei christlich und moralisch.« Blumenröder, *Vorlesungen*, S. 112.

⁴ Das Symposion ist gerade deswegen besonders interessant, weil dort vor dem alimentären Hintergrund eines Festmahles, die Frage nach dem Wesen von Liebe und Eros gestellt wird, was die enge Verbindung von Essen und Sexualität unterstreicht.

⁵ Der wissenschaftlich-kritische Anspruch von Rumohrs Ausführungen zeigt sich recht gut in einer Anmerkung zu den diätetischen Schriften des Hippokrates. Dort präsentiert Rumohr seinen Lesern die - zutreffende - These Sprengels, daß die Bücher *De Diaeta* gar nicht Hippokrates, sondern einem alexandrinischen Neuplatoniker zuzuordnen seien.

andrinus.¹ Die besondere Wertschätzung der Feldfrüchte habe in der Antike gar dazu geführt, daß aus den Bezeichnungen für verschiedene Arten von Gemüsen bzw. Hülsenfrüchten die Geschlechternamen berühmter römischer Familien abgeleitet wurden, so z.B. Lentulus, Piso und Cicero.²

Ganz anders die gegenüber den Nahrungsdingen abgestumpfte Gegenwart, denn die zeitgenössischen Schriftsteller, meint Rumohr, wagten kaum »hie und da ein Schäfergedichtlein mit einem Mahle aus Milch und Brodt hervorzurücken«. Eine erwähnenswerte Ausnahme bilde die Kartoffel, die »mehr als einmal besungen« worden sei,³ aber auch die »Herzensergießungen« der »Reisebeschreiber« läßt Rumohr bis zu einem gewissen Grade gelten.⁴ (*Geist*, S. VI) Hart ins Gericht geht er allerdings mit den Kochbüchern, deren Zahl und Auflagen im 19. Jahrhundert in schwindelerregende Höhen klettern.⁵ Sie seien »sämmtlich entweder aus platter, unnachdenklicher Erfahrung, oder geradehin aus Compilation entstanden« und entbehrten daher »allen wissenschaftlichen Geistes«. Zwar gibt Rumohr zu, daß auch im vorliegenden Werk nicht alles »streng wissenschaftlich« genannt werden dürfe, weil es »aus der Chemie und Mechanik nicht alle Vortheile zieht, welche diese Wissenschaften der Kochkunst gewähren könnten«, immerhin sei aber »die Kunst [...] hier wenigstens auf dem Wege, sich selbst zu erkennen und ihre Theorie im Entstehen.«⁶ (*Geist*, S. VII) Im Vorgriff auf den eigentlichen Kern von Rumohrs Werk darf man mit Rehm die Auffassung teilen: »die Kochkunst *hatte* sich in diesem Buch erkannt, die Theorie *war* ausgebildet« - zumindest im Sinne einer gutbürgerlichen Kochkunst.⁷

¹ Ludovicus Nonnius (Luis Núñez): *Diaeticon, sive de re cibaria, liber IV.* Antwerpen, 1646. Und: Gulio Alessandrini (Julius Alexandrinus): *Salubrium, sive (seu) de sanitate tuenda, libro XVIII et XIX.* Colonia Agrippina (Köln), 1575.

² Lentulus = Linse, Piso = Erbse und Cicero = Kichererbse.

³ Vgl. z.B. Julius Weber (in Anlehnung an Matthias Claudius): Schön röthlich die Kartoffeln sind, / Und weiß wie Alabaster, / Sie sind für Menschen, Schwein und Rind / Ein echtes Magenpflaster. In: *Demokritos*. Band III, S. 153.

⁴ Rumohr nennt als Beispiel Bengt Bergius: *Über die Leckereyen.* Aus dem Schwedischen von D.J.R. Forster und D. Kurt Sprengel. Halle, 1792. Zu den Reiseschriftstellern vgl. auch 5.8.

⁵ Vgl. 4.1.5. Kochbuchliteratur

⁶ Rehm verweist im Zusammenhang mit dieser Stelle auf eine Maxime Goethes, nach der es eine Form der zarten Empirie gebe, »die sich mit dem Gegenstand innigst identisch mache und dadurch zur eigentlichen Theorie werde«. Rehm, *Geist*, S. 108f.

⁷ Rehm, *Geist*, S. 108.

5.2.2. VORREDE ZUR ZWEITEN AUFLAGE

In der ersten Neuauflage des *Geistes der Kochkunst* nach Rumohrs Tod aus dem Jahre 1885, verzichtete der Herausgeber Robert Habs noch auf den Abdruck des Vorwortes zur zweiten Auflage. Begründet wurde dies mit dem Hinweis auf dessen angebliche Irrelevanz.¹ Diese Auffassung kann man sicherlich nicht ernstlich aufrecht erhalten. Sie ist vielmehr als Ausdruck einer gewissen Unsicherheit zu werten, wie die im Hinblick auf die Interpretation des Gesamtwerkes problematischen Stellen dieser Vorrede zu deuten sind. Außerdem gibt Rumohr sich in dieser Textpassage als der wahre Autor des *Geistes der Kochkunst* zu erkennen, und er erläutert die »Geschichte seiner Entstehung«, wenn seine Ausführungen zu dieser Geschichte auch eher an einen Schöpfungsmythos erinnern.

In elegantem, plauderhaftem Ton über die geringe Bedeutung von Vorreden im allgemeinen räsonierend, läßt Rumohr seine Leser wissen, daß sein Werk »in einigen Kapiteln seinen Anfang genommen« habe, die darauf angelegt gewesen seien, »gewisse ästhetische Gemeinplätze und Stichwörter, durch ihre Anwendung auf eine niedrig geachtete Kunst [also die Kochkunst], doch ohne Bitterkeit zu verspotten.« Denn, so fährt er fort, »bei der unbegrenzten, unsichern, schwankenden Allgemeinheit ihrer täglichen Anwendung schienen sie mir der einen Kunst ganz so gut sich anzupassen, als der andern; wenigstens war dabei der Gewinn für beide gleich groß.« (*Geist*, 2. Aufl., S. V f.)

Dieser Abschnitt bringt den Interpreten in Schwierigkeiten, denn man könnte ihn dahingehend verstehen, daß die ästhetischen Kategorien und Begrifflichkeiten, die Rumohr auf die Kochkunst appliziert, alleine dem Zwecke dienen, diese Begriffe zu demontieren. Die Kochkunst wäre demnach nur Mittel zum Zweck; das ganze Werk nicht mehr, als ein weiterer origineller Beitrag zu der großen Zahl von Rumohrs kritisch-distanzierten Schriften über Rolle und Bedeutung der zeitgenössischen Theorie bzw. Praxis der bildenden Künste. Vielleicht war es tatsächlich so, daß Rumohr nach seinem heftigen Streit mit den Nazarenern in Rom und seiner überhasteten Abreise aus Italien mit diesem Gedanken gespielt hat. Es gibt jedoch auch gute Gründe dafür, anderer Auffassung zu sein. Das Essen und die Kochkunst nahmen in Rumohrs Leben eine ähnlich große Rolle ein, wie seine Liebe zur Kunst und jungen Männern. Es erscheint wenig wahrscheinlich, daß ein Mann, der mit so viel Liebe, aber auch brennendem missionarischem Eifer vom vernunftgemäßen Essen spricht, den Gegenstand seiner Leidenschaft mißbrauchen würde, nur um eine originelle Form der Kritik an einem bestimmten Kunstverständnis zu formulieren. Wäre das wirklich Rumohrs Absicht gewesen, er hätte dafür mit Sicherheit ein anderes Sujet finden können. Außerdem würde er dann wohl in seinen *Italienischen Forschungen* den einleitenden Teil, der Rumohrs Grundüberzeugungen wider-

¹ »Die vorliegende Ausgabe ist nach der zweiten Auflage veranstaltet worden, wobei indessen die unwesentliche Vorrede zu eben dieser Auflage in Wegfall gekommen und dagegen ein alphabetisches Namen- und Sachregister hinzugefügt worden ist.« Habs, *Geist*, S. 16, Anmerkung.

spiegelt, bestimmt nicht ausgerechnet den *Haushalt der Kunst* genannt haben. Letztlich betont Rumohr ja selbst, daß eine Verspottung ästhetischer Allgemeinplätze allenfalls der Ausgangspunkt seines Vorhabens gewesen sei. Wankelmütig und schwankend in seinen Auffassungen, Meinungen und Vorlieben ist es nicht unwahrscheinlich, daß sich seine Intension während seiner Arbeit an dem Buch auch immer wieder veränderte. Außerdem sollte bedacht werden, daß Rumohr diese Zeilen rund zehn Jahre nach dem Erscheinen der ersten Auflage des Buches schreibt, und keiner weiß letztlich zu beantworten, ob Rumohr hier nicht nachträglich sein ursprüngliches Anliegen zu relativieren versucht, indem er die Autonomie einer echten Kochkunst wieder herunterspielt.

Rumohr bekennt nun aber immerhin, daß nicht König, sondern er selbst das Buch verfaßt hat; alle anderslautenden Beteuerungen seien Teil einer literarischen Fiktion gewesen, auch wenn die zweite Auflage immer noch unter Königs Namen erscheint. Auch läßt Rumohr nicht davon ab, zu behaupten, es sei König gewesen, der den Verleger für das Buch gefunden habe.¹ Er nennt das Werk deshalb »im eigentlichsten Sinne eine Benefizvorstellung zu Gunsten des plastischen und bildenden Künstlers.«² Mit diesem »nach gemeiner deutscher Moral, edlen Zwecke«, sei aber ein weit allgemeinerer verbunden gewesen, nämlich das »wirthschaftliche Publikum« auf zentrale staatswirthschaftliche Probleme aufmerksam zu machen.

Rumohr schreibt sein Buch im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts, in einer Zeit, in der in Deutschland die politischen und ökonomischen Folgen der napoleonischen Kriege und des Wiener Kongresses noch unmittelbar nachwirken. Durch den Basler Vertrag³ von 1794 bis ins Jahr 1806 befriedet, sei es der deutschen Landwirtschaft auf der Basis der durch den Krieg stabil auf hohem Niveau gehaltenen Preise insbesondere im Norden möglich gewesen, die Produktion der landwirtschaftlichen Güter enorm zu steigern, denn Norddeutschland »ackerte während dieser Zeit für die kriegführenden Mächte.«⁴ Als nach dem Ende der Koalitionskriege die Absatzmärkte wegbrechen, zudem neue Anbaugelände in Südrußland und Übersee erschlossen werden, geben die Preise auf Grund der Überproduktion dramatisch nach. Rumohr beschreibt nun anschaulich, wie sich diese Agrarkrise in seiner alimentär bestimmten Logik zu einer allgemeinen deutschen Wirtschaftskrise ausweitete. Die Lösung, die Rumohr für dieses Problem im Sinn hat, besteht darin, »Producte, welche roh nicht länger mit Vortheil abzusetzen [sind], unumgänglich zu verarbeiten [...und] in Kunstproducte« zu verwandeln. (*Geist*, 2. Aufl., S. VIII) So könne man durch Aufwertung der »Fabrikation des Bieres«, den

¹ Zur Figur Joseph Königs und seiner Rolle im Leben Rumohrs vgl. Kapitel 3.2.

² Vgl. dazu die Bezeichnung der Kochkunst als »Plastik des Flüssigen« bei Joseph Görres. (Kap. 4.3)

³ Das Datum ist nicht ganz korrekt. Der Basler Friede wurde am 5. April 1795 zwischen Frankreich (Barthélemy) und Preußen (Hardenberg) geschlossen. Preußen verpflichtete sich, von der Koalition gegen Frankreich zurückzutreten und die linksrheinischen deutschen Gebiete fielen an Frankreich. In einer Zusatzkonvention vom 17. Mai 1795 wurde durch die Vereinbarung einer Demarkationslinie der Norden Deutschlands und der Fränkische Reichskreis für neutral erklärt.

⁴ Vgl. dazu auch die Anmerkungen zur Agrarrevolution in Kapitel 4.1.1.

Gebrauch »feiner ausgesichteten Mehles« und durch »ein besser genährtes, fetteres Schlachtvieh und Geflügel« die Überschüsse an Getreide zum Zwecke einer allgemeinen »Verbesserung der Volksnahrung« merklich verringern. Damit wäre man endlich in der Lage, »Mittelpreise hervorzurufen, die einzigen, welche wünschenswerth« seien. Deshalb sieht Rumohr einen weiteren Zweck seines Buches darin, den Appetit des »verständigen, leichtfassenden Deutschen« auf das »Product seines Bodens« zu wecken - für den freilich vorübergehenden Tafelgenuß, allein auch für den mehr dauernden einer gut unterhaltenen Gesundheit« und damit zur Überwindung der Agrar- und Wirtschaftskrise beizutragen. (*Geist*, 2. Aufl., S. IX) Rumohr beklagt sich allerdings, daß seine Thesen »auf die Ansichten der Staatswirth nicht den geringsten Einfluß gewonnen« hätten. Zumindest der ökonomische Zweck des Buches, nämlich mit dem Verkaufserlös den Nachfahren Königs ein Auskommen zu sichern, sei aber erreicht worden.¹

Abschließend kommt Rumohr auf die Rolle der Frau in Küche und Haushalt zu sprechen, die er - in einer Zeit, in der die bürgerliche Hausfrau zunehmend selbst genötigt ist, zum Kochlöffel zu greifen und nicht mehr nur einer Küche mit Köchen und Mägden vorsteht - als eigentliche Wegbereiterin des Niedergangs der Kochkunst betrachtet.² Überhaupt kann Rumohr an den Frauen kaum je etwas positiv Erwähnenswertes finden. Noch bis in jüngste Zeit hinein wäre den Frauen »das Haus und Küchenwesen« als ein »verantwortliches Amt und Ministerium aufgetragen« gewesen. Das aber habe - in doppeltem Sinne ironisch gemeint -, »dem Himmel sey's gedankt«, aufgehört. Wenngleich die Frauen »ihre Verpflichtung zur Sorge für Haushalt und Küche« sträflich vernachlässigten, so wollten sie gleichzeitig doch nicht den Anspruch aufgeben, »dieses nichtige Departement ausschließlich zu lenken« und dort das Kommando zu führen, kritisiert Rumohr. Eben aus diesem Grund habe den Frauen der *Geist der Kochkunst* auch mißfallen, denn sie hätten das Buch »theils als Eingriff in ihre Befugnisse, theils auch als lästige unwillkommene Anmahnung an veraltete, vergessene Pflichten« empfunden. Was aber, fragt Rumohr, sei sein Werk für die deutsche Damenwelt nun aber eigentlich? Eingriff in die ureigenste weibliche Domäne oder Ermahnung, sich zu läutern und zu bessern? (*Geist*, 2. Aufl., S. XI f.) Im ersten Fall wäre dies das Eingeständnis der »Hausmütter«, tatsächlich für Hauswesen und Küche verantwortlich zu sein, im zweiten könne es, als Mahnung an vergessene Pflichten, nicht gleichzeitig als Eingriff gewertet werden. Wie dem auch sei, Frauen, die sich mit »Distinctionen und Consequenzen« nur äußerst ungern befassen würden, nähmen diesen Widerspruch (wohl aus Mangel an intellektueller Kapazität) offenkundig gar nicht erst zur Kenntnis, stellt Rumohr lapidar fest. (*Geist*, 2. Aufl., S. XII) Abschließend versichert er dem Leser nochmals nicht ohne Ironie, daß sein Werk durchaus höchsten »sittlichen, philanthropischen und patriotischen Beweggründen seinen Ursprung«

¹ Vgl. Kap. 3.2.

² Diese Ansicht teilt Rumohr mit Friedrich Nietzsche.

verdanke. In jedem Kunstwerk aber stecke ein wenig »Teufelei« und deshalb habe man stets »neben dem geraden, auch einen zweiten, oder sogenannten Doppelsinn vermuthet und gesucht«. Rumohr verläßt seine Deckung aber nicht, und so bleibt es dem Leser und Interpreten überlassen, sich die Frage zu beantworten, ob Rumohr nun tatsächlich einen solchen doppelten Boden einräumt oder sich nur über diejenigen belustigt, die einen solchen zu entdecken suchen.

5.3. DIE EINLEITUNG

Die alimentär-historisch ausgerichtete Einleitung zu den drei nachfolgenden Büchern des *Geistes der Kochkunst*, welche einen Bogen von der griechisch-römischen Antike über die Renaissance bis hinein in Rumohrs Gegenwart spannt, ist einer der aufschlußreichsten Teile des ganzen Werkes. In komprimierter Form liefert Rumohr den Lesern hier die zentralen Thesen seiner alimentären Elementarlehre, die die Grundlage seiner nachfolgenden Darstellungen bilden. Ausgangspunkt ist die These, »daß die Kochkunst mit dem Nationalcharakter, mit der Geistesbildung der Völker, kurzum mit den allgemeinsten und höchsten Interessen des Menschengeschlechtes in Verbindung stehe.« Daher sei »die Bildungsstufe eines Volkes« unmittelbar am Grade der Verständigkeit, welche es bei der Wahl der Nahrungsmittel walten läßt, abzulesen. (*Geist*, S. 1) Diese Vorstellung ist nun allerdings keineswegs originell, vielmehr spiegelt sie den für die Zeit typischen intellektuellen Allgemeinplatz von der *moralischen* Bedeutung der Nahrungsmittel wider, dessen Wurzeln sich bis in die Antike zurückverfolgen lassen und der gleichfalls von der gerade im Entstehen begriffenen naturwissenschaftlichen Nahrungsforschung am Ende des 18. bzw. Anfang des 19. Jahrhunderts vertreten wird.¹ Die wohl virtuoseste literarische Umsetzung dieses Gedankens liefert Heinrich Heine, der eine regelrechte diätetische Typologie der europäischen Völkerschaften entwirft. Anders als Rumohr aber stimmt Heine geradezu einen Hymnus auf die französische Küche an: »Laßt uns die Franzosen preisen! Sie sorgen für die zwei größten Bedürfnisse der menschlichen Gesellschaft, für gutes Essen und bürgerliche Gleichheit; in der Kochkunst und in der Freiheit haben sie die größten Fortschritte gemacht, und wenn wir einst alle, als gleiche Gäste, das große Verdauungsmahl halten, und guter Dinge sind, [...] dann wollen wir den Franzosen den ersten Toast darbringen.«² Besonders gelungen ist Heines kulinarisches Charakterbild der europäischen Damenwelt, in der allerdings auch die französische Küche bzw. die französischen Schönheiten, nicht ganz ungeschoren bleiben:

¹ Vgl. dazu auch die Anmerkungen zur Diätetik in Kapitel 4.1.6.

² Heinrich Heine, *Schriften*, Band 2, S. 377. [B]

Jedes Land hat seine besondere Küche und seine besonderen Weiblichkeiten, und hier ist alles Geschmackssache. [...] Vom hohen idealischen Standpunkt betrachtet, haben die Weiber überall eine gewisse Ähnlichkeit mit der Küche des Landes. Sind die britischen Schönen nicht ebenso gesund, nahrhaft, solide, konsistent, kunstlos und doch so vortrefflich wie Altenglands einfache gute Kost: Roastbeef, Hammelbraten, Pudding in flammendem Kognak, Gemüse in Wasser gekocht, nebst zwei Soßen, wovon eine aus gelassener Butter besteht? Da lächelt kein Frikassee, da täuscht kein flatterndes Vol-au-vent, da seufzt kein geistreiches Ragout, da tändeln nicht jene tausendfach gestopften, gesottenen, aufgehüpften, gerösteten, durchzückerten, pikanten, deklamatorischen und sentimentalischen Gerichte, die wir bei den französischen Restaurants finden, und die mit den schönen Französinen selbst eine große Ähnlichkeit bieten! [...] Italiens gelbfette, leidenschaftsgewürzte, humoristisch garnierte, aber doch schmachtend idealische Küche trägt ganz den Charakter der italienischen Schönen. O, wie sehne ich mich manchmal nach den lombardischen Stuffedados, nach den Tagliarinis und Broccolis der holdseligen Toskana! Alles schwimmt in Öl, träge und zärtlich, und trillert Rossinis süße Melodien, und weint vor Zwiebelduft und Sehnsucht! Den Makkaroni aber mußst du mit den Fingern essen, und dann heißt er: Beatrice! [...]

Von der deutschen Küche kein Wort. Sie hat alle möglichen Tugenden zu bieten und nur einen einzigen Fehler; ich sage aber nicht welchen. Da gibt es gefühlvolles, jedoch unentschlossenes Backwerk, verliebte Eierspeisen, tüchtige Dampfnudeln, Gemütssuppe mit Gerste, Pfannkuchen mit Speck, tugendhafte Hausklöße, Sauerkohl - wohldem, der es verdauen kann. Was die holländische Küche betrifft, so unterscheidet sie sich von letzterer, erstens durch ihre Reinlichkeit, zweitens durch die eigentliche Leckerei. Besonders die Zubereitung der Fische ist unbeschreibbar liebenswürdig. Rührend inniger, und doch zugleich tief sinnlicher Sellerieduft. Selbstbewußte Naivität und Knoblauch. Tadelhaft jedoch ist es, daß sie Unterhosen von Flanell tragen; nicht die Fische, sondern die Töchter des meerumspülten Hollands.¹

Doch zurück zu Rumohr. Besonders interessant ist die argumentative Grundstruktur, deren er sich zur Erläuterung seiner Gedanken bedient. Auch bei einer nur oberflächlichen Analyse seiner Thesen fällt auf, daß Rumohr den Leser immer wieder auf elementare terminologische Oppositionsmodelle zurückverweist, die beim Leser damals wie heute sofort eine ganze Reihe von Assoziationen auslösen. Beispiele für diese Oppositionsmodelle sind etwa Natur-Kultur, roh-gekocht (gar), natürlich-manieriert (künstlich), Überfluß-Askese, etc. Diese gegensätzlichen Begriffspaare bleiben aber nicht unaufgelöst nebeneinander stehen, sondern werden, betrachtet man sie als die jeweiligen Pole eines dialektischen Modells, immer in der (bürgerlichen) Mitte zur Synthese geführt, jeweils ausgehend vom Gedanken des Ausgleichs bzw. des rechten Maßes nach dem Vorbild der aristotelischen Mesoteslehre.² Zu dem Vokabular, daß die jeweiligen Außengrenzen dieses Dreiklanges bestimmt, gehören Begriffe wie *Rohigkeit*, *Ausdorrung*, *Überfeinerung*, *Gehäcksel*, *Vermengung*, *apicische Verderbtheit*, *Uebermi-*

¹ Heinrich Heine, *Schriften*, Band 1, S. 532ff. [B]

² Daß Rumohrs alimentäres Verständnis tatsächlich tief von der aristotelischen Ethik geprägt wird, ist Gegenstand des Kapitels 6.

schung, Schlemmerey, Schleckerey, Epikureer, Stoiker, Ueberwürzung, Surrogat, Verkleidung, Frugalität, Völlerei usw.; der Mittelterminus, die Synthese dagegen atmet - schon die Wortwahl deutet es an - ganz den Geist der Mitte: *rechtes Maß, Mittelstraße, Mäßigkeit, Mittelpreise, rechte Mitte, Mittelstufen* usw. Diese Mitte ist mit ganz bestimmten diätetischen Lebensregeln assoziiert, deren Befolgung oder Nichtbefolgung Ausdruck der jeweiligen moralischen Wertigkeit, bzw. Wertlosigkeit eines Individuums, einer gesellschaftlichen Gruppe oder eines ganzen Volkes ist. Die Definition der (wahren) Kochkunst im ersten Kapitel des ersten Buches baut unmittelbar auf dieser dialektischen Struktur auf und macht sie damit, neben Teilen von Rumohrs ästhetischer Grundposition, zu einem der zentralen Argumentationsmuster seiner Abhandlung. Dieser argumentativen Mittellastigkeit entspricht auf gesellschaftlicher Ebene die Mittelstellung des Bürgertums zwischen Proletariat und dem im wesentlichen besitzlosen Kleinbürgertum einerseits und Aristokratie bzw. Geldadel andererseits. Rumohr erläutert, wie es selbst bei »gesitteten Völkern« im Zuge der scheinbar unvermeidlichen Entwicklung eines »manierten Geschmacks«¹ in der Literatur und Kunst, wie ihn Rumohr in seinem kunsthistorischen Werken ja immer vehement bekämpft hat, unweigerlich auch zu einer gewissen »Überfeinerung der Kochkunst« komme. Das führe schon nach kurzer Zeit, »da jedes Äußerste sehr bald seinen Gegensatz hervorruft«, zu einer Vernachlässigung der Koch- wie der bildenden Künste. Am Ende diese Entwicklung stehe die Bildung von Sekten, die sich dann wie Epikureer und Stoiker gegenüberstünden.² (*Geist*, S. 2) Das Gute, das Gesunde, das Vernünftige und das Wahre liegen jedoch weder hier noch dort, sondern wiederum in der Mitte. Aus dem polaren Gegensatz aber, entstehen in Rumohrs Augen die Laster von »Schlemmerey« und »Schleckerey«, denen er in seinem Werk den Kampf ansagt. Besonders anfällig für das Laster der »Schlemmerey«, verstanden als »eine gewisse vergeudende Gefräßigkeit oder gefräßige Vergeudung«, seien die Reichen, die ihre »Glücksgüter einer kalten berechnenden Selbstliebe verdanken.« (*Geist*, S. 3) Ein bedauernswertes Opfer dieses Lasters begegnet dem Leser z.B. in den *Buddenbrooks* in der Gestalt des Konsuls Peter

¹ Als Beispiel für den manierten Geschmack im Bereich der Kochbuchliteratur erwähnt Rumohr ein deutsches Kochbuch aus dem Jahre 1702, dessen Titel Rumohr alleine schon Beweis seiner verderblichen Tendenz ist und den er deshalb in aller Ausführlichkeit zitiert: Nürnberger Kochbuch der aus dem Parnasso ehemals entlaufenen vortrefflichen Köchin, welche bei denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viele Jahre gedienet, Hinterlassene Und bißhero, bey unterschiedlichen der Löbl. Koch-Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg, zerstreuet und in grosser Geheim gehalten gewesene Bemerck Zettul; Woraus zu erlernen, wie man tausend neun hundert acht und zwanzig, sowohl gemeine, als rare Speisen; in Suppen, Musen, Pasteten, Brühen, Essigen, Saläten, Salsen, Sulzen, Vor-richten, Neben-Essen, Eyern, gebraten-gebachen-gesotten- und gedämpften Fischen, Wildpret, Geflügel, Fleisch, auch eingemachten Sachen, Dorten und Zucker-werk bestehend; Wohlgeschmack und Leckerhafft, nach eines jeden Belieben, zu zubereiten und zu kochen; auch zu welcher Zeit man alle Zugehörungen einkauffen und bemeldete Speisen auftragen solle. Mit unermüdetem Fleiß zusammen gesammelt, und denen wohl-geübten Künstlerinnen zu beliebiger Censur, denen unerfahrenen aber zur Lehr und Unterricht durch alle Titul mercklich vermehret und nun durch öffentlichen Druck in dieser zweyten Edition von neuem mitgetheilet. Nürnberg. In Verlegung Wolfgang Moritz Endters. Gedruckt bey Joh. Ernst Adelhülner. 1702.

² Rumohrs Vorliebe für Horaz läßt sich vielleicht auch damit erklären, daß jener in seinen berühmten *Satiren* stoisches und epikureisches Gedankengut zu einer einleuchtenden Synthese führt. Vgl. dazu auch Kap. 6.

Döhlmann, der »sein ganzes Vermögen verfrühstückt« hat.¹ Historisches Vorbild dieses Ur-Lasters, dieser gleichsam alimentären Erbsünde, sind für Rumohr die kulinarischen Eskapaden der Römer.² Schon zu Zeiten des Horaz, auf den sich Rumohr mehrfach beruft und dessen satirische Lehrweisheiten in der alimentären Morallehre Rumohrs eine gewichtige Rolle spielen, sei die römische Küche im Begriff gewesen, »die natürliche Bestimmung der eßbaren Dinge zu verkennen und überall in todte, übereinkömmliche Zurichtungen zu verfallen.« (*Geist*, S. 4) Inbegriff aller Schrecken dieser Verfallszeit³ ist für Rumohr das Kochbuch des Cölius Apicius,⁴ das allen modernen Kochbüchern »in der Form und Richtung zum Muster« gedient habe. Schon in der Antike wurde dem Verfasser das Etikett angehaftet, »ad omne luxus ingenium natum« bzw. »nepotum omnium altissimus gurgis« gewesen zu sein.⁵ Einen ausführlichen Bericht vom Lebenswandel und Schicksal des Apicius gibt Seneca:

Man möchte sagen: » [...] Natürlich lebte unser Diktator weniger glücklich, der die Gesandten der Samniten anhörte, während er seine äußerst bescheidene Mahlzeit selbst mit seiner Hand am Herd umrührte, mit der er schon so oft den Feind durchbohrt und den Lorbeer in den Schoß des Kapitolinischen Jupiter gelegt hatte, als Apicius in unserer Zeit gelebt hat, der in der Stadt, aus der einst die Philosophen als Verderber der Jugend fortzugehen den Befehl erhalten haben, die Wissenschaft der Kochkunst zum Beruf gemacht und unser Zeitalter mit seiner Lehre angesteckt hat.« Dessen Ende zu kennen lohnt sich. Als er 100 Millionen Sesterzen für die Küche aufgewandt hat, als er so viele Geschenke der Kaiser und die ungeheure Steuer des Kapitols in einzelnen Gelagen verpraßt hatte, da zog er, von Schulden gedrückt, notgedrungen Bilanz; er rechnete aus, daß ihm 10 Millionen Sesterzen übrigbleiben würden, und, als ob er in ärgstem Hunger leben müßte, wenn er mit 10 Millionen Sesterzen lebte, been-

¹ Mann, *Buddenbrooks*, S. 616.

² Einen umfassenden Überblick zur Geschichte der römischen Küche von ihren frugalen Anfängen über ihre höchste Blüte bis zu ihrem Niedergang liefert Jaques André auf der Grundlage von zahllosen authentischen Textzeugen in seinem Werk: *Essen und Trinken im alten Rom*. Stuttgart, 1998.

³ Natürlich ist der Verfall der Küchenkultur für Rumohr gleichzeitig untrügliches Indiz für den moralischen Niedergang des römischen Reiches in der späten Kaiserzeit.

⁴ Rumohr bezieht sich auf die Textausgabe: *Apicii Coelii: De obsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri decem cum annotationibus Martini Lister, e Medicis domesticis S. Majestatis Reginae Annae, et Notis selectioribus, variisque lectionibus integris, Humelbergii, Barthii, Reinesii, A. van der Linden, & Aliorum, ut & Variarum Lectionum Libello. Editio II. Longe auctior atque emendatior. Amstelodami, 1709*. Es ist in der Forschung nach wie vor umstritten, wer der tatsächliche Autor dieses antiken Kochbuches, einer kompilierten Rezeptsammlung aus dem 3./4. Jahr. n. Chr., war. Neben Apicius Coelius wird immer wieder Marcus Gavius Apicius in die Diskussion gebracht, ein sprichwörtlich bekannter Schlemmer der frühen Kaiserzeit (Vgl. z.B. Seneca, *ad Helviam* 10, 8-11). Teilweise wird hingegen behauptet, daß Coelius den Namen von Marcus Gavius Apicius seiner Bekanntheit wegen nur entlehnt habe. Andererseits hat Brandt in seinem Aufsatz »Untersuchungen zum römischen Kochbuch« recht überzeugend nachgewiesen, daß Marcus Gavius Apicius durchaus als der Verfasser der Mehrzahl der Rezepte des Apicischen Kochbuches in Frage kommt. Vgl. dazu Brandt: *Untersuchungen zum römischen Kochbuch*. In: *Philologus, Supplement XIX*, (3), 1927. Siehe auch: F. Vollmer: *Studien zu dem römischen Kochbuche von Apicius*. München, 1920. (Sitzungsbericht der Bayr. Akademie der Wissenschaften)

⁵ »von Geburt zu jeder Art von Prasserei befähigt« (Plinius, *Nat. Hist.* 9, 66) und »der größte aller Verschwender und Prasser« (Plinius, *Nat. Hist.* 10, 1333). Vgl. auch *Nat. hist.* 8, 209 und Seneca, *De vita beata*, 11, 4.

dete er sein Leben mit Gift. Wie groß war die Verschwendungssucht dessen, dem die 10 Millionen Sesterzen als bittere Armut galten! 10 Millionen Sesterzen machten jemandem angst und bange, und was andere im Gebet erleben, dem entzog er sich durch Gift! Doch für jenen so entarteten Menschen war jener letzte Trunk der heilsamste: damals aß und trank er Gift, als er sich an unmäßigen Gelagen nicht nur ergötzte, sondern auch damit prahlte, als er seine Laster zur Schau stellte, als er die Öffentlichkeit auf seine Verschwendungssucht aufmerksam machte, als er die Jugend dazu verleitete, ihn nachzuahmen, die auch ohne schlechte Beispiele an und für sich empfänglich ist.¹

Kern der Kritik Rumohrs an Apicius' Werk ist die darin zu beobachtende Tendenz, »den Charakter jeglicher Speise durch Mischung und Verarbeitung zu vernichten«. Als Beispiel zitiert Rumohr ein Rezept für *Omentata*² aus dem ersten Kapitel³ des zweiten der insgesamt zehn Bücher⁴ des Apicius, welches für Rumohr als Gegner aller »Gehäcksel und Vermengungen« schon dem Titel nach - *Sarcoptes* (Gehacktes) - Anlaß zu den schlimmsten Befürchtungen bieten mußte. Aufgrund eines - möglicherweise vorsätzlichen⁵ - Übersetzungsfehlers Rumohrs werden zwei völlig unterschiedliche Rezepte zu einem gemacht, was beim Leser den Eindruck eines ungenießbaren Mischmaschs noch verstärkt. Frugales, im Angesicht »mit den überpfefferten Brühen und Gehäckseln, welche Apicius anempfiehlt«, lobenswertes Gegenstück, sind Rumohr »jene in heißer Asche gebratenen Rüben,⁶ bey denen die Abgeordneten Samniums den großen Curius⁷ antrafen«. (*Geist*, S. 5) Deutlich wird an dieser Stelle Rumohrs

¹ Libet dicere: »(...) scilicet minus beate vivebat dictator noster qui Samnitium legatos audiit cum vilissimum cibum in foco ipse manu sua versaret, illa qua iam saepe hostem percusserat laureamque in Capitolini Iovis gremio reponsuerat, quam Apicius nostra memoria vixit, qui, in ea urbe, ex qua aliquando philosophi velut corruptores iuventutis abire iussi sunt, scientiam popinae professus, disciplina sua saeculum infecit!« cuius exitum nosse operae pretium est. cum sestertium millies in culinam coniecisset, cum tot congiaria principum et ingens Capitolium vectigal singulis comisationibus exsorsisset, aere alieno oppressus, rationes suas tunc primum coactus inspexit; superfuturum sibi sestertium centies computavit, et, velut in ultima fame victurus si in sestertio centies vixisset, veneno vitam finivit. quanta luxuria erat, cui centiens sestertium egestas fuit! illi vero tam pravae mentis homini ultima neno fugit! illi vero tam pravae mentis homini ultima potio saluberrima fuit: tunc venena adebant bibebatque, cum immensis epulis non delectaretur tantum, sed gloriaretur, cum vita sua ostentaret, cum civitatem in luxuriam suam converteret, cum iuventutem ad imitationem sui sollicitaret etiam sine malis exemplis per se docilem. (*ad Helviam* 10, 8-11)

² Darunter ist eine Art Wurst im Fettnetz zu verstehen, die in erster Linie aus Schweineleber und einer Vielzahl von Gewürzen wie Pfeffer, Raute und der obligatorischen Würzsoße auf Fischbasis, dem Liquamen, besteht. Im Anschluß wird die Wurst dann nach Belieben geräuchert und vor dem Verzehr nochmals gebraten.

³ Dieses widmet sich den verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten von *Isicia* (Frikadellen).

⁴ Diese tragen die Titel: *Epimeles*, *Scarpotes*, *Cepuros*, *Pandecter*, *Ospreos*, *Aeroptes*, *Polyteles voluntaria volatilia*, *Tetrapus quadripedia*, *Thalassa mare*, *Halieus piscatura*. (*Der sparsame Wirtschaftler*, *Gehacktes*, *Der Gärtner*, *Verschiedenes*, *Hülsenfrüchte*, *Geflügel*, *Der Gourmet*, *Die Vierfüßler*, *Das Meer und Die Fischerei*)

⁵ Rumohr sichert sich gegen den Vorwurf einer falschen Übersetzung bereits im Voraus ab, indem er schreibt: »Selbst angenommen, wie mir nicht unwahrscheinlich ist, daß diese flüchtige Übersetzung hie und da die Meynung des schwierigen, auch wohl verdorbenen Textes nicht wiedergebe, so bleibt doch so viel übrig, daß wir eine vollkommen mumienhafte Ausdörrung und Ueberwürzung nicht verkennen können.« (*Geist*, S. 6).

⁶ Zur einfachen älteren, noch bäuerlich geprägten Küche der römischen Republik vgl. Cato, *De re rustica*.

⁷ Gemeint ist Marcus Curius Dentatus. Gemeinsam mit seinem Amtsgenossen P. Cornelius Rufinus unterwarf er im Jahr 290 v. Chr. als Consul den Volksstamm der Samniten.

Plädoyer für Natürlichkeit im Umgang mit Nahrungsmitteln. Natürlichkeit darf allerdings nicht mit Rohheit verwechselt werden, sondern bedeutet zunächst eine dem jeweiligen Nahrungsmittel angemessene Zubereitung, die den natürlichen Geschmack erhält bzw. zur Geltung bringt, bei gleichzeitiger Bewahrung der Form und Struktur des Ausgangsproduktes. Der »apicischen Verderbtheit« steht damit das hohe Ideal der Küche der römischen Republik, mehr aber noch der griechischen Antike gegenüber, die in der schon fast mythischen-kultisch anmutenden Beschwörung der »hohen Simplizität der Homerischen« Küche gipfelt. (*Geist*, S. 6) Dies bedeutet jedoch nicht, daß das, was in der Vorzeit eine angemessene Art der Zubereitung war, auch heute in unveränderter Form anzustreben wäre, vielmehr ist sich Rumohr der Gebundenheit der Kochkunst an die jeweilige Kultursphäre und die jeweilige alimentäre Entwicklungsstufe eines Volkes sehr wohl bewußt.

Basierend auf der Auswertung zahlreicher antiker Quellen, beschreibt Rumohr anschaulich die Verdienste, die sich die »Alten« in der Küchenkunst erworben hätten. So lobt er sogar das Werk des Apicius, allerdings nicht wegen der Rezepte, wenn er Apicius auch zubilligt, er habe zu Recht gelehrt, »das Gemnüse schön grün zu sieden«, sondern wegen der zahlreich darin enthaltenen Informationen über die Nahrungsgewohnheiten der römischen Haushalte. Dieses Lob unterstreicht indirekt nicht zuletzt den Anspruch Rumohrs auf historisch korrekte Darstellung seiner Thesen. Dieser bei aller Schärfe der Kritik dennoch konstruktive Umgang mit den Quellen ist typisch für Rumohr. Natürlich wählt Rumohr aber auch die Zitate zur Illustration der positiven Errungenschaften antiker Küchenkultur immer mit Bedacht und Kalkül. Wenn er z.B. von der römischen Fischzucht berichtet, belegt er dies nicht von ungefähr unter anderem mit einem Zitat aus Ciceros Briefen an Atticus: »qui ita sunt stulti, ut amissa republica piscinas suas fore salvas speratre videantur.«¹ (*Geist*, 2. Aufl., S. 6) Der politische Gehalt dieses Zitates soll nichts anderes unterstreichen, als den Zusammenhang zwischen dem Niedergang der Republik und den politischen bzw. kulinarischen Entgleisungen der Zeit.

Nach diesem Exkurs in die Vergangenheit, setzt Rumohr zu einer Generalabrechnung mit den Kochbüchern seiner Zeitgenossen an, die ihm, neben der Nachlässigkeit der Frauen, als die eigentliche Ursache des allgemeinen Niedergangs der Kochkunst gerade auch in Deutschland gelten. Nichts anderes als »Winkelinstitute der Schlemmerey« seien diese Machwerke, vermeldet er; nicht besser als die »marktgängigen Romane und Tragikomödien, welche eben wie jene die innere Unsittlichkeit durch Sentiment und Treuherzigkeit sorglich zu überkleiden bemüht sind«. (*Geist*, S. 8) Alle sind sie vom Geist des apicischen Vorbildes angesteckt, »sowohl die halbwegs brauchbaren als auch die Masse der völlig unbrauchbaren.«² In mehreren ausführlichen Anmerkungen diskutiert Rumohr die zentralen Fehler einiger gängiger deutscher Kochbücher. Hervorstechender Kritikpunkt neben der angeblichen

¹ Cicero, *Epist. ad Atticus*, I, 18, 6: »sie sind so dumm, daß sie offenbar die Hoffnung hegen, daß selbst nach Verlust des Gemeinwesens [re publica] ihre Fischteiche unangetastet bleiben«.

² Rehm, *Geist*, S. 109.

sklavischen Abhängigkeit der deutschen von der französischen Küche, die Rumohr, wenn auch nicht als Erfinder, so doch als Verbreiter »aller Gehäcksel und Vermengungen« brandmarkt, ist deren »Tendenz, die National- und Provinzialgerichte zu verdrängen, welche doch stets in der Volks- und Landesart begründet« und darüberhinaus »fast ohne Ausnahme schmackhaft und nahrhaft zu seyn« pfl egten.¹ (*Geist*, S. 9)

Erneut wendet sich Rumohr, stets um historische Belege für seine Thesen bemüht, in die Vergangenheit - diesmal zur italienischen Renaissance; dort nämlich erblickt Rumohr zu Recht den eigentlichen Ursprung der französischen Küche.

Nach hoffnungsvollem Aufbruch und beseelt vom Geist der Erneuerung, sei die italienische Küche und damit Kultur bereits um das Jahr 1600 herum der Überfeinerung anheim gefallen, was laut Rumohr auch für andere Zweige der Kultur gelte und sich z.B. am Stil der italienischen Novellenliteratur eines Boccaccio oder Bandello² nachweisen lasse.³ Grund dafür sei die Übertragung des vorherrschenden Geschmacks in der bildenden Kunst, vornehmlich der Malerei, auf die Tafel (und die Literatur). Dieses Urteil basiert wohl auf Rumohrs historisch-kritischem Quellenstudium während seiner zweiten (und dritten) Reise nach Italien. In den *Italienischen Forschungen* kommt Rumohr denn auch zu dem niederschmetternden Resümee, die italienische Malerei sei nach dem Tode Raffaels von Urbino in eine dunkle Zeit des allgemeinen Niedergangs bzw. des Manierismus versunken. Eines der wesentlichen Stilmerkmale des Manierismus aber ist der asymmetrische Aufbau des Bildes. Während die Künstler der Renaissance ihre Werke um eine zentrale Achse herum aufbauen (z.B. da Vincis *Abendmahl*) und sich das Augenmerk des Betrachters auf das Zentrum, d.h. die Bildmitte richtet, brechen die Manieristen mit diesem symmetrischen Prinzip und verlagern den Schwerpunkt in eine der beiden Bildhälften. Damit aber ist die sakrosankte Symmetrie dahin, die Mitte verloren. Für Rumohr ist das - systemimmanent gedacht - zwangsläufig Zeichen des Niederganges. Konsequenterweise muß es da auch mit der Kochkunst ein schlimmes Ende nehmen, weil beide Kunstformen für Rumohr Ausdruck des kulturellen Gesundheitszustandes

¹ Besonders erwähnt wird ein *Bayrisches Kochbuch*, erschienen in Regensburg bei Daisenberger und das recht bekannt gewordene *Allerneuste Kochbuch*, [...] von Mr. Jean Neubauer, erstem Koch Sr. Excellenz des Herrn Grafen von der Wehl, Sr. Churfürstl. Durchl. in Baiern Ministern. München, 1783. Insbesondere Neubauers Kochbuch übt an der Regionalküche Bayerns herbe Kritik, was um so erstaunlicher ist, weil man vermutet, daß ein dem Titel nach auf die Küche einer bestimmten Region spezialisiertes Kochbuch nicht ausgerechnet den kulinarischen Traditionen dieser Gegend »der Krieg erklärt«, wie Rumohr anmerkt. (*Geist*, S. 9) So heißt es bei Neubauer (zitiert wird nach Rumohr): »Wer den alten Modum, zu kochen, nach dem heutigen brauchen wollte, würde ehender zu einer Bauern-Hochzeit, als herrschaftlichen Tafel seinen Fleiß angewendet haben.« D.h. also, die Regionalküche ist die Küche der Bauern, an der herrschaftlichen Tafel aber speist man *a la maniere française*.

² Rumohr versuchte sich selbst als Autor von Novellen im italienischen Stil. Am bekanntesten geworden ist *Der letzte Savallo*.

³ Interessant ist die immer wieder bei Rumohr auftauchende Verbindung des jeweiligen Entwicklungsstandes der Küche einer Nation mit ihren literarischen Erzeugnissen, bzw. die umgekehrte Auffassung, daß anhand der literarischen Darstellung des Essen tatsächliche Rückschlüsse auf die gesellschaftlichen Verhältnisse möglich seien.

einer Nation sind und deshalb kausal zusammenhängen. Unbestreitbarer Höhepunkt der italienischen Kochbuchliteratur, wenngleich mit ersten Anzeichen der Überfeinerung bzw. Manier durchsetzt, ist für Rumohr das Werk des päpstlichen Koches Bartolomeo Scappi, von dem sich ein Exemplar in Rumohrs Bibliothek befand.¹

Von Italien aus breitete sich die Kultur einer gepflegten Kochkunst im Gefolge des Hofstaates Katharina de Medicis nach deren Heirat mit dem französischen König Heinrich II. zunächst im Dunstkreis des französischen Hofes aus, »zugleich mit dem Kunstgeschmack und mit der vergeblichen Nachäffung der italienisch-spanischen Poesie«, wie Rumohr betont. Bald erreicht sie aber, verbunden mit dem Aufstieg der Metropole Paris, für J. J. Winckelmann »Sitz der thörichten Lüste«,² einen weitreichenden Einfluß auch auf die Küche der wohlhabenden Bürgerhaushalte. (*Geist*, S. 10) Durch die Integration und damit Nivellierung regionaler kulinarischer Traditionen, verbunden mit dem Erfolg der sich rasant entwickelnden hauptstädtischen Restaurantkultur, erwächst schließlich im 18. Jahrhundert die französische Nationalküche.³

Deutschland hingegen sei um das Jahr 1600 von Westen her, also über Frankreich von dem verderblichen italienischen Einfluß erfaßt worden, wie Rumohr anhand einiger Kochbücher dieser Zeit nachweisen zu können glaubt. Er nennt in diesem Zusammenhang Max Rumpoldts *Ein new Kochbuch*, das bedeutende Ähnlichkeiten mit dem bereits erwähnten Werk Bartolomeo Scappis aufweise, die deutsche Übersetzung eines Werkes des Italiener Baptista von Cremona über die »erlaubte Wollust«, sowie die Übersetzung einer »welschen« Unterweisung in der Tranchierkunst.⁴ Aber auch literarische Quellen gelten ihm als verlässliches Zeugnis dieser Entwicklung, so z.B. die Beschreibungen der »Gastgebote des Commandanten von Hanau« im *Simplicius Simplicissimus*. Dort heißt es: »Man brachte Gerichte, [...] allerhand französische Potagen und spanischen Olla Potriden zu geschweigen; welche durch tausendfältige künstliche Zubereitungen und ohnzählbare Zusätze dermaßen verpfeffert, überdummet, vermmummet, mixtieret und zum Trunk gerüstet waren, daß sie durch solche zufällige Sachen und Gewürze in ihrer Substanz sich weit anders verändert hatten, als sie die Natur

¹ Bartolomeo Scappi: Opera di Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio. V., divisa in sei libri con il discorso funerale, che fu fatto nelle esequie di Papa Paolo III. Con le figure che fanno bisogno nella cucina, & alli Reuerendissimi nel Conclau. Col priuilegio del sommo Pontefice Papa Pio V. & dell' Illustriss. Senato Veneto per anni XX. Venetia, 1570. (Band 146 im Verz. der Bücher Rumohrs)

² Vgl. Rehm, *Geist*, S. 111.

³ Zur Entwicklung der französischen Restaurantkultur vgl. Jürg Altwegg: Die Kochkunst geht auf die Straße. Der Siegeszug der Restaurants in der französischen Revolution. In: Uwe Schulz (Hrsg): Speisen, Schlemmen, Fasten. Frankfurt a.M., 1988, S. 269-283.

⁴ Max Rumolt: Ein new Kochbuch, Das ist, Ein Gründtliche Beschreibung, wie man recht wol [...] auff Teutsche, Ungerische, Italianische und Frantzösische weiß, kochen und zubereiten solle [...] durch M. Marxen Rumpolt, Churf. Meintzischen Mundkoch. Frankfort am Mayn, 1581; Baptista Palatina von Cremona: Von der eerlichen, zierlichen, auch erlaubten Wollust des Leibes, jetzt gründlich aus dem Latein verdeutscht durch M. Stephanum Vigilium. Vadinontanum, 1542; Georg Philip Harsdörfer: Trincierbüchlein. Das ist Eine Anweisung, wie man nach italianischer manier allerhand Speisen zerschneiden und vorlegen kann. Danzig, 1639.

anfänglich hervorgebracht«.¹ Es muß nicht näher erläutert werden, weshalb Rumohr hier verderbliche Einflüsse am Werk wittert.

Zurückkommend auf die Franzosen, betont Rumohr, seine scharfe Kritik an der französischen Küche damit relativierend, sie hätten sich jenseits aller Verfehlungen das historische Verdienst erworben, die Fleischbrühe zur »Grundlage aller nassen Bereitungen erhoben und gerade hierdurch eine Unendlichkeit von Speisen gesunder und schmackhafter gemacht zu haben«. (*Geist*, S. 11f.) Mit der Französischen Revolution sei dann endlich, verbunden mit dem sozialen Aufstieg des dritten Standes, auch der *pot au feu*, die französische Haussuppe, der »Stolz der französischen Nation« »zu höheren Ehren« gekommen. Durch eine gleichzeitige Annäherung an die archaischen Traditionen der englischen Küche, deren herausstechendes Merkmal für Rumohr die übertriebene Vorliebe für das Gebratene darstellt, habe sich in Frankreich eine Küchenkultur entwickelt, die jener »Vollkommenheit« ganz nahe gekommen sei, welche auch sein Ziel sei. (*Geist*, S. 13) Auch hier deutliche Anklänge an das Ideal des Ausgleichs - die Vereinigung des Gekochten mit dem Gebratenen. Allein in den Wirren der napoleonischen Zeit habe sich der französische Scharfsinn gezwungenermaßen von der politischen Bühne ab- und bedauerlicherweise der Kochkunst zugewandt, was dieser überhaupt nicht gut bekommen sei. Hier hat Rumohr die ausufernde Theorie- und Mythenbildung um die französische Küche im Visier, die ihm, als erklärtem Praktiker, zutiefst zuwider ist. Dies ist jedoch in gewisser Hinsicht paradox, entwickelt er doch selbst gekonnt alimentäre Theorien, allerdings mit dem Ziel, gerade hierdurch das Augenmerk auf die Praxis zu lenken. Zudem arbeitet Rumohr selbst tatkräftig an der Bildung eines bürgerlichen kulinarischen Mythos mit. Die kulinarischen Literaten, die Rumohr mit dieser Entwicklung in Verbindung bringt, gelten Frankreich und der Welt auch heute noch als die größten Geister im Dienste der höheren Tafelgenüsse.² Rumohr steht ihnen freilich kritischer gegenüber. Ihre Tendenz gehe in Richtung Überfeinerung; dem »angehenden Kochkünstler« rät Rumohr daher, »sie nur mit Mißtrauen zu benutzen.« So nennt Rumohr z.B. *Carêmes Pâtissier Royal* zwar lehrreich, je-

¹ Im Verzeichnis der nachgelassenen Bücher Rumohrs findet sich unter der Nummer 937 die nach J. H. Scholte als Barock-Simplicissimus bezeichnete Ausgabe des Simplicius Simplicissimus, erschienen Mompelgart, 1671. Zitiert wird nach der Textfassung der ersten Ausgabe von 1669, erschienen bei dtv, München, 1990, S. 86.

² Rumohr bezieht sich auf die Werke der sattsam bekannten kulinarischen Geistesgrößen: Grimod de la Reynière [Alexandre Balthasar-Laurent]: *Almanac des Gourmands ou Calendrier nutritif, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère; suivi de l'itinéraire d'un gourmand dans divers quartiers de Paris et de quelques Variétés morales, apéritives et alimentaires, Anecdotes gourmandes [...] par un vieil amateur. Année 1-8.* Paris, 1803ff.; Alexandre Viard: *Le cuisinier royal, ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les Fortunes.* Huitième édition revue et corrigée par A. Viard, homme de bouche. Paris, 1814; Antonine Maria Carême: *Le pâtissier royal Parisien [...] suivi [...] d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811.* Paris, 1815. I.d.F.: Carême, *Pâtissier*; Jean Anthelme Brillat-Savarin: *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendente.* Paris, 1826. Danaben nennt Rumohr noch zwei englische Kochbücher, die ihrerseits von den französischen Vorbildern beeinflusst seien: John Simpson: *A complete system of cookery on a plan entirely new, consisting of extensive and original collection of receipts. Including the dinners and entertainments given to the prince of Wales during a week at Stow; and to Louis XVIII and the French Princes at Gosfield.* London, 1813; Maria Eliza Rundell: *A new system of domestic cookery.* London, 1812.

doch verliere sich der Autor »bereits in müßigen Spielen eines empörenden Luxus.« Die Entfremdung Carêmes von den Wurzeln der althergebrachten (vorrevolutionären) Kochkünste glaubt Rumohr schon in der Vorrede deutlich zu wittern, aus der er zitiert: »Si notre tourmente révolutionnaire a été funeste aux progrès de notre art pendant une dixaine d'années, les suivantes lui furent plus propices.«¹ (*Geist*, S. 14)

Bei aller Kritik an den französischen Autoren, geht Rumohr mit den deutschen Plagiaten noch härter ins Gericht, denn diese seien bestrebt, »die Schiefheit ihres Vorbildes« noch zu übertreffen und schmeckten »geradehin nach der Apotheke«. In einem Klima, in dem alle Nationalspeisen verdrängt, zumindest aber verfälscht erscheinen, »wo mithin von den meisten bürgerlichen Tafeln die Genüglichkeit zu verschwinden beginnt: da tritt die Schleckerey [...] gleichsam durch beide Torflügel ein.« Unter »Schleckerey« versteht Rumohr im Gegensatz zur »Schlemmerey«, »eine unregelmäßige Begierde nach allerlei zufälligen Reizen des Gaumens; eine Bezahlung a conto an einen Magen, dem die landesüblichen Termine nicht mehr in vollen und hinreichenden Summen eingehalten werden.« Besonders anfällig für dieses Laster sind die »mittelmäßig begüterten oder gewerbsamen« Bürger. (*Geist*, S. 15) Probates Mittel, dieser Entwicklung entgegenzuwirken, seien »genügende, ernährende und ergötzliche, der Landesart angemessene Mahlzeiten«, die »einen Familienkreis vereinigen.«

Diese Passagen treffen den bürgerlichen Kern von Rumohrs Entwurf. Außerdem machen sie deutlich, daß die Adressaten von Rumohrs Werk nicht in der Aristokratie zu suchen sind. Herr von Rumohr, mehrfach »demokratischer Umtriebe« verdächtigt, schreibt vielmehr für die aufstrebende, Handel und Gewerbe treibende Mittelschicht, also das Bürgertum. Dieser gesellschaftlichen Gruppe liefert Rumohr die Vorlage für die Entwicklung eines kulinarischen *Wir-Gefühls*, als Teil ihrer sozialen Identität.² Dieses *Wir-Gefühl* erlaubt es dem rechtschaffenen Bürger, sich unter Berufung auf die Kernbegriffe bürgerlicher Tugend von der, so die Ausgangshypothese, unmäßigen und verschwenderischen Adelskaste abzugrenzen. Das gleiche Schema gilt, wenn auch unter anderen inhaltlichen Voraussetzungen, für das Bemühen um eine Abgrenzung von den Hungerleidern der proletarischen und kleinbürgerlichen, städtischen Unterschicht mit ihren eintönigen Mahlzeiten. Kern dieser bürgerlichen Mahlzeitenideologie bildet das regelmäßige, d.h. zu festen Zeiten stattfindende, gemeinsame Mahl im engeren Kreis der Familie. Diese Vereinigung der Familie bei Tisch, der Rumohr im dritten Buch sehr viel Aufmerksamkeit schenkt, dient nicht zuletzt der ständigen Vergewisserung der mit jeder Mahlzeit neu erfahrbaren Zugehörigkeit zu einer klar umgrenzten gesellschaftlichen Gruppe, die als Keimzelle bürgerlicher Gesinnung zu begreifen ist.³ Weder in Adelskreisen

¹ Carême, *Pâtissier*, Vorrede: »Wenn unsere revolutionäre Bewegung sich während der ersten 10 Jahre [nach der Revolution] negativ auf unsere [Koch-]Kunst ausgewirkt hat, waren ihnen die nächsten [Jahre] förderlicher.«

² Zum Zusammenhang von Essen und sozialer Identität vgl. den zweiten Tagungsband des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens: Kulturthema Essen. Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Hrsg. von H.-J. Teuteberg, G. Neumann und A. Wierlacher. Berlin, 1997.

³ Zur semiotischen Funktion der Familien- und Repräsentationsmahlzeiten, wie der Askese vgl. 5.6.

noch in der Unterschicht ist das gemeinsame Familienmahl derart integraler Bestandteil des familiären Selbstbewußtseins wie in der bürgerlichen Familienkonzeption. Alois Wierlacher sieht in der heute zu beobachtenden Renaissance der ritualisierten Mahlzeit, insbesondere dem Aufschwung der sternegekrönten Gourmettempel mit ihrem ungeschriebenen aber rigiden Verhaltenskodex, den Versuch einer Rückbesinnung auf das alte Gemeinschaftsmahl bzw. Familienmahl und seine Rituale. Das Restaurant wird zum Ort der Suche nach der Stellung des Ich in der Gesellschaft (bzw. der Familie). Andererseits führt die Bedeutungsüberfrachtung der wenigen verbliebenen gemeinsamen Familienmahlzeiten im Jahreskreis, z.B. des gemeinsamen Weihnachtsmahls, bei dem alle Familienmitglieder eigentlich in Harmonie zusammen kommen sollen, dann aber meist zu deren Scheitern. Nirgendwo läßt sich eine Störung des Familiengefüges besser ablesen, als am Verzicht auf das gemeinsame Mahl oder dessen Mißlingen, also im Streit bei Tisch. Nicht umsonst betont Rumohr, eine der Hauptgefahren der »Schleckerey«, liege darin, daß der Familienvater auf Grund dieses Lasters »die Arbeit in den besten Morgenstunden« bereits wieder verlasse, um »aus dem Schmutz eines Italienerkellers versalzene und übersäuerte Bissen hervorzuholen.« (*Geist*, S. 16) Das heißt, das Familienoberhaupt vernachlässigt das Erwerbsleben und damit die unabdingbare Voraussetzung materiellen Wohlstandes, der wiederum die erforderliche Eintrittskarte in die bürgerliche Gesellschaft ist. Die Forderung nach einem regelmäßigen Ablauf der tagtäglichen Mahlzeiten, die den Tag strukturieren und bestimmte Zeitabschnitte als Erwerbszeit oder Freizeit definieren, dient also nicht zuletzt dazu, den geregelten Broterwerb fest in den Tagesablauf zu integrieren. Es ist daher nur konsequent zu Ende gedacht, wenn Rumohr als Folge der »Schleckerey« das »bürgerliche Fortkommen« gefährdet sieht und eine Familie mit einem der »Schleckerey« verfallenen Oberhaupt »ihrem gänzlichen Verfall mit Riesenschritten« entgegenzulen sieht. (*Geist*, S. 15) Der mit der Vernachlässigung der Küche und gemeinsamen Mahlzeiten einhergehende häusliche Unfriede wird von Rumohr zum Ausgangspunkt des drohenden Niedergangs. Bald sei es in einem Hause, daß die Mahlzeiten vernachlässigt, ein leichtes, die »den Tag über verschieden beschäftigten Gatten« bzw. den »fleißigen Hausvater mit sich auf den Markt, in die Apotheke, oder zu welchem andern beliebigen Giftmischer zu locken.« Damit beginnt sich die Spirale des Verfalls zu drehen, denn Gesundheit, d.h. in diesem Zusammenhang Erhaltung der Arbeitskraft als Voraussetzung des Erwerbes und »häusliche Genüchlichkeit«, integraler Bestandteil bürgerlicher Moral, seien nun dem Verfall preisgegeben. Unterschieden wird nach »häuslich-einsamer« und »häuslich-geselliger Schleckerey«.¹ Beide erweisen sich aber als gleichermaßen lasterhaft, bindet die erste den Hausvater doch an die Stube und entzieht ihn damit seinem Kontor, während die zweite ihn seiner Familie entfremdet und in den Kreis von Taugenichtsen führt, die sich ihrerseits dem

¹ Zum physischen Zeichen dieses Leidens erklärt Rumohr »verdorbene Zähne, geschwollene Augen, [und] träumerisches Aussehen.«

Erwerbsleben zumindest teilweise entzogen haben. Inbegriff der zweiten Spielart sind in Rumohrs Augen die »neubeliebten Vesperbrote, welche eine armuthselige Vornehmigkeit unter dem Namen von *thé dansant*, *thé dégoûtant* u.s.w. in Umlauf gebracht hat.« (*Geist*, S. 17)

Auch Carl Julius Weber widmet den alimentären Erzübeln »Schlemmerey« und »Schleckerey« im fünften Band seines *Demokritos*¹ (6 Bände, 1832-1838), einem genialen und einzigartigen »Kompendium der Weltweisheit«, jeweils einen Abschnitt unter den Kapitelüberschriften *Freßsucht bez. Leckerei* (»die unregelmäßige Neigung zu ausgesuchten Nahrungsmitteln«, »eine Ausartung der Eßlust, so gut wie die Fresserei«)² bzw. »Gutschmeckerei«. Die inhaltlichen wie terminologischen Parallelen zu Rumohrs Vorstellungen sind erstaunlich, so z. B. Webers entschiedene Ablehnung der »seit dem französischen Kriege« in Mode gekommenen »Gabelfrühstücke, die sich gewöhnlich [...] in Löffelfrühstücke verwandeln, womit sich unsere Alten als Hauptmahlzeit begnügt hätten.«³ Doch die Parallelen gehen weit über die von beiden Autoren geteilte Ablehnung von »Schlemmerey« und »Schleckerey« hinaus. Durch die Verbindung von feuilletonistischen und satirischen Elementen, einer Mischung aus thematischem Essay und einer Zitatensammlung enzyklopädischen Ausmaßes, hat Weber, der geistig noch tief in Vorstellungen des 18. Jahrhunderts verwurzelt ist, dem vorwärtsdrängenden 19. Jahrhundert noch einmal den Spiegel eines in sich geschlossenen Weltkosmos vorgehalten, zu dem die diätetische Lebensweisheit vergangener Zeit gehört, welche auch Rumohr als Vorbild dient. Mit Rumohr gemeinsam lehnt Weber »alle Kochbücher über drei Bogen« ab. Sie gehören seiner Meinung nach »in den Katalog verbotener Bücher« verbannt, einzig »Königs Geist der Kochkunst« könne von diesem Bannfluch ausgeschlossen bleiben.⁴ Weber und Rumohr teilen gleichermaßen eine Vorliebe für die deutsche Küche, die doch »stets ehrlicher, einfacher, kräftiger« und besser sei, als die französische - »wie deutscher Charakter« eben, während die schändlichen »Leckermäuler [...] der französischen Kochkunst« huldigen würden.⁵ Wie Rumohr ist Weber als Advokat einer umfassenden diätetischen Gesundheitslehre ein Gegner von »überwürzten Speisen«⁶ und fordert, daß im Namen einer geregelten Verdauung die »Freundschaft den Vorsitz bei der Mahlzeit« führen müsse.⁷ Und auch für Weber ist die »Mittelstraße die beste«⁸ und das rechte Maß der Lebensweg.

¹ Carl Julius Weber: *Demokritos, oder hinterlassene Papiere eines lachenden Philosophen*. Mit Übersetzung der aus fremden Sprachen angezogenen Stellen vermehret. Bände 1-6. Stuttgart, 1832-1838. Besonders Band 5, Kapitel 18 (*Die Freßsucht*, S. 213-227) und Kapitel 19 (*Die Schleckerei und Gutschmeckerei*, S. 228-248). I.d.F.: Weber, *Demokritos*, Bd. 5.

² Weber, *Demokritos*, Bd. 5, S. 228.

³ Weber, *Demokritos*, Bd. 5, S. 235.

⁴ Weber, *Demokritos*, Bd. 5, S. 242.

⁵ Weber, *Demokritos*, Bd. 5, S. 242.

⁶ Weber, *Demokritos*, Bd. 5, S. 232.

⁷ Weber, *Demokritos*, Bd. 5, S. 243.

⁸ Weber, *Demokritos*, Bd. 5, S. 246.

Zum Abschluß der Einleitung kommt Rumohr nochmals auf den allgemeinen Zweck seines Buches zu sprechen, nämlich »die Kochkunst in ihrem Geist aufzufassen und auf ihre echten Grundsätze zurückzuführen.« In der unmittelbar darauffolgenden Passage wird die enge Beziehung zwischen Rumohrs Vorstellung eines idealen Künstlers auf dem Felde der bildenden Künste, wie der Praxis der Kochkunst offensichtlich.¹ Dort heißt es, für »die praktische Kochkunst« hänge alles davon ab, daß »ihre [theoretischen] Grundsätze richtig gefaßt« seien, nur insofern sei die Theorie überhaupt von Belang. Ganz hinter die Person seines Leibkoches zurücktretend, betont Rumohr, es sei die Maxime seines Lehrmeisters (hier spricht Rumohr natürlich von sich selbst) gewesen, »daß die Anwendung der Vorschriften, die er in unbedingter Allgemeinheit auszusprechen pflegte, und daß überhaupt alle Übergänge und Schattierungen der Kunst der Phantasie, dem Erfindungsgeiste, der lokalen und individuellen Lage des Kochkünstlers müssen überlassen bleiben.« Dies entspricht im wesentlichen der Vorstellung Rumohrs, daß der bildende Künstler, geleitet von wenigen allgemeinen, theoretisch reflektierten Maximen, seiner Kreativität und Gestaltungsfreude in der künstlerischen Praxis freien Lauf lassen soll. Diese Maximen auf dem Gebiet der Kochkunst zu bestimmen, ist der Zweck der nachfolgenden Bücher.

¹ Vgl. dazu Kap. 2

5.4. DAS ERSTE BUCH - *ELEMENTE DER KOCHKUNST.* *THIERISCHE NAHRUNGSSTOFFE.*

Im ersten Buch analysiert Rumohr zunächst die grundlegenden *Elemente der Kochkunst* (Kapitel 1-4) und im Anschluß daran die wesentlichen Formen der »arthaften« Zubereitung »thierischer Nahrungsstoffe« - allen voran das Braten (Kapitel 5-8) und Kochen (Kapitel 9-14). Außerdem Dämpfen, Dünsten (Kapitel 15) und Fritieren (Kapitel 16); es folgen Pasteten und ihre Füllungen (Kapitel 17 und 18) und abschließend eine kurze Abhandlung über verschiedene Konservierungsmethoden. (Kapitel 19)

5.4.1. ELEMENTE DER KOCHKUNST (KAPITEL 1-4)

Die Kunst zu kochen entwickelt in den Naturstoffen, welche überhaupt zur Ernährung oder Labung der Menschen geeignet sind, durch Feuer, Wasser und Salz ihre nahrungsmäßige, erquickende und ergötzliche Eigenschaft. Auf die Kochkunst allein ist daher jener berühmte Ausspruch des Horaz anzuwenden, den man so oft von den höchst nutzlosen und ganz einseitig schönen Künsten der Poesie und Malerey hat verstehen wollen; nemlich dieser:

„Vermische Nützlichkeit mit Anmut“¹ (*Geist*, S. 19)

Nicht von ungefähr eröffnet Rumohr das erste Kapitel mit diesen Worten. Was folgt bringt unmißverständlich zum Ausdruck, daß Rumohrs Lehre nichts anderes als den Geist der (bürgerlichen) Mitte und des rechten Maßes atmet, oder, wie Horaz es ausdrückt, den Geist der *aurea mediocritas*, des goldenen Mittelmaßes.² Von den Aufklärern wiederentdeckt - Pascal z.B. prägte den Begriff des *milieu juste*³ - wurde dieser goldene Mittelweg »in den Wertekatalog der mittelständischen Lebenswelt eingefügt.«⁴ Um diesem Geist der Mitte in seiner Lehre das nötige Gewicht absoluter moralischer Überlegenheit zu verleihen, hat Rumohr das bereits erwähnte dreigliedrige dialektische Modell entwickelt, in dem all das, was Rumohr in

¹ Exakt heißt die Stelle bei Horaz: »aut prodesse volunt aut delectare poetae / aut simul et iucunda et idonea dicere vitae« (Ars Poetica, 333-334) Deutsch: »Entweder nützen oder erfreuen wollen die Dichter oder zugleich, was erfreut und was nützlich fürs Leben ist, sagen.«

² Horaz, *Carm.* II, 10. Im Zusammenhang heißt die Stelle: »Richtiger wirst du Licinius, leben, wenn du wieder auf die hohe See / Stets vorsichtig hinausdrängst, noch, während du vor Stürmen / Vorsichtig zurückschreckst, allzusehr an die ungleiche Küste / Dich drängst. / Wer das goldene Mittelmaß / Liebt, entbehrt sicher des Schmutzes / Eines niedrigen Daches, entsagt nüchtern / Dem beneideten Palaste. / Öfter wird von Winden geworfen die gewaltige / Pinie und in schwerem Fall / Stürzen die hohen Türme und die höchsten Berge / Treffen die Blitze.«

³ Pascal, *Pensées*, Nr. 72, Edition Brunschvicg.

⁴ Harth, *Geist*, Einleitung, S. XV.

Bezug auf seine diätetische Lebenskunstlehre als Teil der wahren Kochkunst begreift, durch zwei Extreme oder Abweichungen, die er im Hinblick auf den jeweiligen Mittelterminus einführt, klar abgrenzt und damit *ex negativo* definiert. Die jeweiligen Mitteltermini dieses dialektischen Dreiklangs sind nichts anderes als mehr oder weniger verklausulierte Formeln einer bürgerlichen Tugendlehre.

Doch zurück zur Eröffnungspassage. Die Berufung auf einen der zweckdienlich verfälschten Kernsätze der horazschen Poetik – *delectare / prodesse* – ist Ausdruck von Rumohrs Vorstellung einer gleichzeitigen und sich in idealer Weise ergänzenden Sättigung von Leib und Seele. Das heißt, die Ergänzung einer reinen alimentären Ästhetik – also des Prinzips einer kulinarischen *l'art pour l'art* – um den Aspekt der Nützlichkeit, wird zur Grundlage der Definition einer bürgerlichen Ernährungsmoral. Diese Eröffnungspassage ist gleichzeitig eine scharfe Provokation des zeitgenössischen kulturellen Establishments, denn Rumohr behauptet immerhin, daß alleine die Kochkunst – im Gegensatz zu den »nutzlosen und ganz einseitig schönen Künsten« – die kanonisierte Forderung nach einer Verbindung der Anmut mit der Nützlichkeit erfülle:

Nützlich macht sich die Kochkunst, indem sie den dauernden Zweck des Essens, Ernährung und Labung, unablässig verfolgt. Ergötzliches aber bringt sie auf zweyerley Wegen hervor: zunächst, indem sie dem vorbenannten Zwecke nachgeht, denn alle nahrhafte und gesunde Speisen sind meist auch wohlschmeckend; sodann, indem sie zu den bloß nahrhaften Gerichten und Speisen eine paßliche Würze hinzufügt, ihnen dabey auch ein wohlgefälliges Ansehen giebt. (*Geist*, S. 19)

Den »dauernden Zweck des Essens« sieht Rumohr also darin, »unablässig« der »Ernährung und Labung« zu dienen – in anderen Worten also dem dauerhaften Erhalt der Arbeitskraft als Grundlage des bürgerlichen Erwerbslebens. Alois Wierlacher hat für diesen Typus »der einfachen [...], der Gesundheit und Labung dienenden Mahlzeiten«¹ – in Anlehnung an die Terminologie Carl Sternheims in dessen Novelle *Napoleon* – den Begriff der Äquivalenzmahlzeiten geprägt.²

In den »verschiedenen Epochen und Schulen der Kochkunst«, herrsche, so Rumohr, in Bezug auf die Verbindung von »Nützlichkeit mit Anmuth« »bald der eine, bald der andere Charakter« vor, deshalb sei es möglich, »wie in den schönen Künsten, einen strengen, anmuthigen und gleißenden Styl« zu unterscheiden. Der »strenge Styl« findet für Rumohr noch heute in den Nationalgerichten der verschiedenen Völkerschaften Ausdruck, so ist »der Rinderbraten der Engländer«, ein »abgesondertes, einsames, das Alte bewahrende Volk«, für ihn nichts anderes »als ein Denkmal jener Vorzeit, die in den homerischen Gesängen sich abgespielt«.

¹ Wierlacher, *Vom Essen*, S. 47.

² Bei Sternheim heißt es in dessen Erzählung *Napoleon*: »Die Mahlzeit hat ein Äquivalent der durch tägliche Arbeit verausgabten Kräfte zu sein.«

(*Geist*, S. 20) Der »anmuthige Styl« aber gilt Rumohr als »ein Gipfel, auf dem es schwer ist, lange zu verweilen.« Nur in ihm verbinde sich mit der »Nahrhaftigkeit« der »Reiz« und die »Zierde« auf treffliche Weise. Oder wie Carême es ausdrückt: »Le genre mâle et elegant«.¹ Deshalb ist es dieser Stil, den Rumohr bei seinen Lehren »vorzüglich in's Auge zu fassen bemüht« ist. (*Geist*, S. 20) Aus dem »anmuthigen Styl« aber pflege der »überfeinerte, gleißende hervorzugehn«. Hier werde nur mehr der »Zierde und Zurichtung« gedacht, der Ernährung und dem »Gehalt« aber kaum mehr Aufmerksamkeit geschenkt.

Betrachtet man diese Stillehre näher, so fällt die schon von Rehm² angedeutete, eminente Ähnlichkeit mit dem ersten Satz von Winckelmanns kunsthistorischem Hauptwerk auf, der *Geschichte der Kunst des Alterthums*³. Dort steht zu lesen: »Die Künste [...] haben, wie alle Erfindungen, mit dem Nothwendigen angefangen; nachdem suchte man die Schönheit, und zuletzt folgte das Überflüßige: dieses sind die drey vornehmsten Stufen der Kunst.«⁴ Um aber nicht in den Verdacht zu geraten mit dieser deutlichen Referenz auf Winckelmann, dem von ihm sonst heftig kritisierten Klassizismus und seiner unkritischen Verherrlichung der griechisch/römischen Antike das Wort zu reden, betont Rumohr, daß auch die »Griechen schon sehr frühe« den »Standpunct« des »gleißenden Syles« betreten hätten. (*Geist*, S. 20f.) Wichtiger für Rumohr ist deshalb die Tatsache, daß auch in Winckelmanns Lehre der mittlere, der schöne Stil, der beste und erstrebenswerte ist. Wohl unter diesem Aspekt wurde die Anspielung von Rumohr eingeflochten und nicht wie Rehm glaubt, weil Rumohr eine Kochlehre nach klassizistischen oder winckelmannschen Vorbild zu verbreiten suchte.

Unter der Überschrift *Von den allgemeinen Eigenschaften der eßbaren Naturstoffe* unterteilt Rumohr im zweiten Kapitel »die eßbaren Dinge« in drei Klassen. In »einfach ernährende, in einfach würzende und in solche, die beide Eigenschaften vereinigen.« Für die erste Klasse gilt, daß es unter allen Umständen zu vermeiden sei, deren Nahrhaftigkeit durch »überkünstelte Bereitungen«, wässern oder blanchieren zu zerstören. »Nicht einmal dem guten Ansehen«, dürften Nahrhaftigkeit und Wohlgeschmack zum Opfer fallen: »Die Zierde ist vielmehr nur insofern wünschenswert, als sie aus dem Charakter der Speise hervorgeht.« (*Geist*, S. 21) Zur Stützung dieses Argumentes beruft Rumohr sich auf Carême und dessen scharfe Kritik an den merkwürdigen »Kuddelmuddeln« (*galimatias*), die alleine dazu dienten, die schlechten Zutaten zu maskieren und damit der wahre Feind des Guten seien, was jeden Gourmand empören müsse und dem modernen Geschmack zutiefst zuwider laufe: »et de ce bizarre galimatias ils masquaient des mets, qui n' aivent aucun rapport avec ces mauvais ingrédients.

¹ M.A. Carême: *Le pâtissier royal Parisien. Discours préliminaire*, Seite XV. (Paris, 1815)

² Rehm, *Geist*, S. 112.

³ Unter den Ziffern 1786-1793 finden sich in Rumohrs Bücherverzeichnis Winckelmanns Werke. Herausgegeben von C.L. Fernow. Dresden, 1808-1820.

⁴ J.J. Winckelmann: *Geschichte der Kunst des Alterthums. Erster Theil. Untersuchung der Kunst nach dem Wesen derselben*. Dresden, 1764, S. 4.

Voilà l'ennemi du bien; voilà véritablement le décor que les gourmands détestent, et que le bon goût du jour rejette et désavoue!¹

Die zweite Klasse, also die würzenden Nahrungsstoffe, seien besonders gegenüber der »Auswässerung« und »einer übergroßen Kochhitze« empfindlich. Der verständige Koch müsse außerdem vermeiden, ungleichartige oder »sich widerstrebende« Würzen miteinander zu kombinieren, weil ansonsten ein widriger Geschmack zu befürchten sei. »In der Theorie, wie in der Praxis« werde dieses Elementarprinzip aber tagtäglich »mit Füßen« getreten. (*Geist*, S. 22) Die gleichzeitig nährenden und würzenden Nahrungsmittel seien, als dritte Klasse und alimentärer Mitte zwischen bloßer Nahrhaftigkeit und reiner Würzkraft, mit »gedoppelter Sorgfalt« zu behandeln, damit ihre »ernährende Eigenschaft« voll entwickelt, die »flüchtigen Salze und Arome« aber dennoch erhalten blieben. (*Geist*, S. 22) Von entscheidender Bedeutung ist für Rumohr die Fähigkeit, »die Güte der rohen Nahrungsstoffe im Ganzen, wie im einzelnen beurtheilen zu können.« Selbst bei Nahrungsmitteln derselben Art ergebe sich oft ein bedeutender Unterschied, was schon Hippokrates beklagt habe.² Es müßten daher die Sinne »durch Uebung geschärft« werden, um beim Einkauf die Lebensmittel mit Hilfe von Geruch, Betasten und Ansehn »mit einiger Sicherheit« zu Werke gehen zu können. (*Geist*, S. 23f.)

Im folgenden Kapitel untersucht Rumohr den Ursprung und die ersten Erfordernisse der Kochkunst. Für ihn steht fest: Ausgehend von der »Bildung des menschlichen Gebisses« könnten nur die »animalischen Nahrungsstoffe«, also Fleisch, »doch mit den fleischigen Baumfrüchten zugleich«, als die ursprünglichste menschliche Nahrungsform angesehen werden, denn beide enthielten - diätetisch betrachtet - den »verhältnismäßig größten Antheil ernährender Grundstoffe.« »Wilde, das heißt dem thierischen Zustande nahestehende Nationen« pflegten das Fleisch »ohne große Umstände roh zu verzehren.« (*Geist*, S. 24) Auf einer etwas höheren kulturellen Entwicklungsstufe, habe man Pferdefleisch zu erhitzen versucht, indem man darauf spazieren geritten sei.³ »Gebildeten Nationen« aber, sei »sowohl die ganze, als die halbe Rohigkeit äußerst widrig und ekelhaft«. Da es aber den Anschein habe, als schwäche »die gebildete Lebensweise die Verdauung«, werde das Bedürfnis nach einer »künstlichen Hülfe« geweckt, die durch eine »wohlvertheilte Einwirkung des Feuers, des Wassers und des Kochsalzes« erfolge und diese damit zu den »äußeren Verdauungswerkzeugen« zahlreicher Völker gemacht habe.⁴ In diesem Argument schwingt neben allem Lob für Bildung und Kul-

¹ Zitiert nach *Geist*, S. 22.

² Hippokrates, *De diaeta*, Lib. III.: »Zwischen den Nahrungsmitteln [ein und derselben Art] selbst ist ein großer Unterschied. (Zitiert nach *Geist*, S. 23)

³ Ein sehr originelles Beispiel für die literarische Umsetzung dieses Glaubens findet sich bei Heinrich Heine und betrifft dessen Kritik an dem Dichter Raupach, der »über die Steppen der Poesie dahinjagte und unter dem Sattel, nach echter Baschkirenweise, seine dramatischen Stoffe gar ritt.« Heinrich Heine, *Schriften*, Band 3, S.482. [B]

⁴ Im Sinne der dialektischen Argumentation Rumohrs, ist man geneigt, den wilden und gebildeten Nationen als dritte die verbildeten bzw. überfeinerten Nationen beizustellen. Die maßvolle Bildung - auch dies eine Bürgertugend - bildet dann wiederum eine Mitte.

tur ein gutes Stück rousseauscher Zivilisations- bzw. Kulturkritik mit, die in enger Verbindung zu Rumohrs stetig wiederkehrender Forderung nach Natürlichkeit im Umgang mit den Lebensmitteln steht.

Während die Entdeckung, daß rohes Fleisch auf offener Flamme an Geschmack gewinnt und in Verbindung mit Salz schon ein ganz passables Gericht abgibt für Rumohr möglicherweise nur einem glücklichen Zufall zu verdanken sei, müsse wer »a priori auf den Nutzen des Siedens und auf den Gebrauch des Topfes« gekommen sei, »ein Geist von seltener Tiefheit« gewesen sein. (*Geist*, S. 25) Der Topf und damit das Kochen, nicht das Braten über offener Flamme, ist für Rumohr der eigentliche Scheidepunkt zwischen Natur und Kultur, eine der ersten großen menschlichen Errungenschaften. Der Topf steht am Anbeginn der Zivilisation, dort nämlich, wo diese in Kultur überzugehen beginnt. In Abwandlung von Aristoteles Wort vom Menschen als *zoon politikon*, ist für Rumohr der Mensch das *kochende Tier*.¹ Heute allerdings, fährt Rumohr fort, gehe es nicht mehr um die Frage, ob Feuer oder Wasser in der Küche dominieren sollten, sondern um die »möglichst beste Beschaffenheit und angemessenste Verwendung jener Elemente.« Beim Feuer komme es neben einem »guten Feuerherde [...] an dem man kochen kann, ohne [wegen des Rauches] zu weinen«, vor allem auf den Brennstoff an, hier empfiehlt Rumohr das Buchenholz, die Stein- und die Holzkohle. (*Geist*, S. 26 f.) Das Wasser als »edelste Gabe der Natur und trefflichste Labung des Menschen« müsse mit großer Gewissenhaftigkeit nach seiner Beschaffenheit beurteilt werden. Heutzutage allerdings sei die »Liebe und Pflege«, die man in Altertum und Mittelalter dem Wasser entgegengebracht habe, weitgehend verschwunden. Nur »ein weiches, wenig mit mineralischen Bestandtheilen geschwängertes Wasser« eigne sich wirklich zum Kochen. Habe man solches nicht zur Verfügung, müsse man mit Hilfe der »Kunst« Abhilfe schaffen. Fauliges Wasser könne man durch Filterung der »Vollkommenheit sehr nahe« bringen, zu mineralreiche Wässer könnten durch »wohlfeile chemische Mittel« aufbereitet werden, die sie »ziemlich nutzbar« machten. (*Geist*, S. 28f.) Das »edelste Salz« schließlich sei das »in Massen vorhandene Steinsalz«, das in Spanien am vortrefflichsten sei. Aber auch Meersalz habe z.B. beim Einsalzen von Fischen seinen spezifischen Zweck. Lediglich gegenüber dem Quellsalz sei wegen der wechselhaften Qualität Vorsicht angebracht. (*Geist*, S. 30)

Im vierten Kapitel gibt Rumohr einen historisch interessanten Überblick *Von der Einrichtung der Küche, nach dem Bedürfniß gebildeter Völkerschaften*. Es geht dabei um eine Aufzählung der Gerätschaften »deren eine Küche bedarf, die auf der Höhe der Zeit arbeitet.« Nur auf einige Details innerhalb dieser umfangreichen Liste sei hier aufmerksam gemacht. Zunächst fällt auf, daß das beschriebene Kücheninventar mit Sicherheit nicht dem Standard einer bürgerlichen Küche entspricht, sondern vielmehr den Verhältnissen in »deutschen Herrschaftskü-

¹ Die Ähnlichkeit dieser Vorstellung zu Levi-Strauss' kulinarischem Dreieck ist verblüffend. Eine vergleichende Analyse beider Konzepte ist Gegenstand eines gesonderten Kapitels (5.4.6).

chen« nachempfunden ist. Dafür sprechen neben dem Umfang der Liste solche von Rumohr für notwendig erachteten Details wie »ein feiner Hobel, um Trüffeln in Späne zu hobeln« (*Geist*, S. 34), »Kassarollen von möglichst reinem Silber« (*Geist*, S. 33), mit Silber belegte Bratroste (*Geist*, S. 31), »ein papinianischer Suppentopf und ein englischer Dampfkessel« (*Geist*, S. 34) usw. Eindringlich warnt Rumohr vor irdenen Geschirren mit einer Bleiglasur, da deren Bleigehalt der Gesundheit äußerst nachteilig sei, wie das »vortreffliche Buch« *Der Tod in den Töpfen* belege. (*Geist*, S. 32) Überhaupt betont Rumohr immer wieder die herausragende Rolle von Hygiene und Sauberkeit in allen Küchenangelegenheiten. Es ist interessant, daß Rumohr - obwohl er vordergründig von der herrschaftlichen Küche spricht - gerade dort einen Mangel an diesen Tugenden diagnostiziert und diesem Manko unmittelbar »die fast durchgängige Reinlichkeit der bayerischen Bürger- und Bauernküchen« gegenüberstellt, wie sie exemplarisch in der »Küche des Herrn Wirthes zum *Hirschgarten*, unweit München« be-sichtigt werden könne. (*Geist*, S. 35)

Wenn der von Hause aus verwöhnte Genußmensch Rumohr auf die Mahlzeiten- und Küchenpraxis zu sprechen kommt, tendiert er bisweilen dazu, die bürgerliche Küche und mit ihr den von ihm selbst propagierten Bescheidenheits- oder Mäßigkeitstopos etwas aus den Augen zu verlieren.¹ Dies könnte mit ein Grund dafür sein, daß Rumohrs Lehre zwar, wie sich an der bürgerlichen Romanliteratur des 19. Jahrhunderts nachweisen läßt, mal affirmativ mal kritisch rezipiert und in den Kanon bürgerlicher Lebensweisheit einfließen kann, daß dem Werk allerdings kein besonders großer Erfolg bei der eigentlich anvisierten bürgerlichen Leserschaft beschieden war, sondern zur unterhaltsamen Lektüre von Prinzen und Diplomaten wurde. Vielleicht läßt sich Rumohrs Anregung gegenüber seinem Verleger Cotta, die zweite Auflage des *Geistes der Kochkunst* gegenüber der Erstauflage deutlich billiger anzubieten, damit erklären, daß er, im Bewußtsein der ausbleibenden Rezeption seines Werkes in der Mittelschicht, durch eine Senkung des hohen Anschaffungspreises einen Anstoß zur weiteren Verbreitung seines Buches erhoffte.² Wenn Rumohr also auch hier und da ins Schwärmen gerät und über sein Ziel hinaus schießt, erkennt man doch an der geschickten Verwendung des Reinlichkeitstopos, der mit dem Aspekt der Gesundheit gekoppelt erscheint, die leise Kritik an der herrschaftlichen und das Lob für die Vorzüge der bürgerlichen Küche.

¹ Vgl. dazu auch seine Vorschläge für eine Festmahlzeit im fünften Kapitel des dritten Buches. (*Geist*, S. 189ff.)

² Rumohr an J. G. v.Cotta am 19. April 1832: »der Druck [könnte] sparsamer besorgt, das Buch [damit] vielleicht wohlfeiler [werden]«.

5.4.2. BRATEN (KAPITEL 5-8)

Nachdem Rumohr in den ersten vier Kapiteln die grundlegenden *Elemente der Kochkunst* erläutert hat, folgt in den Kapiteln fünf bis acht seine Lehre vom Braten. Zum einen als eigenständige Speise, zum anderen als Kochtechnik im Gegensatz zum Sieden oder anderen Bereitungsformen, denen Rumohr sich in den verbleibenden Kapiteln des ersten Buches zuwendet. In der Kategorie des Gekochten, d.h. in diesem Zusammenhang des durch Erhitzen Gegarten, gilt der Braten Rumohr als »Urspeise der Menschheit«, deshalb müsse eine Darstellung seiner Bereitung auch »allen anderen Zurichtungen voran« gestellt werden. Und so definiert Rumohr den Braten »im strengeren Sinne« als »ein Stück Fleisch oder Fett von warmblütigen Thieren oder Fischen, welches unmittelbar durch die erhitzte Luft, die ein gegebenes Feuer umgiebt, ganz gahr bereitet worden« sei. (*Geist*, S. 35) Beim Braten handelt es sich nach Rumohr also ganz im Sinne der Terminologie von Lévi-Strauss im Gegensatz zum *mittelbaren* Kochen (in Wasser bzw. in einem Topf) um eine *unmittelbare* Form der Nahrungsbereitung (direkter Kontakt mit dem Feuer). Die Methoden, die die »verschiedenen Nationen« beim Braten anzuwenden pflegten, seien aber keinesfalls »gleichmäßig empfehlenswert.« Einsames und unerreichbares Vorbild allen Bratenwesens sei einzig die »englische,¹ oder vielmehr die homerische Art zu braten.«² Ihr Grundprinzip sei es, dem Fleisch

¹ Rumohr verweist auf die Anweisungen zur Bereitung eines Bratens in der *Culinary Chemistry* des Engländers Frederic Accum (London, 1821) Dieser hat auch ein bekanntes Buch zum Thema Nahrungsmittelfälschung verfaßt: Über die Verfälschung der Nahrungsmittel und von den Küchengeräten, oder von den betrügerischen Verfälschungen des Brodes, Bieres, Weines u.s.w. und von den Mitteln, dieselben zu entdecken. 2. Auflage, Leipzig, 1844.

² Vgl. dazu *Odyssee* und *Ilias* z.B.:

Und Autolykos rief und ermahnte die rühmlichen Söhne,
Daß sie Odysseus ein Mahl bereiteten. Diese gehorchten:
Eilten hinaus, und führten ein stark fünfjähriges Rind her,
Schlachteten, zogen es ab, und hauten es ganz voneinander,
Und zerstückten behende das Fleisch, und steckten's an Spieße,
Brieten's mit Vorsicht (hohem Verständnis) über der Glut, und verteilten's den Gästen.
Also saßen sie dort den Tag bis die Sonne sich neigte,
Und erfreuten ihr Herz am gleichgeteilten Mahle.
Odyssee, XIX, 418 -425

Selbst nun stellt'er die mächtige Bank im Glanze des Feuers.
Legte darauf den Rücken der feisten Zieg` und des Schafes,
Legt' auch' des Mastschweins Schulter darauf voll blühenden Fettes.
Aber Automedon hielt, und es schnitt der edele Achilleus;
Wohl zerstückt'er das Fleisch, und steckt es alles an Spieße.
Mächtige Glut entflamnte Menötios' göttlicher Sohn itzt.
Als nun die Loh' ausbrannt', und des Feuers Blume verwelkt war;
Breitet'er hin die Kohlen, und richtete drüber die Spieße,
Sprenge mit heiligem Salz, und dreht' auf stützenden Gabeln.
Als er nunmehr es gebraten, und hin auf Borde geschüttet;
Teilte Patrokles das Brot in schöngeflochten Körben.
Ilias, IX 206 - 216. (Übersetzung: Johann Heinrich Voß)

durch eine »schnell andringende Hitze« eine feste Kruste zu geben, die die »Säfte und Salze« im Innern des Fleisches beim restlichen Garprozeß erhält. Deshalb müsse diese Bratenspezies an einem »freyen Feuer« zubereitet werden, welches eine »übel angewendete Knauserey aus vielen deutschen Küchen verdrängt« habe. (*Geist*, S. 36) Rumohr ergänzt in der zweiten Auflage: Gerade die Bereitung am offenen Feuer sei in Wahrheit die preiswerteste, denn wenn sie vielleicht auch mehr Brennholz erfordere als eine Bereitung des Bratens im Rohr, so erspare man sich mit seiner Methode doch »das halbe Pfund Butter«, was allemal teurer sei. Mit beinahe zärtlichen Worten belehrt Rumohr seine Leser nämlich, den Braten, »um ihn in seiner Vollkommenheit herzustellen«, auf keinen Fall mit Fettstoffen befeuchtet ans Feuer zu setzen, sondern ihn »nur an etwa gefährdeten, zu stark austrocknenden Stellen mit kleinen Stückchen Butter [zu] belegen, besser, nur [zu] berühren.« Wer sich einmal geschworen habe, dem »falschen Lügenbraten« zu entsagen, der werde doch wohl »auch so viel Heroismus und echte Standhaftigkeit zeigen [...] der schmierig angebräunten [Brat-]Butter den Kauf abzukündigen.« (*Geist*, 2. Aufl., S. 34) Der Rostbraten, nach Art des englischen Beefsteaks bereitet, könne, »wo die Feuerung sehr kostbar« sei, »beschränkten Haushaltungen« einen erträglich Ersatz für den »wirklichen Braten gewähren«. (*Geist*, S.36) Auch hier sei darauf zu achten, die einzelnen Fleischsorten, egal ob von Rind, Kalb oder Hammel »mit keinem fremdartigen Fette [zu] beschmieren, was ihnen nur ihren reinen, arthaften Geschmack benehmen würde.« Fische dagegen bedürften dieser Behandlung, aber nur mittels »frischer Butter oder lieblichem Oel«. »Alle andern Surrogate des wahren Bratens, vorzüglich das Gebrätelte [...werde] eine sparsame Hausmutter wohl thun, ganz fallen zu lassen.« (*Geist*, S. 37)

Nach diesen allgemeinen Ausführungen zum Bratenwesen kommt Rumohr im sechsten Kapitel auf eine Reihe besonderer Braten sowie die spezifischen Erfordernisse ihrer Zubereitung zu sprechen. Rumohr beklagt, die Vorliebe der Engländer für ihr britisches Nationalgericht Roastbeef, habe sie zu Unrecht »in den Ruf gebracht, daß sie das Rohe lieben« würden.¹ Heine z.B. bezieht sich auf die Briten als »rothaarige Barbaren, die blutiges Fleisch fressen«.² Diese Einschätzung beruht nach Rumohr auf der irrigen Annahme, daß ein »saftreiches Fleisch durchaus roh sein müsse«; man halte das Fleisch deshalb nicht eher für gar, »als nachdem es so dürre geworden ist, wie ein Wespennest.« (*Geist*, S. 38) In rumohrscher Logik heißt dies, daß britisches Roastbeef - perfektes Garen vorausgesetzt - als rechte Mitte zwischen blutigem (rohem) und ausgedörtem (saftlosem) Fleisch und somit als diätetisch korrekter Bestandteil des alimentären Kanons gelten kann. Da die Engländer aber mit ihrer Nationalküche für den »strengen« und nicht den »anmuthigen Styl« der Kochkunst stehen, muß dieses Lob der englischen Küche im Interesse der Dogmatik relativiert werden. Für Nationen nämlich, welche es liebten, »eine größere Verschiedenheit von Speisen aufzutragen«, als die

¹ Vgl. Rumohrs Definition des Bratens als »ganz gahr«. (*Geist*, S. 35)

² Heinrich Heine, *Schriften*, Band 5, S. 417. [B]

einseitig und damit unmäßig auf ihr Roastbeef fixierten Engländer, gebe es für die »unermesslichen Fleischmassen« eines echten Roastbeefs, anders als im Wirtshaus oder an der Festtafel, kaum eine Verwendung. Das heißt, das Roastbeef hat auf der bürgerlichen Tafel im Rahmen des alimentären Alltags, also der gemeinsam eingenommenen Familienmahlzeit, nur einen eingeschränkten Stellenwert und ist eher schmucker Mittelpunkt der Fest- oder Repräsentationsmahlzeit. Die Franzosen, in Küchendingen eigentlich Vertreter des »gleißenden Styles« und damit Gegenpol zur englischen Küche, haben für dieses Problem in Form des *Filet de boeuf* die passende Lösung parat. Dieses sei ein »sehr artiges Surrogat« für das britische Vorbild und erscheint Rumohr deshalb besonders der bürgerlichen Tafel angemessen. (*Geist*, S. 39) Allerdings nur dann - auch dies hat Rumohr in der zweiten Auflage eingefügt - wenn man das *Filet de boeuf* nach »allgemeiner Vorschrift, ohne [...es] zu spicken, noch [es] zu klöpfeln oder zu beizen, ganz einfach am Spieße« zurichtet. (*Geist*, 2. Aufl., S. 37) Auf diese Weise wird aus einer Erfindung der Franzosen, die man auf englische Art zubereitet, also aus der Überblendung des »strengen« und des »gleißenden Styles« einmal mehr die »anmuthige« Mitte geboren, die ihren Platz auf jeder bürgerlichen Tafel behauptet.

Rumohr ist an dieser wie an anderen Stellen nicht dahingehend mißzuverstehen, daß diese dogmatische Fixierung auf die Mitte, den Ausgleich und das Maß zur Konsequenz habe, daß z.B. das Roastbeef in einem bürgerlichen Kreis erst gar nicht verspeist werden dürfe. Dem Genußmenschen Rumohr liegt es völlig fern, irgendwelche Nahrungstabus aufzustellen; für ihn gibt es keine verbotenen Früchte. Rumohrs Begriff der alimentären Mitte ist ganz in aristotelischem Sinne niemals eine absolute, klar bestimmte Größe, wie das eine arithmetische Mitte ist, sondern vielmehr individuell bzw. situationsbezogen jedesmal neu zu ermitteln. Es geht Rumohr lediglich darum, mal offensichtlich, mal versteckt die Aufmerksamkeit seiner Leser immer wieder zurück auf den Geist der Mitte zu lenken, sie für diesen Geist zu sensibilisieren, denn für Rumohr kann die bürgerliche Klasse nur in der Mitte das dauerhaft Gute und damit ihr behäbiges Standesglück finden.

Im verbleibenden Teil des sechsten Kapitels liefert Rumohr Bratanweisungen für diverse andere Fleisch- bzw. Fischgerichte, so für Lamm, Hammel, Spanferkel, Kalbfleisch, Hasen, Kebab, gemästetes Federvieh, Indianische Hühner (Truthahn), Fasanen, Schnepfen, Rebhühner, Kalbsleber, Schweineleber, Aal usw. Auch bei diesen Rezeptanweisungen liegt der Schwerpunkt auf dem Ausgleich der Gegensätze. Gleichzeitig wird aber auch die Relativität, besser vielleicht die Individualität der jeweiligen Vorstellung dessen, was dem rechten Maß entspricht, deutlich. Rumohr empfiehlt z.B., den »süßen Fleischarten« durch Zugabe von »gesalzenem Speck« einen »angenehmen Gegensatz zu geben«. Doch das hänge »jederzeit von der Subjectivität des Tischherrn ab, welche jeder denkende Mundkoch nie aus den Augen verlieren wird.« (*Geist*, S. 40) Bei der Zubereitung des Kebabs solle man ganz »nach Belieben ein wenig Gewürz nehmen, von der Art, welche der Herrschaft gerade am

meisten gefällt.« (*Geist*, S. 41) An anderer Stelle empfiehlt Rumohr ein pikantes Gericht aus gebratener Schweineleber, das »ungemein zu einem herbstlich-ländlichen Jagdleben« passe. Stadtbewohnern allerdings glaubt Rumohr dieses Gericht »als unverdaulich widerrathen« zu müssen. (*Geist*, S. 42)

Das siebente Kapitel widmet sich den zum Braten erforderlichen Fettstoffen. Es ist nach dem vorausgegangen klar, daß Rumohr hier größte Zurückhaltung empfiehlt, »denn jeder fremdartige Fettstoff wird, wenn auch nur sparsam angewendet, den reinen arthaften Geschmack einer gegebenen Fleischart stören.« Wenn also die austretenden Säfte des Fleisches zu der erforderlichen Anfeuchtung des Gebratenen nicht hinreichen, solle man nur auf »möglichst geschmack- oder geruchloses Fett oder sehr gute Butter« zurückgreifen. Für kleinere Vögel sei auch ein »edles Olivenöl«, oder wenn dieses nicht zu beschaffen sei, »ein frisches Mohn- oder Nußöl« zu verwenden. (*Geist*, S. 43) Die darauffolgende Passage ist ein Paradebeispiel für Rumohrs argumentatives Geschick:

Eine zu fette Bereitung der Speisen, zu häufiger Genuß der Butter, des Speckes, fetten Fleisches und was sonst dahin gehört, ist den meisten Personen schädlich. Wie sehr aber ein mäßiger Genuß des Fettes zur Erhaltung der Schlüpfrigkeit der Eingeweide, der Gelenke und anderer organischen Theile erforderlich ist, weiß ein jeder Arzt, und bezeugen die ärmeren Volksklassen aller ackerbauenden Länder durch den instinctmäßigen Trieb, ihre trockene vegetabilische Nahrung mit etwas Schmalz, Oel oder Butter anzunetzen. Die Begüterten, welche bey weitem mehr animalische als vegetabilische Stoffe zu verzehren pflegen, sollen also, um das Gleichgewicht herzustellen, in ihren Küchen den Gebrauch des Fettes in eben dem Maaße zu vermindern trachten, als die Armen wünschen müssen, ihn zu vermehren. (*Geist*, S. 43f.)

In wenigen Sätzen gelingt es dem sonst recht moralinsauren Rumohr, die Kernpunkte seiner Ernährungslehre am Beispiel der Fettstoffe in ein geschlossenes Bild zu bringen, dem der Leser kaum noch ernsthaft zu widersprechen wagen könnte.

Um alle Zeit die »besten und zuträglichsten [Fette] zur Hand zu haben« gelte es diverse Regeln zu beachten, läßt Rumohr seine von soviel diätetischer Logik verblüfften Leser alsbald wissen. »Frischer Speck soll von gesunden, ausgediehenen, bei kühler Witterung eingeschlachteten Schweinen genommen werden«, heißt es da. Im Reich der Butter verdiene die »Holsteinische, holländische und schweizerische [...] den Vorzug, weil sie die Verdienste der natürlichen Beschaffenheit und der reinlich-verständigen Bereitung« vereinige. (*Geist*, S. 44) Auch das Schweineschmalz und das »Fett der Gänse [...] ist hie und da beliebt«, verkündet Rumohr. Das Olivenöl schließlich sei »für die gemäßigten Erdstriche, was die Butter den nördlichen und völlig südlichen.« (*Geist*, S. 45) Besonders beim Fritieren sei das Olivenöl wegen seiner Hitzebeständigkeit allen anderen Fettstoffen vorzuziehen. Offenbar durch seine ausgedehnten Italienreisen mit großer Erfahrung auf diesem Gebiet ausgestattet, doziert Ru-

mohr am Schluß des Kapitels noch ausführlich über Arten und Qualitätsstufen dieses Naturproduktes, bevor er sich im achten Kapitel noch einmal dem Braten zuwendet, diesmal allerdings »durch eine langsame, verschlossene Hitze.«

Rumohr hebt an: »Diese Art der Bereitung nahm, als national, einfach und offenbar dem strengen Style der Kunst angehörend, meine ganze Aufmerksamkeit in Anspruch«. Jedoch ohne angemessene Modifikation kann auch diese archaische Form des Garens »auf erhitzten Steinen oder in erhitzten Gruben«, die nach den Berichten Cooks und Bougainvilles auf den Südseeinseln heimisch sei, vor Rumohr keine Gnade finden, ihr fehle es nämlich - und auch das hat man schon mehrfach gehört - an Reinlichkeit. »Nach einigem Nachdenken jedoch«, läßt uns der Meister wissen, »fand ich ein Mittel aus, mit jener einfachen, gewiß uranfänglichen Bereitung die Reinlichkeit zu verbinden, welche in der Küche gebildeter Nationen ein Haupterfordernis ist.« (*Geist*, S. 46) Dazu schlägt Rumohr vor, das Fleisch in eine Blechschüssel zu legen und diese dann in eine verzinnte Pfanne zu setzen, die nur wenig größer sein dürfe als die Schüssel die das Fleisch enthält. Das Ganze wird mit Brotteig sorgsam verschlossen und von allen Seiten mit »ganzen Bergen von glühender Asche« bedeckt. So gart der Braten vier bis sechs Stunden vor sich hin. Kurz vor dem Ablauf dieser Zeitspanne werden noch glühende Kohlen dazugelegt, der Bratentopf dann unmittelbar vor dem Servieren von aller Asche gereinigt und sein wohlschmeckender Inhalt aus dem Bratgefäß befreit. Auf diese Weise habe er »ohne Ausnahme einen sehr saftigen und reinschmeckenden Otaheitischen Braten« hervorgezaubert. (*Geist*, S. 46f.) Und so wird unter den Händen des Alimenter-Ethnologen Rumohr aus einer archaischen Südseespezialität am ideellen wie geographisch äußersten Rande menschlicher Zivilisation, eine formvollendete und kultivierte Zierde jeder abendländischen Tafel. Im Gegensatz zu dieser, wie der Leser zu Recht vermuten darf, ganz und gar »arthaften« und »natürlichen« Bereitung, verdiene die »Bratenmaschiene«, »die ebenfalls aus dem Bestreben hervorgegangen zu sein [scheine,] die Bewohner der Südseeinseln nachzuahmen«, nur Verachtung, denn sie dörre das Fleisch aus und teile ihm Geschmack und Säure der Kohlen mit. (*Geist*, S. 47) Nichts anderes als »Knauserey und Faulheit der Köche haben diesem verderblichen Geräthe in Deutschland vielen Eingang verschafft«, stellt Rumohr zum Abschluß seiner Ausführungen über das Braten fest. (*Geist*, S. 48)

5.4.3. SIEDEN (KAPITEL 9-15)

Ich habe schon im dritten Kapitel auf die Wichtigkeit der Erfindung des Topfes aufmerksam gemacht. Leider ist für uns der Name des ersten Erfinders, ja selbst das Vaterland der Erfindung verloren gegangen; wenn anders die Mythe des Prometheus nicht etwa eine Allegorie auf den Topf ist, der in der irdenen Form auf eine geheimnisvolle Weise Bewegung und Feuer umschließt, und als leeres Gefäß bis auf die heutige Stunde das Sinnbild moralischer Wertlosigkeit verblieben ist. [...] Durch die Erfindung des Topfes ward die Eßbarkeit unendlich vieler Naturproducte herbeygeführt, andern ward eine neue Seite abgewonnen. Denn man hatte nun endlich Sieden und Dünsten gelernt, und konnte mithin animalische Stoffe mit nahrhaften und gewürzhaften Erzeugnissen des Pflanzenreiches innig verbinden, sie zu einem Ganzen umbilden. Hierdurch also ward es der Kochkunst zuerst möglich, nach allen Seiten hin sich zu entwickeln. Wir treten nun, den Topf in der Hand, in das Gebiet des Siedens und Dünstens hinüber. Sieden aber ist: einen Gegenstand durch in Wallen erhaltenes Wasser eßbar machen, oder doch wenigstens die Eßbarkeit erhöhen. (*Geist*, S. 48f.)

Nach diesem Geburtsmythos des Topfes, mit dem Rumohr im neunten Kapitel seine Ausführungen über gesottene Speisen eröffnet, tritt er im zehnten Kapitel zurück ans Herdfeuer und macht seine Leser mit der Elementarlehre des Siedens von Fleisch und Fisch vertraut. Neben der Gartetechnik an sich unterscheiden sich Braten und Kochen für Rumohr vor allem dadurch, daß »durch das Braten [...] nichts, als gerade nur der Braten gewonnen [werde]; aber [man] durch das Sieden [...] außer dem zu siedenden und gesottenen Fleische auch noch die Brühe des Gesottenen, dessen Verwendung äußerst mannigfaltig« sei, erhalte. (*Geist*, S. 49) Das bedeutet aber, daß das Kochen des Fleisches für den bürgerlichen Haushalt, alleine unter dem Gesichtspunkt von Mäßigkeit bzw. Sparsamkeit betrachtet, dem Braten eigentlich vorzuziehen wäre. Allerdings herrsche bei »Nationen, welche wie die Englische, eine zwar lobenswerte, doch einseitige Vorliebe für das Gebratene gefaßt« hätten »gegen das gesottene Fleisch ein Vorurtheil«. Zwar sei es richtig, daß ein zerkochtes Fleisch seinen Nährwert gänzlich eingebüßt habe und auch kaum mehr eine schmackhafte Speise genannt werden könne, aber zum Glück lasse sich »durch ruhiges, verständig bemeistertes Sieden ein gedoppelt erfreuliches Resultat, gute Brühe und saftreich gesottenes Fleisch hervorbringen.« Damit wiederholt Rumohr das Argument einer ökonomischen Überlegenheit des Kochens gegenüber dem Braten - für den bürgerlichen Leserkreis ein deutlicher Wink. Das Kochen bildet als Gartetechnik aber, obwohl es mit dem Rohen und Gebratenen semiotisch betrachtet in einer engen Beziehung steht, keine Synthese im Sinne von Rumohrs alimentärer Dialektik. Vielmehr vereint sich das Gekochte mit dem Gebratenen und dem Rohen zu einer Struktur die stark an Lévi-Strauss *Kulinarisches Dreieck* erinnert.¹

¹ Vgl. Kap. 5.4.6.

Zum Sieden von Fleisch oder Fisch eignen sich nach Rumohr neben Wasser auch Fleischbrühe, Wein oder Milch, je nachdem ob man einen kräftigeren oder lieblicheren Geschmack erreichen wolle.

Weit größere Schwierigkeiten, als ein Stück Fleisch angemessen abzusieden, bereite jedoch die Zurichtung eines Fisches.¹ Resigniert gesteht Rumohr ein: »Vergeblich habe ich mich bemüht, der Theorie vom Sieden der Fische auf den Grund zu kommen.« Fest stehe allerdings, daß die »Kunst, die Fische gut, das heißt vollkommen gahr, doch nicht auseinander zu kochen, [...] auf einer Feinheit des Taktes [beruhe], der dem Koche schon zur anderen Natur werden« müsse. (*Geist*, S. 50) Dies erinnert in gewisser Hinsicht an das Problem des künstlerischen Dilettantismus. Nur der wahre Künstler, gesteht der erklärte Dilettant Rumohr ein, ist, ob an der Staffelei oder am Herd, in der Lage, wahrhaft Großes zu leisten, weil nur er ein Gespür für die Natur der Dinge zu entwickeln weiß, nur er kann sich in seine Materie völlig einfühlen und sein Werk damit zur Vollendung bringen.² Kein Künstler ist für Rumohr jedenfalls, wer, wie in einigen Gegenden Deutschlands üblich sei, den Fisch durch einen Zusatz von »Zwiebeln, Essig und Pfeffer« würze, und damit »den Unterschied des Geschmacks von einem Fisch zum andern« aufhebe. Auch das verständnislose Sieden in Wein werde »einer Forelle aus den Hochgewässern vieles von der unbeschreiblichen Feinheit ihres Geschmacks« nehmen. (*Geist*, S. 51)

Nachdem sich Rumohr mit dem gesotteten Fleisch und Fisch beschäftigt hat, kommt er im elften Kapitel auf die beim Sieden gleichfalls gewonnene Brühe zu sprechen.

Die Brühe diene vor allem als Basis für Suppen oder Soßen, bzw. Tunken und zum Garen von Gemüse. Die Vermischung verschiedener Fleischarten bei der Bereitung einer Fleischbrühe ist für Rumohr nicht Gefahrenquelle, sondern erst der eigentliche Garant für »Wohlgeschmack und Kräftigkeit«. Diese im Namen des Geschmacks vorgenommene Relativierung des rumohrschen Dogmas von der moralischen Verwerflichkeit aller »Gehäcksel und Vermengungen« entlarvt zumindest einen Teil der Thesen Rumohrs als symbolisch überfrachtete, alimentäre Ideologie, die sich in der Praxis durch ihre teilweise Inkompatibilität zur alimentären Realität selbst *ad absurdum* führt.

Zwischen einer Vielzahl von diversen Rezepturen für Basisbrühen, die Rumohr in dieses Kapitel einflicht, hat er eine nette Anekdote plaziert, in der er sich über sich selbst ein wenig lustig macht. Joseph König berichtet dabei von den kulinarischen Vorlieben seines offenbar mit einem gesunden Appetit gesegneten Brotherrn während dessen zweiter Italienreise (1816-

¹ Domenico Fiorillo, Rumohrs Göttinger Zeichenlehrer, erbat vom ehemaligen Schüler aus Lübeck einen Korb mit frischen Dorschen und bot als Gegenleistung Göttinger Salami an. [»offerendo in contraccambio de nostri Salami«] Fiorillo an Rumohr am 6. Januar 1816. Universitätsbibliothek Göttingen. Zitiert nach Kegel, *Essence*, S. 72.

² Zum Dilettantismusproblem in Rumohrs Werk vgl. Müller-Tamm, *Haushalt der Kunst*, Kap. 3.1..

1821). Natürlich ist auch diese Anekdote nicht nur der Unterhaltung wegen eingeflochten, sondern wird kurzerhand mit einem des Meisters würdigen Rezept veredelt:

Als ich in meinen früheren Jahren mit meinem Herrn in Italien reisete, befanden wir uns mehrere Monde zu Rom in einem Quartier, wo mir nur der äußerste Winkel des Heerdes zu Gebote stand, auf dem ich nichts als einen hohen schmalen Suppentopf aufsetzen konnte. Auf Anordnung dieses meines Herrn und Meisters, dessen zarte Gesundheit die schwere römische Kochart nicht ertragen konnte, setzte ich in diesem Topfe täglich nebst einem Loth Schinken, zwei Pfund Rindfleisch, ein Pfund Kalbfleisch, ein junges Hühnchen und eine junge Taube an's Feuer; letztere sind in Rom besonders zart und schmackhaft. Wenn dieses Fleisch hinreichend geschäumt und gekocht hatte, that ich so viele Wurzeln, Kräuter und feine Gemüse hinzu, als gerade der Markt darbot, und ließ sie hinreichend gahr werden. Alsdann richtete ich in der Mitte des Tisches die Gemüsesuppe an und umher die vier Fleischarten mit ihren Beylagen an Sardellen, frischer Butter, Rettich, Gurkensalat und deßgl. Da ich in der Mischung der Gemüse abwechselte, und da mein Herr heute von diesem, morgen von jenem Fleische aß, so schien ihm diese vereinfachte, vielleicht sogar veredelte Ollapotrida immer neu, und er trug wohl sechs Wochen lang nicht das geringste Verlangen nach anderen oder anders zugerichteten Speisen. Die angeführten Quantitäten hätten auch für mehrere Personen genügt. (*Geist*, S. 54f.)

Nach diesem Einschub wird der Autor aber neuerlich von heiligem Ernst erfaßt und er geißelt voller Abscheu die Unsitte, die »braune Suppe« (Kraftbrühe) »nachzubilden, indem man etwas Zucker in Butter anbrät, was einen widrig süßlichen Geschmack giebt«. Empört fügt Rumohr hinzu, »alle Lügen und Verstellungen dieser Art« liefen »wenigstens in der Kochkunst gegen die Grundsätze, die er befolge. (*Geist*, S. 55)

Das zwölfte Kapitel berichtet *Von den Suppen*, deren Grundlage die Fleisch- bzw. die Fischbrühe bildet. Immer auf der Suche nach dem Archetypus eines beliebigen Gerichtes, macht Rumohr die Brotsuppe als »einfachste, wenn nicht selbst die älteste aller Suppen aus, deren Erfindung dem neueren Italien anzugehören scheint«.¹ (*Geist*, S. 56f.) Zur Begründung führt Rumohr an, der Begriff Suppe leite sich von dem »italienischen Beywort *zuppo*, *zuppa* [ab], welches sich auf schwammige Körper bezieht, die eine beliebige Feuchtigkeit eingesogen haben«. Daß Rumohr diverse alimentär-historische Thesen mit aller Ernsthaftigkeit auch gegenüber gelehrten Kritikern vertrat, zeigt sich in seiner Kontroverse mit dem Direktor des Dresdner Antikenmuseums, dem Archäologen Karl August Böttiger, mit dem Rumohr sich

¹ Rumohr geht davon aus, daß die Suppe kulturhistorisch betrachtet ein sehr junges Gericht ist. Noch im 16. Jahrhundert sei die Suppe in Italien »noch nicht üblich« gewesen. (*Geist*, Anmerkung, S. 56) Diese Einschätzung ist natürlich falsch. Die Anfänge der Geschichte der Suppe verlieren sich irgendwo in grauer Vorzeit. Auf jeden Fall nennen schon antike Kochbücher eine Vielzahl der verschiedensten Suppenrezepturen, und als die Wiege des für ungetrübten Suppengenuß unentbehrlichen Löffels gilt der Archäologie Ägypten, wo der Löffel bereits 5000 v. Chr. in Gebrauch war. Vgl. dazu Ruf, *Mus, Brei, Suppe*, S. 13ff.

»unter großem Aufwand an Gelehrsamkeit«¹ im Jahre 1832 in einem Briefwechsel über die »sogenannte schwarze Suppe der Spartaner« stritt.² Zur Verteidigung seiner These, daß es sich bei der Suppe auf der Basis von Fleischbrühe um eine neuzeitliche Erfindung handele, vermutet Rumohr in ihr eine Speise, »wahrscheinlich von grobem Mehl mit der Schale. Daher gekocht dunkel, was in diesen Dingen in allen Sprachen leicht zum Ausdrucke schwarz führt.« Er fährt fort: »[Eine] Composition aus animalischen Substanzen wäre ein Raffinement über die antike Küche hinausgehend, bey dem frugalsten Volke also gar nicht vorauszusetzen.«³

Der Brotsuppe als »Ursuppe« folgen in Rumohrs historischem Abriss »nahe verwandt«, doch bereits eine Kulturstufe höher stehend, jene Suppen, deren Einlage »bloß aus der Hülse, oder durchaus gebrochenen mehligten Körner, als Reis, Gerste, gebrochene Spelte, Gries, von Hafer, Haidekorn, türkischem Weizen und was dergleichen mehr« sei, bestehe. (*Geist*, S. 58) Steigt man die Evolutionsleiter der Suppeneinlagen noch weiter empor, trifft man auf die Suppennudeln und andere verfeinerte Einlagen aus Mehl. (*Geist*, S. 59f.) Auch durch die Beigabe von »Gemüsen aller Art« könne die Suppe weiter verbessert werden. Besondere Aufmerksamkeit widmet Rumohr bei seinen Betrachtungen, neben der Fasten- und der Kräutersuppe, der Krebsuppe, deren Zubereitungsmodalitäten dem Ernährungssoziologen und Sittenwächter Rumohr zum Indikator moralischer Verweichlichung werden:

Es ist historisch denkwürdig, daß man in einigen Gegenden von Deutschland in diese Suppe Mandeln und Rosinen tuth, eben weil in denselben auch in moralischer Hinsicht eine entschiedene Richtung auf Versüßlichung statt findet. So bestätigt sich in hundert Fällen, daß der Mensch nichts anders ist, als er isset. Vor jenem Mißbrauch aber wird ein gesunder menschlicher Geschmack zurückschauern. (*Geist*, S. 62)

Nach den Suppen wendet Rumohr sich im nächsten Kapitel den Soßen zu. Die Soße hat in Rumohrs Lehrgebäude drei Funktionen zu erfüllen. Erstens soll sie »dem Festen das Flüssige zugesellen, oder die Speisen schlüpfriger machen, damit sie um so besser die Kehle hinabgehen.« Zweitens diene sie dazu, »den Geschmack einer festen Speise zu verfeinern, oder durch Gegensätze zu heben.« Drittens könne sie »die Zuträglichkeit und Verdaulichkeit einer bestimmten Speise befördern.« (*Geist*, S. 64)

¹ Kegel, *Essence*, S. 78.

² In der alimentären Metaphorik Heinrich Heines spielt das Suppenmotiv eine herausragende Rolle und auch Heine gebraucht den Begriff *Spartanersuppen* sind. Dieser verbindet sich mit einer herben Kritik an den Gemälden des berühmten französischen Klassizisten Jacques-Louis David: »[...] das farbige Echo der republikanischen Tugend-periode, die in den imperialistischen Kriegsruhm überschlägt, [...] eine forcierte Begeisterung für das marmorne Modell, einen abstrakten frostigen Verstandesrausch, die Zeichnung korrekt, streng, schroff, die Farbe trüb, hart, unverdaulich: Spartanersuppen.« (Heinrich Heine, *Schriften*, Band 5, S. 449) [B]

³Rumohr an Böttiger im Jahre 1832, S. 1 und 2 [Eine Kopie des Originals dieses bislang nur in Auszügen veröffentlichten Briefes (Kegel, *Essence*, S. 78f.) verdanke ich Herrn Gerhard Kegel.]

Damit übernehmen die Soßen als vermittelnder und ausgleichender Bestandteil der Mahlzeit die Aufgabe, die geschmackliche und gesundheitliche Balance sicherzustellen. Deshalb erfordere »jegliche Bereitung einer Tunke [...] eine vorangehende strenge Prüfung der Geschmacksarten, welche mit dem Gegenstande sich binden können, den man durch eine Tunke beyfälliger und zuträglicher zu machen gedenkt.« (*Geist*, S. 65) Weiße Soßen z.B. dürfe »man niemals durch bittere Würzen, durch Muskatnuß, Zitronenschale oder Ähnliches, aus dem Gleichgewichte bringen.« (*Geist*, S. 66) Andernfalls würden sie ihre ausgleichende Funktion verlieren, die auf ihrem lieblichen und süßlichen Grundcharakter beruhe. Die braune Soße hingegen könne durchaus »mit allen bitteren Gewürzen, scharfen Säuren und kräftig schmekkenden Wurzeln, Schwämmen und Kräutern, ohne alle Schonung, versehen werden«, denn ihr kräftiger Grundcharakter werde dadurch nicht beeinträchtigt, sondern vielmehr unterstrichen. (*Geist*, S. 67)

Das vierzehnte Kapitel schließt sich mit der Behandlung des Gallertes, »vorzüglich insofern er vielmehr als eine verdichtete Fleischbrühe zu betrachten« sei, den Soßen unmittelbar an. Der Gallert sei als Beilage zu »allerley [...] Fleisch- und Fischspeisen« für die »kalten [...], was die Tunke den warmen« Gerichten sei. (*Geist*, S. 68) Nachdem Rumohr seinen Lesern zunächst die Bereitung eines solchen Gallertes nach italienischer und französischer Art erläutert, gelangt er zu dem Schluß, daß im Namen des Geschmacks »das deutsche Verfahren« vorzuziehen sei. Eine detaillierte Schilderung der Zubereitung bzw. Verwendung des Gallerts erscheint dem Meister allerdings überflüssig, da »selbst die gewöhnlichsten Kochbücher« brauchbare Vorschriften zu diesem Thema enthielten. (*Geist*, S. 69) Doch Rumohr wäre nicht Rumohr, würde er nicht abschließend den mahnenden Zeigefinger erheben und seinen Lesern einmal mehr einschärfen, »daß sie ja nicht glauben mögen, daß alle die Mischungen und Beysätze, welche solche Bücher anzugeben pflegen, durchaus erforderlich seyen, einen guten Gallert zu Stande zu bringen.« (*Geist*, S. 69f.)

Als vorläufig letztes Glied in der Reihe »gesottener Zurichtungen« kommt Rumohr im fünfzehnten Kapitel dann auf alles Gedämpfte, Gedünstete oder »langsam Eingesottene« zu sprechen. Für Rumohr gehört diese Art der Zubereitung »zu den wichtigsten Vortheilen, welche der Menschheit aus der Erfindung des Topfes erwachsen sind.« (*Geist*, S. 70) Erstes Ziel beim Einsatz dieser Garmethoden müsse es einmal mehr sein, mit dem Fleisch zugleich eine »kräftige Brühe« zu bereiten, die »ohne allen Beisatz« als die bestmögliche Ergänzung des Fleisches gelten dürfe. Nichts sei deshalb törichter, »als zu einem gedämpften oder gedünsteten Fleisch eine eigene Tunke zu bereiten.« (*Geist*, S. 71) Auch der Zusatz sogenannter Coulis, auf Vorrat gekochte helle und dunkle Grundsoßen, zu Gedünstetem sei nicht ratsam, da sie eine »ermüdende Gleichförmigkeit hervorbringen [würden], und nie so organisch mit den verschiedenen Fleischarten vereinigt werden [könnten], daß nicht das Machwerk noch daraus hervorschmecke.« (*Geist*, S. 72) Ein Lungen- oder Mürbebraten von Rindfleisch mit Verstand

gedünstet und mit Kartoffeln oder Knödeln als Beilage ergänzt, ist für Rumohr dann allerdings auch eine wahre Zierde einer bürgerlichen Tafel. Zum Ansetzen des Fleisches eigne sich besonders die dem sich in Mäßigkeit übenden Bürgerhaushalt von selbst anempfehlende »Sparbrühe«.¹ Bei der Anrichtung der gedünsteten Speisen sei es drüber hinaus aber in jedem Falle unabdingbar, die verschiedenen Zutaten »mit Ordnungssinn« zu drapieren. Es reihen sich eine Vielzahl von Rezepten für die Zubereitung von Wild, Geflügel und Fisch an. Die Rezepturen, die Rumohr vorschlägt sind zum Teil sehr aufwendig und erinnern auf den ersten Blick auf fatale und widersprüchliche Weise an die von Rumohr doch so heftig kritisierte Kochmanier des Apicius - beruhigend, daß am Ende doch wieder alles »in guter Ordnung« ist. Zur Veranschaulichung hier das Rezept für eine »Geflügelsalmy«:

Die schmackhafteste Art, eine Salmy zu bereiten, ist diese: Man schneide die Brüste mit dem unterliegenden Knochen von dem Rumpfe des rohen Geflügels ab, spicke sie, belege eine blecherne Schüssel mit dünnen Speckscheiben und setze die Brüste, das Fleisch aufwärts, darüber ein. Wenn es Zeit ist, so setze man diese Schüssel in eine Tortenpfanne, etwas mehr Feuer von oben als von unten, und läßt sie darin gahr werden, ohne sie jedoch auszudörren.

Darauf nimmt man den Überrest des Thieres [...] und zerstoßt ihn mit einigen Sardellen, diese in ihrem Salze; auch wohl mit einigen Schalotten. Der Unterkoch hat indessen eine halbfette Schinkenschnitte leicht anbraten lassen, über diese giebt man das Zerstoßene, verlängert es mit weniger Sparbrühe und läßt es eine oder zwei Stunden lang sanft kochen. Wenn es hinlänglich verkocht zu seyn scheint, treibt man es mit einem oder zwei Löffeln voll Dragon- oder Schalottenessig durch ein reines Haarsieb, verdünnt es mit etwas starker Brühe, wenn es anders nicht durch das Sieb gehen wollte, und setzt es in einem neuen Geschirre zum Feuer, damit es wieder breyartig werde, oder sich etwas verdicke. Alsdann drücke man den Saft einer Citrone darüber, rühre es um, breite es in einer Schüssel aus und lege die gespickten Brüstchen, welche oben in der Tortenpfanne gahr gemacht worden, rund umher an den Rand der Schüssel; jedoch wenn man abgebackene Semmelschnitzchen um den Rand setzen will, so gehören die Brüste in guter Ordnung in die Mitte. (*Geist*, S. 74f.)

¹ Vgl. *Geist*, Kapitel 11, S. 53.

5.4.4. FRITIERTES UND GEFÜLLTES (KAPITEL 16-18)

Im sechzehnten Kapitel erklärt Rumohr seinen Lesern, daß ein »Abgebackenes, es sei von welcher Art es wolle [...] um gut auszufallen, zweyerley« benötige: Einen »guten, rein-schmeckenden Fettstoff [Butterschmalz, Schweinefett, Olivenöl] und einen sehr hohen Grad der Erhitzung desselben.« In Italien sei das Abgebackene »ganz national«, weshalb sich dort auch »ein jedes Bauernweib« darauf verstehe. Im Norden jedoch sei es um diese Kunst schlecht bestellt. Die beste Würze für Abgebackenes sei bloßes Salzen, es verstehe sich jedoch von selbst, »daß es mit Maaße geschehen müsse.« (*Geist*, S. 78) Je nachdem, was man fritieren wolle, empfehle es sich, das Ganze mit einem Teig zu umhüllen oder es direkt ins heiße Fett zu geben. Kräuter sind für Rumohr der Prüfstein der Fritierkunst, denn es sei so schwierig, diese auf den Punkt auszubacken, »daß man an vielen Orten angehenden Köchen eben dies zum Probestück« vorlege. (*Geist*, S. 79)

Das siebzehnte Kapitel erläutert die Methode, Fleisch im Teigmantel zu garen. Dies sei eine »sehr weit getriebene Verfeinerung der Kochkunst, deren geschichtlichen Ursprung anzugeben [...] für jetzt unmöglich« sei. Man spürt den warnenden Unterton in diesem Satz. Einer historisch nicht genau zu verortenden und dem »gleißenden Style« zuneigende Bereitungsart kann selbstverständlich nur mit Mißtrauen begegnet werden, weshalb Rumohr »Unerfahrenen« rät, »beym Absieden zu bleiben«. Auf jeden Fall vermutet Rumohr, es bei der Pastete mit einem Abkömmling dieser Garmethode zu tun zu haben, die »in unseren Hauptstädten Gegenstände eines wahrhaft ärgerlichen Luxus« seien. (*Geist*, S. 80) Denn »an und für sich sollten sie billig und so gemein sein, als Würste und andere für eine längere Aufbewahrung gedachte Speisen.« (*Geist*, S. 80f.) Die Betonung liegt hierbei auf »an und für sich«, denn flugs merkt Rumohr an, offenbar vom Thema zur Schwelgerei hingerissen: »Besser ist besser.« (*Geist*, S. 81) Und er empfiehlt, die Pasteten durch Zusatz von Trüffeln und »allereley anderen« würzenden Zusätzen schmackhafter zu machen. Im Übrigen lasse sich »alles Er-sinnliche zu Pasteten verwenden, und in der Zusammensetzung derselben [...könne] ein braver Koch recht deutlich zeigen, daß er Einbildungskraft und Urtheil« besitze. (*Geist*, S. 82)

Im achtzehnten und vorletzten Kapitel des ersten Buches schließlich gibt Rumohr noch einen Einblick in die Welt der »gesottenen Füllungen«. Dieses Kapitel sei der Systematik entsprechend zwar dem Sieden des Fleisches zuzurechnen, wegen der engen Verwandtschaft habe er es aber auf die Pasteten folgen lassen, erläutert Rumohr. Wichtigstes Kriterium einer ansprechenden Füllung sei es, diese nicht in Würfel zu zerschneiden, »denn die Zunge [...liebe] zwar die Gegensätze, [...wolle] sie jedoch unterscheiden«. Die Gefahr liegt also darin, das (Geschmacks-)Urteil zu verwirren. Deshalb müßten die Füllungen entweder so homogen verbunden werden, daß sie der Zunge als einheitlicher Geschmack erscheinen, oder so heterogen belassen werden, daß die einzelnen Geschmacksnuancen herauszuschmecken sind.

5.4.5. KONSERVIEREN (KAPITEL 19)

Im letzten Kapitel des ersten Buches geht Rumohr schließlich noch auf »allerley Arten, das Fleisch und die Fische längere Zeit in einem eßbaren Zustande zu erhalten« ein. Dieses Thema durfte in keinem zeitgenössischen Werk, das sich mit der Ernährungspraxis auseinandersetzte, fehlen. Zu einer Zeit, in der die Abhängigkeit vom saisonalen Nahrungsangebot immer noch ein Kernproblem der Versorgung darstellte, war das Wissen um die wenigen traditionellen Konservierungsmöglichkeiten überlebenswichtig.

Eröffnet wird das Kapitel mit einer Beschwörung vergangener und natürlich besser Zeiten. Dazu tritt Rumohr ganz hinter die Person seines Mundkoches König, der berichtet:

Ich machte meine Vorschule als Küchenjunge auf dem Hof eines begüterten Landedelmannes. [...] Garten und Treibhaus wurden sorgfältig verwaltet, der Hühnerhof war wohlbesetzt, und an Mastvieh aller Art war Ueberfluß. Den Sommer hindurch wurden vegetabilische Vorräthe eingesammelt, und gegen den Winter tödtete man so eine große Menge wohlgemästeter Thiere, daß ich es nur etwa mit der Hochzeit des Camatscho im Domquichote¹, oder besser mit den homerischen Schlachtfesten vergleichen könnte. Dahingegen gab es Gastfreyheit für Arme und Reiche, und Herr und Gesinde litten an nichts Mangel [...] Da wurden herbstlich eingesammelt: Würste ohne Zahl, in tausendfältigen Abänderungen; Gesalzenes und Geräuchertes; Fleisch unter säuerlichem Gallerte und Anderes [...] einiges für den nächsten Verbrauch des Winters, anderes, z.B. Schinken und Speck, auf Jahre im Voraus. Die edle Herrin selbst leitete eine Woche hindurch die allgemeine Regsamkeit durch Vorschrift und Beyspiel, obgleich sie in vielen anderen Künsten wohlerfahren war, und obgleich sie meines Bedünkens den feinsten Damen unserer Tage an edlem Betragen nicht nachstand. (*Geist*, S. 85)

Diese Schilderung ist eher eine Form kulinarischer Mythenbildung vom Typus Schlaraffenland, als ein Bild der alimentären Realität. Deshalb hat Rumohr seinen Exkurs auch in eine verklarte Vergangenheit entrückt. Auch in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts sind Lebensmittelverknappungen durch Mißernten, Seuchen und Krieg noch an der Tagesordnung. Gerade für die Städter, die einen Großteil ihrer Nahrung auf dem freien Markt kaufen müssen, weil sie keine Gärten besitzen, sind solche Versorgungskrisen eine echte Bedrohung, da durch die Warenverknappung die Preise explosionsartig ansteigen konnten. In einer solchen Situation zeigt sich die mitunter durchaus reale Notwendigkeit für bürgerliche Mäßigkeit. Wer es dann nicht versteht, mit Augenmaß zu wirtschaften und es versäumt, finanzielle Rücklagen zu bilden, der ist in Zeiten der Verknappung auf Grund der hohen Preise, wenn auch nicht in jedem Falle zum Hungern, so doch zur Liquidierung von Kapital gezwungen, das doch die Grundlage seines bürgerlichen Status ist.

¹ Auch in Italien sei es gebräuchlich gewesen, zum Winter Schweine einzuschlachten merkt Rumohr an. Dieser Tradition seien »viele der schönsten Novellen des Boccacaz, des Sacchetti u.a.« zu verdanken. (*Geist*, S. 86)

Interessanter an dieser Darstellung aber ist das Bild einer verständig und umsichtig handelnden Hausherrin, die sich nicht schämt, ihr ganzes Können in den Dienst einer vernünftigen Vorratshaltung zu stellen. Nicht umsonst betont Rumohr, daß diese Hausherrin »den feinsten Damen an edlem Betragen nicht nachstand« und »in vielen anderen Künsten wohlerfahren war«. Damit bringt Rumohr gegenüber seinen Leserinnen deutlich zum Ausdruck, daß es in früheren Zeiten nichts ehrenrühriges oder undamenhaftes gewesen sei, sich mit Hauswirtschaft, bzw. der Vorratshaltung zu befassen. Das soll im Umkehrschluß heißen, auch heute noch sei es durchaus statthaft und wünschenswert, als Hausherrin das Regiment in Speisekammer und Keller zu führen. Heute aber scheine es, »daß auch die deutschen Frauen bey vorrückender Bildung täglich unfähiger werden, mit der gemeinen Nothdurft des Lebens sich zu befassen, ihre Vorräthe auf Jahre im Voraus zu sammeln, festzuhalten und auszutheilen.« (*Geist*, S. 86) Im gleichen Atemzug erklärt Rumohr seinen Lesern denn auch, daß gerade in den »bürgerlichen Haushaltungen« die »Gewohnheit des häuslichen Einschlachtens seit einigen Jahrzehnten sehr abgenommen« habe. Eine zu großes Maß an (Ver-)Bildung berge also gerade für die Herrin eines bürgerlichen Haushaltes die Gefahr einer Entfremdung von den natürlichen Lebensgrundlagen. Dieses Wissen aber braucht sie, um den gesellschaftlichen Mittelstand der Familie durch Sicherung ihrer alimentären Grundbedürfnisse bewahren und sichern zu können.

Zum Schluß liefert Rumohr noch eine kleine Abhandlung über die kunstgerechte Anwendung von Konservierungsmethoden für Fleischwaren - zu dieser Zeit im wesentlichen das Pökeln, Räuchern, Einkochen und Trocknen. Letztgenannte Methode erwähnt Rumohr allerdings nur im Zusammenhang mit Früchten (Vgl. *Geist*, S. 164). Für Rumohr versteht es sich von selbst, daß man nur mit natürlich gemästetem Vieh (z.B. mit Kastanien und Eicheln gemästeten Schweinen) und dessen Fleisch »unvergleichliche, unerreichbare und einzige Dinge« hervorbringen könne. (*Geist*, S. 87) Rumohr merkt in diesem Zusammenhang ganz im Stile des alimentären Imperialisten an, es mache »dem Geschmacke der Engländer Ehre, daß sie eine unfreudige Bevölkerung aus dem schottischen Hochlande verdrängt und durch eine blühende Viehzucht ersetzt« hätten, denn »so allein konnte den englischen Tafeln eine hinreichende Kopfzahl gewanderten Schlachtviehs gesichert werden«, welches die hohen Ansprüche Rumohrs erfüllt. (*Geist*, Anmer., S. 87) Hier wie in jedem anderen Sektor der Kochkunst gelte es die »Anweisungen zum Salzen und Räuchern [...] von allerley Phantasien abzusondern [...] Diese betreffen die Anwendung von Gewürzen, wohlriechenden Kräutern und Samen, welche den arthaften Geschmack des Fleisches leicht stören, und äußerlich angewendet, in kurzer Zeit verdünsten, und nichts, als jene Bitterkeit zurücklassen, welche allen Aromen zu Grunde liegt«¹ (*Geist*, S. 88). Natürlich gibt es für Rumohr auch Fälle, in denen die Spezereien eine segensreiche Wirkung auf den Geschmack der Speisen ausüben, z.B. im großen Reich der

¹ Vgl. dazu Rumohrs kritische Lehre von den Gewürzen im zweiten Buch.

Würste und Pasteten: »Im Gegenteil ist die Mischung der Fleischgattungen, der Gewürze oder anderer Pflanzenstoffe [hier] durchaus der Willkür überlassen.« Deshalb sei es auch nicht notwendig, Rezepten streng zu folgen; vielmehr folge man einfach ruhig »den Eingebungen seiner eigenen Einbildungskraft, wenn man diese anders nach den ewigen Grundsätzen der Kunst zu regeln« wisse. (*Geist*, S. 90)

Natürlich darf bei der Unterweisung bürgerlicher Haushalte nicht vergessen werden, zu erwähnen, wie sich - »sehr haushälterisch« - die Reste »des eingeschlachteten Fleisches, der Brühen oder des Fettes« verwenden ließen. Paradebeispiel einer solchen Resteverwertung ist die Gattung der Blutwürste, die ihr klassisches Vorbild in den »mit Blut und Fett gefüllten Ziegenmägen« des Homer¹ besitze. (*Geist*, S. 90f.) Zum Schluß verweist Rumohr auf die Möglichkeit, das Fleisch sauer einzukochen und mit einer Fettdecke abzuschließen. Auch Fische könnten in einem säuerlichen Gallert frisch gehalten werden. Die »Alten« hätten ihr Fleisch zusätzlich durch Bestreichen mit Honig vor Fäulnis bewahrt. Und auch Apicius kommt mit sauer eingelegten und luftdicht abgeschlossenen Austern wenigstens dies eine mal zu Ehren.² Abschließend erwähnt Rumohr noch das sogenannte »donkinische Patentfleisch«, das von Kotzebue auf seiner Weltreise mit Erfolg verwendet habe.³ Dieses Fleisch war in eine »verdichtete Fleischbrühe« eingelegt und wurde dicht abgeschlossen aufbewahrt. Mithin eine Art Vorläufer der Konservendose. Rumohr erkennt richtig, daß die Haltbarkeit des Fleisches bei dieser Methode im wesentlichen von der Luftdichtigkeit des Gefäßes abhängt, in dem es aufbewahrt wird.

¹ Vgl. Homer, *Odyssee*, 18 Gesang, Vers 43 - 45 und 117-121: »Höret was ich euch sage, ihr edelmütigen Freier! / Hier sind Ziegenmagen, mit Fett und Blute gefüllet, / Die wir zum Abendschmaus auf glühende Kohlen gelegt.« Und: »Antinoos bracht' ihm / Jetzo den großen Magen, mit Fett und Blute gefüllet; Und Amphinomos nahm zwei Bröt' aus dem zierlichen Korbe, / Brachte sie, trank ihm zu aus goldenem Becher und sagte: / Freue dich, Fremder Vater!«

² Vgl. Apicius, *De arte coq.*, Liber I, Kapitel VIII.

³ Rumohr verweist auf Otto von Kotzebues *Entdeckungsreise in die Südsee* (Weimar, 1821) Dieser Reisebericht gibt die Erlebnisse Kotzebues auf seiner Weltumseglung mit A.J. v. Krustenstern in den Jahren 1803-1806 wieder. Vgl. Band 1, Vorwort, S. 10 und 11.

5.4.6. DER GEIST DER KOCHKUNST UND DAS KULINARISCHE DREIECK

Claude Lévi-Strauss veröffentlichte 1965 in der Zeitschrift *L'Arc* einen vielbeachteten Aufsatz unter dem Titel *Le triangle culinaire* (Das Kulinarische Dreieck).¹ Der Inhalt dieses Aufsatzes lieferte in konzentrierter Form eine zentrale These aus Lévi-Strauss' vierbändiger Studie *Mythologica*. Ausgangspunkt von Lévi-Strauss' Argumentation ist die Annahme, daß »das methodologische Prinzip der Semantik« auch auf das Feld der Küche übertragbar sei, da die Küche, wie auch die Sprache, eine »universelle Form menschlicher Tätigkeit« darstelle. Ausgehend von Roman Jakobsons Modell des Vokal- bzw. Konsonantendreiecks (*Linguistisches Dreieck*) versucht Lévi-Strauss auf der Basis seiner eigenen ethnologischen Feldstudien ein alimentär-semiotisches Basismodell zu entwickeln, das die drei möglichen Aggregatzustände von Lebensmitteln umfaßt. Diese drei Zustände sind nach diesem Modell *Roh*, *Gar* und *Verfault*. Jeder dieser drei Begriffe bildet einen Eckpunkt des *Kulinarischen Dreiecks*, welches das semantische Feld der Küche umschließt. Zwischen den jeweiligen Eckpunkten herrscht eine Spannung, die auf zwei grundsätzlichen Oppositionspaaren begründet ist - einerseits *Natur* versus *Kultur*, sowie *Verändert* (*élabore*) versus *Unverändert* (*non élaboré*). Da die Begriffe *Roh*, *Gar* und *Verfault* allerdings nur in Bezug auf deren Definition innerhalb einer konkreten Gesellschaft und ihrer spezifischen Küchenkultur von Bedeutung sind (*Bedeutend*), stellen sie nach Lévi-Strauss an sich zunächst nur »leere Formen« dar, aber:²

Für keine Küche ist [...] irgend etwas einfach nur gekocht [d.h. gar], es muß vielmehr auf diese oder jene Art gekocht sein. Ebenso wenig gibt es einfach nur Rohes, und wenige Nahrungsmittel können so verzehrt werden; sie müssen ausgelesen, gewaschen, geputzt oder geschnitten, dazu noch gewürzt werden. Und auch Fäulnis ist nur nach bestimmten spontanen oder festgelegten Anweisungen bestimmbar.³

Betrachtet man unter diesen Voraussetzungen die am weitesten verbreiteten Methoden des Garens, dann sind dies das Kochen (in Wasser) und das Braten (am Feuer). Während das Gebratene *unmittelbar* dem Feuer ausgesetzt wird, ist das Gekochte »in doppelter Weise mediatisiert«: Zum einen durch das Wasser, zum anderen durch den Topf - beides trennt das Gekochte vom Feuer. Insofern liegt für Lévi-Strauss das Gebratene auf der Seite der Natur, das Gekochte aber sowohl *faktisch* als auch *symbolisch* auf der Seite der Kultur. *Faktisch*, weil es sich durch die Verwendung eines Kochgeschirrs eines Kulturgutes bedient, und *symbolisch*, weil die »Kultur eine Vermittlung der Beziehung des Menschen zur Welt ist und die Berei-

¹ Zitiert wird nach der deutschen Erstveröffentlichung in der FAZ (78) vom 26. März 1966. Die Darstellung des Modells im Text ist vereinfacht. Der von Lévi-Strauss das Braten und Kochen ergänzende Begriff des Räucherns bleibt unberücksichtigt, da er auf Rumohr bezogen keine wesentliche Rolle spielt.

² Lévi-Strauss, *Dreieck*, Spalte 1

³ Lévi-Strauss, *Dreieck*, Spalte 2.

tung durch Kochen eine Vermittlung der Beziehung zwischen der Nahrung und dem Feuer erforderlich macht [...] Es ist also nicht weiter überraschend, daß die Einbildungskraft des Volkes überall ein bißchen der Auffassung ist, das Braten habe zeitlich lange vor dem Kochen eingesetzt« - so auch Rumohr.¹

Im Bezug auf die zweite Opposition in Gestalt von *Unverändert* und *Verändert* zeigt sich für Lévi-Strauss eine Verbindung des Gebratenen mit dem Rohen und eine Verbindung des Gekochten mit dem Verfaulten.² Die Verwandtschaft des Gebratenen mit dem Rohen (Unveränderten) liegt für ihn in der Ungleichmäßigkeit des Garprozesses (außen verbrannt, innen immer noch roh).³ Für das Gekochte sei die semantische Verwandtschaft zum Verfaulten (Veränderten) z.B. durch die einheitliche Bezeichnung von Gerichten in verschiedenen europäischen Sprachen erkennbar, in denen Fleisch mit Gemüse und Gewürzen zusammen gekocht werde - z.B. die spanische *olla podrida*.

Die Differenzierung der beiden Termini *gebraten* und *gekocht* nach *Kultur* und *Natur* bzw. *Verändert* und *Unverändert* »erschöpfen aber noch lange nicht den Reichtum und die Komplexität des Gegensatzes von gebraten und gekocht«, wie Lévi-Strauss betont.⁴ Zur Verdeutlichung zeigt er eine ganze Reihe von mittelbar aus der Basisopposition von *gebraten* und *gekocht* hervorgehenden Gegensatzpaaren auf, die sich durch die Verortung beider Garmethoden im kulinarischen Dreieck zu einem kulturspezifischen Nahrungsmuster verdichten lassen, was Lévi-Strauss anhand zahlreicher Beispiele aus der Ethnologie belegt.⁵ Damit können im Sinne Roland Barthes »regelrechte Deklinationstabellen von Nahrungsmitteln aufgestellt werden«, oder, wie in diesem Falle, von Garmethoden.⁶ Demnach könne man, so Lévi-Strauss, das Kochen als Garmethode der sogenannten *Endo-Küche* zuordnen: »zum intimen Gebrauch für eine kleine geschlossene Gruppe [z.B. Familie] bestimmt.« Das Braten entspräche dann der *Exo-Küche*, »die man Gästen bietet.«⁷ Während das Braten durch die Einwirkung des Feuers und den Verlust von Saft und Fett mit Aggressivität und Zerstörung assoziiert wird [Vgl. die Farbe des Feuers - Rot], erscheint das Kochen durch den Erhalt des Saftes und Fettes sowie das Gewinnen von Fleischbrühe mit dem Gedanken der Bewahrung verbunden zu sein. [Vgl. die Farbe des Wassers - Blau] Damit wird Braten implizit zum Sinnbild von Verschwendung und Überfluß, Kochen zum Ausdruck von Sparsamkeit. Deshalb ist für Lévi-

¹ Lévi-Strauss, *Dreieck*, Spalte 3.

² Lévi-Strauss glaubt im Verdorbenen einen der beiden, nämlich den sozusagen natürlichen Bearbeitungsmodus zu erkennen.

³ Lévi-Strauss erwähnt als Beispiel die nordamerikanischen Wyandot-Indianer, die einen Mythos besäßen, der das Paradoxe des Gebratenen zum Ausdruck brächte: »Der Schöpfer schuf das Feuer und gab dem ersten Menschen den Auftrag ein Stück Fleisch an einem Spieß zu rösten. Weil der Mensch aber unwissend war, ließ er das Fleisch auf der einen Seite verkohlen, während es auf der anderen Seite roh blieb.« Vgl. Spalte 3.

⁴ Lévi-Strauss, *Dreieck*, Spalte 3

⁵ Vgl. dazu die zahlreichen Beispiele in Spalte 3 und 4.

⁶ Barthes, *Psycho-Soziologie*, S. 68.

⁷ Lévi-Strauss, *Dreieck*, Spalte 3.

Strauss Braten aristokratisch, Kochen aber »Volk«, d.h. demokratisch.¹ Auf dieser Grundlage läßt sich folgende Tabelle erstellen:

| Braten * | Kochen ** |
|--|--|
| Natur (in Bezug auf das Feuer) | Kultur (in Bezug auf den Topf) |
| Exo-Küche (Gastbewirtung) | Endo-Küche (Familientisch) |
| Feuer, rot, aggressiv | Wasser, Blau, sanft |
| Aristokratisch (England) | Demokratisch (Frankreich) |
| Zerstörung (Fett und Saft tropfen ins Feuer) | Bewahrung (Saft und Fett bleiben erhalten, Fleischbrühe entsteht) |
| Verschwenderisch | Sparsam |

Bei der Lektüre vor allem des ersten Buches von Rumohrs *Geist der Kochkunst* fällt die teilweise frappierende Ähnlichkeit zwischen der dort gebräuchlichen Verwendung der Begriffe *Braten* und *Kochen* bzw. der von Rumohr damit verbundenen Assoziationen, mit denen in der Tabelle nach dem Modell von Lévi-Strauss auf.²

-Braten

Der Braten ist für Rumohr die »Urspeise der Menschheit« (*Geist*, S. 35) und deshalb mit dem Naturzustand des Menschen verbunden. Er steht auf der untersten Stufe der Kultur und wird von Rumohr deshalb dem »strengen Style« (*Geist*, S. 20) der Kochkunst zugerechnet. Die *homerische* als die im Sinne Rumohrs ideale und damit zivilisierte Art zu braten, muß zwar »an einem freyen Feuer vorgenommen werden« (*Geist*, S. 36) und der Braten darf auch während des Garens nicht mit Flüssigkeit [artreines Braten] begossen werden, aber der zivilisatorisch gezähmte Braten muß »ganz gahr bereitet« werden. (*Geist*, S. 35) Zudem bleibt auf diese Weise der Saft und das im 19. Jahrhundert für den Nährwert verantwortlich gehaltene

¹ Lévi-Strauss verweist in diesem Zusammenhang auf die »demokratische Enzyklopädie« von Diderot und d'Alembert, die eine »wahrhafte Apotheose des Kochens« enthalte (Art. Bouilli): Das Gekochte ist eine der kräftigsten und nahrhaftesten Nahrungen des Menschen [...] Man könnte sagen, das Gekochte sei, im Vergleich zu anderen Gerichten, was das Brot im Vergleich zu anderen Nahrungsmitteln ist.«

² Natürlich erwähnt Rumohr neben dem Kochen und Braten viele weitere Möglichkeiten der Speisezubereitung, wie fritieren, grillen, rösten, dünsten, dämpfen, backen usw. Alle diese Garmethoden lassen sich jedoch durch ihre jeweilige Nähe zu einer der beiden Basismethoden Kochen bzw. Braten innerhalb des Systems verorten. Außerdem wird einem bei der Lektüre nicht entgehen, daß Kochen und Braten bei weitem am meisten Raum in der Darstellung einnehmen und Rumohr selbst die anderen Garmethoden von diesen ableitet.

Osmazoma im Fleisch erhalten. Damit wird der Braten im imaginären kulinarischen Dreieck vom Rohen zum Garen verschoben und damit kulturell aufgewertet. So ist es nur konsequent, wenn Rumohr die Engländer, die ihres Nationalgerichtes wegen in den Ruf geraten seien, »daß sie das Rohe lieben« in Schutz nimmt, da die englische Art zu braten ja gerade auf das perfekte Garwerden so großen Wert lege. (*Geist*, S. 38) Rumohr kennt die negativen Assoziationen, die mit dem Gebratenen verbunden sind also ganz genau und versucht diese durch seine Lehre vom verständigen Braten zu neutralisieren. Anders als das gekochte Fleisch, das bei zu langem Garen in Wasser zu Brei (»bis auf die bloße Fiber«) verkocht (*Geist*, S. 49), wird das zu lange am Feuer gebratene und »lederartig« eingeschmorte (*Geist*, 2. Aufl. S. 34) Fleisch »dürre [...] wie ein Wespennest«. (*Geist*, S. 38) Es erinnert also weniger an Verdorbenes, sondern vielmehr an Mumifiziertes. Der Braten nach englischer Art eignet sich für Rumohr nur dazu, um »an Wirthstafeln oder in größeren Vereinigungen« aufgetragen zu werden. (*Geist*, S. 39) Damit weist Rumohr den Braten der *Exo-Küche* zu.

-Kochen

Auf dem Feld des Kochens wird der Prometheusmythos für Rumohr zur »Allegorie auf den Topf«, der in »der irdenen Form auf geheimnisvolle Weise Bewegung [des Wassers] und Feuer umschließt«. (*Geist*, S. 48) Kann das Braten seine Entdeckung zur Not auch einem Zufall verdanken, ist für Rumohr das Sieden und der Topf auf jeden Fall eine Erfindung eines Geistes »von seltener Tiefheit«. (*Geist*, S. 25) Also eigentlich der Übergang von Natur zur Kultur, vom Instinkt zur Reflexion und von der Geschichtslosigkeit zur Geschichte. Deshalb ist es auch unmöglich, den Namen »des ersten Erfinders, ja selbst das Vaterland der Erfindung« anzugeben, denn erst in diesem Moment beginnt die Geschichte, der Übergang vom Mythos zum Logos, was selbstverständlich selbst wiederum nur ein Mythos ist. (*Geist*, S. 48) Das gesottene Fleisch eröffnet das von Rumohr in Vorschlag gebrachte Familienmahl und ist deshalb Bestandteil der *Endo-Küche*; Gebratenes kommt dabei vom Rost und nicht vom Spieß, ist also nicht mehr ganz unmittelbar dem Feuer ausgesetzt. (*Geist*, S. 188f.) Das Festmahl, oder die Repräsentationsmahlzeit hingegen, wird vom Braten »als Hauptschüssel« dominiert. (*Geist*, S. 194) Wenn etwa die Familie *Buddenbrook* den zukünftigen Schwiegersohn Grünlich zum Suppé bittet, dann wird selbstverständlich ein kolossaler *Kalbsbraten* serviert.¹ Das gekochte Fleisch liefert neben dem Siedfleisch auch noch eine schmackhafte Brühe und ist deshalb im Vergleich zum Braten eine ökonomischere Zurichtung des Fleisches. Diese Differenz wird aber durch die Vorschriften für die *homerische* Art zu Braten ausgeglichen. Fest steht für Rumohr, daß die Franzosen, »die Verbreiter aller Gehäcksel und Vermengun-

¹ Mann, *Buddenbrooks*, S. 88.

gen« [das erinnert an das Verdorbene!], also definitiv Vertreter einer Kochkunst auf dem Boden einer schon »überfeinerten Kultur«, die »Fleischbrühe zur Grundlage aller nassen Bereitungen erhoben« haben. (*Geist*, S. 11) Deshalb stehen die (demokratischen) Franzosen als Nation für das Kochen, wie die (aristokratischen) Engländer für das Braten. Beide berühren in ihrer Küche mithin symbolisch einerseits das Extrem *Roh* (England) andererseits das Extrem *Verdorben* (Frankreich). Wie das Gebratene vom Rohen, versucht Rumohr das Gekochte vom Verdorbenen abzugrenzen und auf den jeweiligen semiotischen Verbindungsachsen zum Garen hin zu verschieben. Deshalb betont Rumohr, daß das verkochte Fleisch »durchaus keine nahrhafte und selbst nicht einmal eine schmackhafte Speise abgeben könne.« (*Geist*, S. 49) Damit ist aber gleichzeitig die eigentliche alimentäre Mitte gefunden, der Inbegriff von Rumohrs Lehre: das Gare. Denn »gut [sieden], das heißt vollkommen gahr, doch nicht auseinander [...] kochen« (*Geist*, S. 50); braten aber heißt »ganz gahr« bereiten.

Ein kulinarisches Dreieck im Sinne Rumohrs sähe auf dieser Grundlage dann wohl in etwa so aus:



Man erkennt an der Grafik deutlich, wie Braten und Kochen jeweils in Beziehung zum Rohen bzw. Verfaulten/Verdorbenen und beide in Beziehung zum Garen stehen. Das Rohe bildet zusammen mit dem entgegengesetzten Begriff des Verdorbenen die Basislinie des Dreiecks und sowohl das Rohe als das Verdorbene haben einen Gegensatz im Garen. Fällt man vom

Scheitelpunkt des alimentären Dreiecks das Lot auf dessen Basislinie, die das Rohe mit dem Verdorbenen verbindet, so kommt man genau in deren Mitte heraus. Im Vergleich zu dieser Mitte ist das Rohe, für Rumohr Kennzeichen von wilden, »dem thierischen Zustande nahestehenden Nationen« (*Geist*, S. 24), zu wenig gar. Das Verdorbene ist im Gegensatz dazu und im übertragenen Sinne sozusagen zu gar, steht deshalb gleichfalls im negativen Sinne außerhalb der natürlichen Bandbreite des Eßbaren, wie es für Rumohr auch die Produkte einer überfeinerten Kochkunst, die mehrfach gegarten »Gehäcksel und Vermengungen« symbolisieren.¹

| THESE/EXTREM | SYNTHESE/MITTE | ANTITHESE/EXTREM |
|--------------|----------------|---------------------------------|
| ROH | GAR GEBRATEN | VERBRANNT/VERDÖRRT/ VERKOCHT |
| ROH | GAR GEKOCHT | VERDORBEN |

Auf der Grundlage eines solchen Modells wird die verblüffende Ähnlichkeit von Rumohrs Lehre zur Systematik der oben eingefügten Tabelle deutlich, die ihrerseits ein Ergebnis von Lévi-Strauss Modell des klassischen *Kulinarischen Dreiecks* ist. Eine Modifikation der Bewertung findet nur dort statt, wo Rumohr im Sinne seiner bürgerlichen Mäßigkeitmoral dem *homerischen* Braten den Makel des verschwenderischen und zerstörerischen nehmen muß und damit in das ökonomische Konzept einer bürgerlichen Küche integriert werden kann, die in der Mitte zwischen Natur und Kultur, gebraten und gekocht, roh und verfault, Verschwendung und Askese steht. Damit erfüllt Rumohrs Konzept auch die ideelle Forderung nach Natürlichkeit, denn es steht zumindest der Idee nach auch auf der Grenze zwischen Natur und Kultur, ist also sozusagen zivilisierte Natur oder natürliche Zivilisation.² In diesem Sinne bastelt Rumohr sich aus semiotischen Versatzstücken seinen eigenen alimentären (bürgerlichen) Mythos.³

An Lévi-Strauss' Modell wurde mehrfach massive Kritik geübt, die in dem Einwand gipfelt, das Modell sei nichts anderes als ein *Akrostichon*, also eine mehr oder weniger willkürlich vorgefertigte Matrix, in die passende Begriffe eingesetzt würden, damit also eine Art ethnologischer *self-fulfilling prophecy*.⁴ Es ging Lévi-Strauss aber gar nicht so sehr um das Modell,

¹ Vgl. z.B. Rumohrs Kritik an den Rezepten von Apicius.

² Zu Rumohrs Konzept von Natürlichkeit als Naturnachbildung vgl. Kap. 5.5.4.

³ Vgl. dazu auch 5.7.

⁴ Vgl. dazu z.B. S. Clarce: *The Foundations of Structuralism: A Critique of Lévi-Strauss and the Structuralist Movement*. Totowa; New York, 1981; U. Jaeggi: *Der Strukturalismus als Methode und Mode*. Frankfurt a.M., 1968; R. Zimmermann: *The Metaphysics of Claude Lévi-Strauss' Structuralism: Two Views*. In: *International Philosophical Quarterly* (27), 1987, S. 121-133. Weiter kritische Literatur verzeichnet z.B. bei E. Leach: *Claude Lévi-Strauss zur Einführung*, Hamburg, 1998.

das auch im Hinblick auf Rumohr eher heuristischen Wert besitzt. Lévi-Strauss wollte vielmehr deutlich machen, daß es die Konventionen einer gegebenen Gesellschaft sind, die bestimmen, was für wen, wann, in welcher Form als Nahrung in Frage kommt. Wenn man also die Prämisse akzeptiert, beim Kochen handele es sich um ein Mittel, Natur in Kultur zu verwandeln, dann muß sich anhand der Endprodukte der Kochkunst auch etwas über die jeweilige Kultur (ihre Konventionen, Werte, Strukturen) und ihr Verhältnis zur Natur aussagen lassen. Und nichts anderes als solche Aussagen trifft Rumohr im *Geist der Kochkunst* mit der größten Selbstverständlichkeit. Anders aber als Lévi-Strauss verfolgt Rumohr ganz bestimmte ideologische Absichten mit seiner Lehre und konfrontiert seine Leser mit einer alimentären Mythologie, man kann auch sagen Ideologie. Um diese aber wirksam verkaufen zu können, bleibt auch Rumohr nichts anderes übrig, als sich im semantischen Rahmen des alimentären Dreiecks zu bewegen, das quasi als elementares Hintergrundmodell dient.

5.5. DAS ZWEITE BUCH - NAHRUNGSSTOFFE UND WÜRZEN AUS DEM PFLANZENREICHE.

Während das Erste Buch den *Elementen der Kochkunst* und den *Thierischen Nahrungsstoffen* gewidmet ist, steht das zweite Buch mit seinen 13. Kapiteln ganz im Zeichen der *Nahrungsstoffe und Würzen aus dem Pflanzenreiche*. Die ersten sechs Kapitel befassen sich mit allen denkbaren Zurichtungen des Getreides; danach widmet sich Rumohr in den Kapiteln sieben bis zehn der Untersuchung der einzelnen Gemüsepflanzen, die er ihrem Nähr- bzw. Würzwert entsprechend differenziert. Das Kapitel elf bespricht die würzenden Samen, Rinden, Blätter und Wurzeln; das Kapitel zwölf analysiert die Bedeutung von Zucker, Obst und Süßigkeiten, während das Schlußkapitel *Von der Erziehung zum Kochen* handelt.

5.5.1. GETREIDE (KAPITEL 1-6)

Auf den Anbau und Verbrauch der Mehlfrüchte gründet sich alles gesellige Leben. Denn so lange, als ein Volk seine Nahrung aus dem Thierreiche gewinnt, sei es durch Jagd, Fischerey oder Viehtrift, wird es zu keinem festen Wohnsitz kommen, mithin nicht den Grad von Ausbildung seiner Fähigkeiten erlangen können, der durch ein ruhiges Leben bedingt wird. [...] Denn die Erde bringt bei fleißigem Anbau der mehligten Körner unverhältnismäßig sicherer und häufiger den Nahrungsstoff hervor, als die Viehtrift, geschweige denn die Jagd und Fischerey. Und wir werden hier von neuem darauf zurückgeführt, daß die Speise einen nicht zu berechnenden Einfluß auf die moralische Ausbildung der Menschen ausübt; was auch die Sentimentalität unserer Zeitgenossen dagegen einwenden möge. (*Geist*, S. 93f.)

Auf der Grundlage dieser Einsicht führt Rumohr seine Leser in den ersten sechs Kapiteln des zweiten Buches durch die weit verzweigte Welt von »mehligten Körnern, Samen und Wurzeln« und deren durch die Kochkunst aufbereiteten, kulturell veredelten Erscheinungsformen in Gestalt von Brot, Brei und Backwerk. In einem weit gespannten Bogen erklärt Rumohr im ersten Kapitel den Reis zur Grundlage der alten Zivilisationen in China und Indien. Unter Berufung auf Herodot (*Clio*¹) weist er dem Mais die gleiche Rolle für die »vorderasiatischen Reiche« zu und sieht schließlich in den »über Persien und über den Pontus« aus »den Ebenen

¹ Eigentlich Kleio. Muse der Geschichte, meist mit dem Attribut der Schriftrolle dargestellt. Nach ihr ist einer der neun Bände von Herodots griechischer Geschichte benannt.

von Hochasien¹ zu uns gelangten Halmfrüchten den Pfeiler, »auf deren Anbau die Kultur der Europäer begründet ist«. Alleine das »sinnbegabteste Volk aller Zeiten«, die Griechen, bewahre »in seinen Mythen und religiösen Gebräuchen das Gedächtnis der Wohlthaten der Ceres² und des Triptolemos³, und [...habe] lange in diesen die Bedingung seiner unerreichbaren Geistesbildung« verehrt. (*Geist*, S. 94)

Während viele andere Vegetabilien schon in ihrem ursprünglichen oder »natürlichen Zustand« essbar seien, müsse bei den »Mehlfrüchten jeglicher Gattung und Art [...] die Verdauung [...] durch die Kunst« unterstützt werden. Zu den Mehlfrüchten zählt Rumohr Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Reis und Mais. Diese Körner durch Mahlen zu zerkleinern und damit nutzbar zu machen, sei lange Zeit »die härteste, gefürchtete Arbeit der Sklaven« gewesen. Vieles verdanke die Menschheit daher der Erfindung der »Wasser- und Windmühlen«. Die unmittelbar folgende Apologie des technologischen Fortschritts bzw. der Rationalisierung klingt für unsere Ohren beinahe beängstigend vertraut. Es sei völlig unverständlich, hebt Rumohr an, warum der Einsatz von Maschinen bei der Arbeit »so oft höchst ungerechterweise geschmäht wird« - es sei ja nicht die Schuld der »sinnreich erfundenen Maschinen, daß viele Menschen unserer Zeit keine belohnende Lebensbeschäftigung finden, vielmehr nur der Trägheit und des Unverstandes derer, welche Einfluß und Macht genug besitzen, Kräfte, welche die tägliche Notdurft nicht mehr in Anspruch nimmt, für das Schöne und Große in Bewegung zu setzen.« (*Geist*, S. 95) Rumohr beendet das erste Kapitel mit einem kurzen Abriss über die verschiedenen Arten des angemessenen Mahlens und Zerkleinerns der jeweiligen Getreidesorten als Grundlage ihrer weiteren Verarbeitung.

Das sehr knappe zweite Kapitel ist dem Mehl und seiner Verwendung gewidmet. Rumohr beschränkt sich hier zunächst darauf, den Begriff Mehl als »jenen feinen und nahrhaften Staub, welcher nach vorangegangener Zermahlung der Körner durch die Absonderung ihrer häutigen und faserigen Theile« entsteht, zu definieren und dann noch die zwei Hauptverwendungszwecke des Mehles anzuführen - die Bereitung eines Breis oder das Backen von Brot. (*Geist*, S. 97) »Unter beiden Arten der Bereitung« hält Rumohr mit Plinius den Brei für die ältere Form: »Pulte autem, non pane longe tempore vixisse Romanos manifestum.« (*Geist*, S. 97, Anmerk. 1)⁴ So sei es auch bei »vielen Völkern, welche auf ihrer ältesten Bildungsstufe verharren« auch heute noch üblich, aus dem Getreide Brei statt Brot zu

¹ Eine von Rumohr abweichende Meinung zum Ursprungsort der Halmfrüchte vertritt der Schelling-Schüler Gotthilf Heinrich Schubert in seinem Werk *Die Urwelt und die Fixsterne*. Dresden, 1822. S. 537ff. (In Rumohrs Bücherverzeichnis Ziffer 2491)

²Eigentlich römische Göttin des Pflanzenwachstums (griech. Demeter)

³ Triptolemos war der Sohn des Königs Keleos von Eleusis und der Mentaneira. Nach dem griechischen Mythos hat er den Menschen auf einem mit geflügelten Drachen bespannten Wagen die Früchte Demeters gebracht und lehrte sie die Kunst des Ackerbaus.

⁴Plinius, *Nat. Hist.*, Lib. XVIII, Kap. 8. »Vom Brei, nicht vom Brot haben sich die Römer augenscheinlich lange Zeit ernährt.« (Übersetzung durch den Verfasser)

bereiten - als Beispiele nennt Rumohr Ägypten, Nubien und Innerafrika bzw. »den ganzen Orient.« Zunächst aber, so Rumohr, wolle er sich der Bereitung des Brotes widmen.

Zu diesem Zweck liefert Rumohr seinen Lesern in der Folge einem knappen Abriss über die Entwicklungsgeschichte des Brotes von den Anfängen ungegorener Teigfladen, wie sie heute noch in Persien genossen würden, bis hin zum kulturellen Gipfel eines Sauerteig- bzw. eines mit Wein- oder Bierhefe vergorenen Brotes. Seinem Ideal der Mitte entsprechend, erklärt Rumohr, ein zu stark gegorenes und damit »schwammartig lockeres Brodt«, das »die Bäcker in den Städten, der Mehlersparung willen, zu machen pflegen« und deshalb »windige und blähende« Eigenschaften besitzt, sei »ebenso widrig, als ein nasses oder teigiges« Brot, das der Gesundheit durch seine »Schwerfälligkeit« schade. (*Geist*, S. 99) Nach diesen grundsätzlichen Erwägungen läßt Rumohr vor seinen Lesern eine ganze Reihe verschiedener Brotsorten Revue passieren, jede Sorte mit wohlmeinenden oder kritischen Anmerkungen zu Güte und Nährwert versehen. Dazu zählen das französische Weißbrot, zu dessen Auflockerung man sich eines Zusatzes von Taubenmist bediene, worin Rumohr »bey fortgesetztem Genusse« ein ernsthaftes Gesundheitsrisiko erblickt. Es folgt das »Florentiner Hausbrodt«, aus feinem Weizenmehl und wenig Salz »mit starker Kruste ausgebacken«, das Rumohr »eines der besten Tischbrodte« nennt. (*Geist*, S. 99) Die Brote aus Roggenmehl bedürften einer besonderen Sorgfalt bei der Zubereitung, um eine »Uebersäuerung« zu verhindern, könnten sich dann aber »den besten Brodarten gleichstellen.« Das gleiche gelte für wohlüberlegt zubereitetes Schwarz- oder »Commißbrodt«, das in der Spielart des westphälischen Pumpnickels »sehr zuträglich, ja selbst leckerhaft seyn« könne. (*Geist*, S. 100) Die Qualität der skandinavischen »Rinden-« und der schottischen »Haferbrodte« könne er mangels persönlicher Erfahrungen leider nicht beurteilen, fügt Rumohr bedauernd hinzu. Die Kartoffel jedenfalls, die in manchen Teilen Deutschlands mit Roggenmehl vermischt zur Bereitung von Broten herangezogen werde, sei hierzu völlig ungeeignet, da die daraus gebackenen Brote »naß, schwer und schaal« seien.¹ (*Geist*, S. 100) Genauso unsinnig sei es, dem Brot »geschrotene ägyptische Bohnen« unterzumischen. Sollte sich durch Teuerung oder Verknappung ein Mangel an Brotgetreide einstellen, so sei es allemal besser, aus den »feuchteren Mehlf Früchten« einen Brei zu bereiten, oder in heißer Asche gegarte Kartoffeln statt der widrigen »Kartoffelbrodte« bei Tisch zu reichen. (*Geist*, S. 101)

Jenseits des hier zum Ausdruck kommenden Pragmatismus steht natürlich auch diese Anregung Rumohrs im logischen Zusammenhang seines Systems - nämlich nur jene Ausgangsstoffe, die ihrer natürlichen Beschaffenheit nach gleichsam vorherbestimmt sind, unter Einwirkung der Elemente Feuer, Wasser und Luft zu Brot verbacken zu werden, auch zu diesem

¹Rumohr verweist auf A. A. Cadet de Vauxs *Abhandlungen über Gegenstände der Feld-, Alimentär- und der Hauswirtschaft* (Weimar, 1822), in denen eine halbwegs taugliche Art des Kartoffelbrotes zu finden sei, weil den Kartoffeln dabei ein Großteil des zur Brotbereitung so hinderlichen Wassers entzogen werde. (In Rumohrs Bucherverzeichnis Ziffer 258)

Zweck einzusetzen, Vermischungen und Verfälschungen aber unter allen Umständen zu vermeiden und bei Mangel eines Rohstoffes lieber auf ein natürliches Ersatzprodukt, bzw. eine andere Bereitungsart auszuweichen.

Das neben dem Brot gefertigte Kleingebäck in Form von »Semmeln, Zwieback und Brezel« sei mal gut und mal schlecht - je nachdem ob »man besseres oder geringeres Mehl dazu nimmt, dessen arthaften Geschmack durch fleißige Verarbeitung entwickelt oder durch unnütze Zusätze verdirbt.« Unter diesen Zusätzen versteht Rumohr in erster Linie verschiedene Gewürze, wie Kümmel und Koriander. Man müsse »an diesem zweifelhaften Geschmack schon von Jugend auf gewöhnt seyn, um ihn angenehm zu finden.« (*Geist*, S. 101) Dieser Gedanke wird von Thomas Mann in den *Buddenbrooks* aufgegriffen. Allerdings geht es dort nicht um Gewürze, sondern um eine jener gräßlichen Vermengungen, die Rumohr zur Raserei treiben:

Eines Tages, als eben ein fremder Prediger, dessen Appetit die allgemeine Freude erregte, im Hause zu Gast war, ordnete [...Madame Grünlich] heimtückisch Specksuppe an, das städtische Spezialgericht, eine mit säuerlichem Kraute bereitete Bouillon, in die man das ganze Mittagmahl: Schinken, Kartoffeln, saure Pflaumen, Backbirnen, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Rüben und andere Dinge mitsamt der Fruchtsauce hineinrührte, und die niemand auf der Welt genießen konnte, der nicht von Kindesbeinen daran gewöhnt war.¹

Das heißt, wer erst einmal in seiner Kindheit oder Jugend die Ausbildung eines natürlichen, gleichzeitig an ästhetischen Kategorien geschulten Geschmacks versäumt, oder im Gegenteil eine Verbildung oder Überfeinerung seines Geschmackes erfahren hat, wird auch als Erwachsener zu Geschmacklosigkeiten tendieren. Dies unterstreicht die besondere Rolle und Bedeutung einer Geschmackserziehung schon der Kinder, wie sie im dritten Buch propagiert wird. Rumohr faßt seine vernichtende Kritik am gewürzten Backwerk mit der Formel zusammen: »Überall, wo man der Schminke gebraucht, fehlt es an der Wesenheit.«² (*Geist*, S. 101) Dies gilt selbstverständlich auch für alle anderen Speisezurichtungen. Zum Abschluß faßt Rumohr die verständige Bereitung eines seinem Ideal gerecht werdenden Brotes noch einmal zusammen: »Wer den Zuckerstoff eines guten Mehles durch starkes Kneten eines nicht überfeuchten Teiges und durch ein verständiges, wohl angemessenes Backen zu entwickeln weiß, wird [...Abstand] nehmen, den einfachen Wohlgeschmack seines Brodtes durch eine gemein schmeckende, apothekernde Würze zu verderben.«³ (*Geist*, S. 101)

¹ Mann, *Buddenbrooks*, S. 214.

² Dies natürlich auch ein kleiner Seitenhieb auf die Frauen.

³ Rumohr verweist auf Christian Gottlob Heynes *De originibus panificii frugumque inventarum initiis* im ersten Band seiner sechsbändigen *Opuscula academica*, erschienen in den *Göttinger Gelehrten Anzeigen* von 1767-1812, Vol. I, S. 330.

Das vierte Kapitel behandelt all jenes Backwerk, welches für Rumohr nicht in die Kategorie Brot bzw. Kleingebäck fällt. Rumohr eröffnet das Kapitel mit einer rückblickenden Analyse der Rolle des Brotes bei der Mahlzeit im Vergleich zu anderen Backwaren:

Wenn das Brodt, vorzüglich in seinem einfachen, ungewürzten Zustande, eine allgemeine Zugabe zu jeglicher Art von Speisen ist; ihnen durch die Allgemeinheit seines Geschmackes eine allseitige Grundlage giebt, und also gleichsam die Bindung, das vermittelnde Princip, jeglicher, auch der vielseitigsten Mahlzeit ist: so dient dahingegen das Backwerk, wenn es nicht als selbständige Schüssel auftritt, oft nur als Einfassung oder als Zugabe besonderer Speisen, und wird in seiner Mischung jedesmal auf die Geschmacksart eben der Speise eingerichtet, welche es begleiten soll. (*Geist*, S. 102)

Allen voran steht der Pastetenteig, welchen »die Franzosen außer Frage am besten« zubereiten könnten. »Die Handgriffe sind ihnen in diesem, wie in manchem anderen Backwerke gleichsam zur anderen Natur geworden.« (*Geist*, S. 102) Dieses überschwängliche Lob bemüht sich Rumohr allerdings schnell wieder etwas zu relativieren, denn der Teig gerate den Franzosen nur deshalb so makellos, weil die Einlagen der Pasteten schon vor dem Backen halb gegart würden. Damit werde aber »der eigentliche Zweck der Pastete«, eine »in sich selbst verschlossene Garbereitung« eines rohen Füllstoffes, nicht angemessen verwirklicht. Der Teig, der im Grunde als bloßes Adjuvans für das Garen des Füllstoffes dienen sollte, maßt sich in der französischen Spielart der Pastete die ihm unangemessene Hauptrolle an. Man erkaufte sich das Gelingen des Teiges demnach mit einem Verrat an der natürlichen Wesensart der Pastete, denn das roh in eine Pastete eingelegte Fleisch wäre am Ende »ungleich reiner, saftreicher« und kräftiger. (*Geist*, S. 103)

Nach dem Pastetenteig behandelt Rumohr den Butter- und den Blätterteig, die sich zur Kombination mit allen »zarten Fisch- und Fleischarten« eigneten und der »Einbildungskraft [d.h. Kreativität] der Köche« einen weiten Spielraum eröffneten. (*Geist*, S. 105) So sei auch die Verbindung mit »gekochten und eingemachten Früchten«, generell »allerley süßen Mengungen« möglich. In dieser Bereitungsart nenne man das ganze dann »wohl Torten«. Eindringlich warnt Rumohr die »menschenfreundlichen Köche« aber vor der Verwendung von Mandeln, da diese nicht allein »sehr unverdaulich« seien, sondern außerdem das Gebiß verdürben - ja, er habe gar »von einer Frau gehört, die an dem Marzipan sich todt gegessen« habe. Unter den französischen Backwerken sei weiterhin die *pâte à brioche* hervorzuheben, die ihrer »Einfachheit und Verdaulichkeit willen sehr empfehlenswerth« genannt werden könne und den »verwandten deutschen Butterleibern und Süsterkuchen durchaus vorzuziehen« sei. Überhaupt gebe es praktisch unendlich viele Möglichkeiten, die Rezepte für Torten und Kuchen zu variieren. (*Geist*, S. 106) Die Kochbücher gäben ein beredtes Zeugnis dieser »Nichtigkeiten«, wichtig sei es allein, sich an den »localen Traditionen« zu orientieren. Es sei kein Wunder,

wenn den Köchinnen - dies eines der ganz seltenen Lobe für die weiblichen Vertreter der Zunft - »die weniger zu reisen pflegen als die Köche«, die »ganz localen Backwerke« durchgehend am besten beherrschten. »Das so oder anders« sei, »wie überall in den Nebendingen, ziemlich gleichgültig«. Alleine die Verwendung der frischesten, reinsten und natürlichsten Zutaten garantiere einen guten Erfolg - um jeden Preis müsse deshalb vermieden werden, »eine ganze Apotheke von Geschmacksarten« unterzumischen, »welche die Sinne nur ängstigen und verwirren« könnten. Die industriellen Backwerksfabriken, die schon im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts »über den Trümmern ächter Haushaltungskunst errichtet worden« seien, leisteten dieser Entwicklung in Rumohrs Augen mit ihren für den Geschmackspuristen alptraumhaften Gebilden, die sämtliche denkbare Geschmacksnuancen zu einen unentwirrbaren Gemengsel vereinen, bedauerlicherweise auch noch Vorschub. Dies aber ist für Rumohr das Gegenteil vom ruhigen »Genügen an der Befriedigung gesunder Eßlust.« (*Geist*, S. 107)

Im fünften Kapitel berichtet Rumohr, geprägt durch seine Aufenthalte in Italien und dem süddeutschen Raum, von diversen gesottenen und gebackenen Mehlspeisen, allen voran den Nudeln. Da die Maccaroni¹ und die Vermicelli für »gewöhnlich in eigenen Fabriken angefertigt« würden, hätten die Köche nichts anderes zu tun als »gute und schlechte Waare [...] zu unterscheiden«. Die neapolitanischen Maccaroni - nur aus Mehl und Wasser bestehend - seien zu recht als die Besten bekannt, während die »mit etwas Safran« versetzten Maccaroni aus der Lombardei bzw. Genua »mit Recht weniger geschätzt« würden. (*Geist*, S. 108) Auch Heinrich Heine ist voll des Lobes für diese italienische Spezialität:

Nur gar zu oft denke ich an Italien und am öftersten des Nachts. Vorgestern träumte mir: ich befände mich in Italien und sei ein bunter Harlekin und läge, recht faulenzertisch, unter einer Trauerweide. Die herabhängenden Zweige dieser Trauerweide aber waren lauter Makkaroni, die mir lang und lieblich bis ins Maul hineinfließen; zwischen diesem Laubwerk von Makkaroni flossen statt Sonnenstrahlen lauter gelbe Butterströme, und endlich fiel von oben herab ein weißer Regen von geriebenem Parmesankäse.²

Durch den Zusatz von »Butter und von zu Schaum geschlagenem Ey«, läßt sich nach Rumohr aus dem Basisnudelteig die Grundlage für alle möglichen Arten von »Klößchen, Nockerlen

¹ Makkaroni bez. Vermicelli sind in diesem Zusammenhang wohl als allgemeine Bezeichnung für Nudeln zu verstehen und nicht wie heute als bestimmte Nudelsorte. Im Jahre 1836 bedankte sich Rumohr in einem Brief an den Sekretär des dänischen Kronprinzen herzlich für eine Lieferung Maccaroni und den »hier unfindbaren Parmesan« (Rumohr am 2. Juni 1836 an Adler in Kopenhagen, Rigsarchiv Kopenhagen auf Mikrofilm, zitiert nach einer Abschrift von Gerhard Kegel) An anderer Stelle schreibt Rumohr: »Ihre Maccaroni machen sich die größte Ehre. Auch wird es Ihnen Vergnügen machen zu hören, daß meine Schwester sie ungemein zu schätzen weiß und Ihrer dabey oft dankbar gedenkt.« (Rumohr am 20. Juni 1836 an Adler in Kopenhagen, Rigsarchiv Kopenhagen Mikrofilm, zitiert nach einer Abschrift von Gerhard Kegel) Zum Dank sandte Rumohr mehrfach eine halbe Kiste »Lucca-Oel« direkt aus Livorno nach Kopenhagen. (Claudius am 30. April 1829 an Adler in Kopenhagen, Rigsarchiv Kopenhagen - Adlerarchiv, zitiert nach einer Abschrift von Gerhard Kegel) Vgl. dazu auch Kegel, *Essence*, S. 72f.

² Heinrich Heine, *Schriften*, Band 1, S. 533. [B]

[und] Spatzelen« herstellen. Diese Suppeneinlagen gerieten gesotten am besten und seien den »in Schmalz abgebackenen« vorzuziehen, denn diese verbreiteten in der Suppe ihr Fett und verdürben »hiedurch sowohl den Geschmack, als die innere, arthafte Güte der Speise.« (*Geist*, S. 109)

Auch der Pudding (»Knopf«) kommt nachfolgend zu Ehren. Er sei »eine der größten Wohlthaten für zahnlose Gutschmecker.« Allerdings sei der allzu häufige Verzehr dieses englischen Nationalgerichtes, das man »ehe die Kartoffeln in England allgemein wurden« als Beigabe zum Roastbeef genossen habe, in der englischen Literatur nicht immer unkritisch gesehen worden. So habe etwa Fielding in seinem *Tom Jones* die materialistische Grundhaltung von Toms Erzieher »durch häufigen Genuß von Roastbeef und solchem Pudding« zum Ausdruck gebracht - eine treffliche Analyse zeitgenössischer alimentärer Metaphorik. (*Geist*, S. 109) Die deutsche Kleinform des englischen Puddings seien die im Bayerischen weit verbreiteten Klöße, »Knetel« (Speck-, Leber- und Semmelknödel) und die Dampfnudeln. Deren Güte hänge entscheidend mit der »Vortrefflichkeit der bayerischen Bierhefe« zusammen. »Leckerhafter« aber sei der Auflauf. Ein aus feinem Mehl mit Milch angerührter Brei, dem man »gute Butter, einige Eydotter und wenig Zucker« untermischen und mit »Schaum von gepeitschtem Eyweiß« auflockern müsse. Dann allerdings komme ein kritischer Moment, das Würzen. »Zimt, Vanille und das flüchtige Oel der Limonen oder Orangenschalen« seien zwar alle gleichermaßen zur Aromatisierung geeignet, jedoch nur, wenn »jedes einzeln und sparsam angewendet« werde. Nur dann entfalte »diese leichte und linde Speise« ihr wahres Potential. (*Geist*, S. 111) Das Folgende wurde in der zweiten Auflage von 1832 ergänzt: »Ein Auflauf« solle im Bratrohr »hoch steigen, [und] eine feste, aufgerissene Kruste bilden, welche nach einer Seite mit Anmuth überhängen« müsse. »Im Französischen«, heiße dieses Gericht *omelette soufflée*, »was man treffend mit Pustkuchen« übersetzen könne. (*Geist*, 2. Aufl., S. 106) Walter Rehm sieht in dieser Bemerkung des angeblichen Goetheverehrerers Rumohr eine »literarische Anspielung« auf die 1821/22 erschienene Parodie Pustkuchens auf *Wilhelm Meisters Wanderjahre*.¹ Er stützt sich dabei in erster Linie auf die zeitliche Nähe des Erscheinungsdatums des *Geistes der Kochkunst im Jahre 1822* zu Pustkuchens Werk. Die Stelle auf die er Bezug nimmt, wurde allerdings, wie oben angemerkt, erst 1832 hinzugefügt. Die These Rehms zu Ende gedacht, würde die Anspielung Rumohrs einen doppelten Zweck erfüllen. Indem sie die französischen Pendant zum deutschen Auflauf mit einem verdeckten Verweis auf Pustkuchens Parodie in Verbindung setzt, kritisiert sie gleichzeitig die französische Küche, die nichts als substanzlose Parodien zu Stande bringt und auch Pustkuchens Werk als bloßen Abklatsch von Goethes Roman. Diese These klingt zwar bestechend, muß jedoch auf

¹Johann Friedrich Pustkuchen-Glanzow. Noch vor der Vollendung von Goethes Werk veröffentlichte Pustkuchen anonym eine inhaltlich zwar plumpe, formal und technisch aber so virtuos ausgearbeitete Parodie mit dem gleichen Titel wie Goethes Roman, so daß sie zunächst tatsächlich vielfach Goethe zugeschrieben wurde.

der Basis des vorhandenen Materials und des offenkundigen Datumsfehlers in Rehms These Spekulation bleiben.¹

Das sechste und letzte Kapitel, daß sich mit Mehlspeisen auseinandersetzt, ist den Breien gewidmet. Rumohr hatte es im Zusammenhang mit dem Brot schon angedeutet; der Brei gilt ihm als »die ursprünglichste unter den üblichen Mehlspeisen.« Unter Brei sei »im allgemeinsten Sinne [...] eine möglichst vollkommene Auflösung des Leimstoffes mehligter Körner, Samen oder Wurzeln, vermöge einer mehr oder minder lange in der Siedhitze erhaltenen Flüssigkeit« zu verstehen. (*Geist*, S. 111) Ein »wohlbereiteter Brey« könne deshalb zu Recht als eine der »nährhaftesten« Speisen gelten, denn er diene bereits dem Säugling zur Nahrung und sei »in den ackerbauenden Ländern die Zuflucht der ärmeren Volksklassen«. Es sei also kein Wunder, wenn Cato oder Hippokrates den Brei in ihren Werken über den Ackerbau² bzw. die Diätetik³ wegen seiner nährenden Eigenschaften hervorgehoben hätten. Zur Bereitung eines Breies eigneten sich eine Vielzahl von Getreidesorten, aber auch Hülsenfrüchten, darunter vor allem Reis (Pilaw)⁴, Hirse, (Weizen-)Gries, Buchweizen, Haidekorn, Mais (Polenta), Kastanien, Linsen, Erbsen, weiße Bohnen, Kichererbsen, Kartoffeln und Kürbisse. Besonders der Reis biete »für die Einbildungskraft eines geistreichen Koches« (*Geist*, S. 113) einen weiten Spielraum. Außerdem sollten »denkende Köche darum bemüht seyn [...], die feinere Küche durch Einführung [...des Haidekorns] zu bereichern«. (*Geist*, S. 114) Zum Schluß kommt Rumohr noch auf die schon erwähnte »Rumfordische Suppe« zu sprechen. »Ihrer Entstehung und Beschaffenheit zufolge ein gelehrter, nach chemischen Erfahrungen zusammengesetzter Brey«, beweise sie, »daß diese Speise bis auf unsere Tage hinab das Nachdenken der Menschenfreunde in Anspruch genommen« habe. (*Geist*, S. 117)

5.5.2. GEMÜSE (KAPITEL 7 - 10)

Nach der Abhandlung über die unterschiedlichen Getreidesorten und ihre Zurichtungen in den ersten sechs Kapiteln des zweiten Buches, wendet sich Rumohr in den folgenden Kapiteln der Familie der Gemüsepflanzen zu. Wie schon bei den Halmfrüchten besteht ein Großteil der Kapitel aus mehr oder weniger ausführlichen allgemeinen Anweisungen für die Zubereitung der jeweiligen Gemüsesorten. Dabei fällt auf, daß sich Rumohr immer wieder auf Gemüsesorten bezieht, die zu damaligen Zeiten nur im südlichen Europa gediehen, den deutschen

¹ Vgl. dazu Rehm, *Geist*, S. 116f.

² Cato, *De re rustica*.

³ Hippokrates, *De diaeta*, Lib. II u. III, jeweils Kap.8

⁴ Von der artgerechten Zubereitung des Reises nach orientalischer Art, also als *Pilaw*, vgl. *Geist*, Buch II, Kap. 5, S. 112f.

Lesern, wenn auch dem Namen nach vielleicht nicht unbekannt, so doch kaum für den täglichen Gebrauch zugänglich gewesen sind.

Im siebten Kapitel, welches die Gemüse »im allgemeinen« abhandelt, teilt Rumohr die Gemüsepflanzen »in Beziehung auf die Kochkunst« ihrer Nähr- bzw. Würzkraft entsprechend in »drey Klassen« ein. Die erste Klasse umfaßt jene Gemüse, die »ohne der Nahrhaftigkeit der bereits [...besprochenen] trockenen Hülsenfrüchte ganz gleich zu kommen, doch immer einigen Nahrungsstoff enthalten.« Die zweite Klasse ist gekennzeichnet durch ihren »kaum bemerklichen« Gehalt an »Nahrungsstoff«, d.h. Nährwert; sie schließe aber trotz »einer groben, schwerverdaulichen Fiber [...] allerley nützliche Salze und Säuren« in sich ein. Die dritte Klasse schließlich enthält all jene »Pflanzenstoffe«, »welche bey bei einem feineren Zellengewebe sehr reichliche Würze enthalten und deshalb nicht blos als Gemüse, vielmehr vorzüglich dazu verwendet werden, andere Speisen schmackhafter zu machen.«¹ »In rechtem Maaße genossen«, sind die Gemüse für Rumohr »wahre Hausarzeneyen«. (*Geist*, S. 118f.)

Das achte Kapitel behandelt entsprechend der eingangs dargestellten Klassifizierung der Gemüsesorten deren nahrhaftere Vertreter aus der Klasse eins. Allen voran steht die Kartoffel, die in der deutschen Volksnahrung im 19. Jahrhundert die entscheidende Rolle spielt. Bei Rumohr finden sich allerdings noch Anklänge an den lange gehegten Glauben einer zumindest latenten Giftigkeit der Kartoffel:² »Ich wiederhole, daß man sie jederzeit von ihrem unschmackhaften und leicht giftigen Saft befreyen muß.« (*Geist*, S. 119)

Die Artischocke ist für Rumohr die Kartoffel des europäischen Südens - sie nimmt »etwa drey Monathe lang in der Volksnahrung ungefähr den Platz ein, den im Norden die Kartoffel nunmehr seit einem Menschenalter behauptet.« (*Geist*, S. 119) Die in heißer Asche gegarten Artischocken seien besonders in Rom und Neapel als »frugale Mahlzeit der Schuster« anzutref-

¹ Diese dritte Klasse (Vgl. *Geist*, 2. Buch, Kapitel 10) wird nachfolgend unter dem Gliederungspunkt *Würzen* (5.5.3) gemeinsam mit Kapitel 11 und 12 des zweiten Buches abgehandelt.

² Vgl. dazu auch Rumohrs Anmerkungen zur Bereitung des Kartoffelbreis in Kap. 6, Buch II. Im Umfeld ihrer Etablierung als neuer Feldfrucht entstand eine Vielzahl von beinahe mythisch anmutenden Vorurteilen gegenüber der Kartoffel. Im *Appetitlexikon* von Rosner und Habs steht z.B. zu lesen: »Natürlich hatten allerlei weise Leute wie gegen jeden Fortschritt, so auch gegen die Einführung der Kartoffel ihre Bedenken und machten der Knolle namentlich ihre Verwandtschaft mit der etwas anrühigen Familie der Nachtschatten zum Vorwurf. Der letzte dieser traurigen Narren war wie gewöhnlich ein deutscher Professor, der Leipziger F. Th. Brantaneck, der noch 1853 in seiner *Ästhetik der Pflanzenwelt* das unschätzbare und unersetzliche Knollengewächs mit seinem Fluch belegte.« (Habs, *Appetitlexikon*, S. 218) Die gängigen Vorurteile waren etwa, daß exzessiver Kartoffelgenuß zum Selbstmord führe (Wierlacher, *Vom Essen*, S. 61, Fußnote 4), Leibniz war der Meinung, das Essen von Kartoffeln mache dumm (Engelhardt, *Wendepunkt*, S. 290) und aus der Ecke der Gastrosophen war zu hören, die Kartoffel besitze »narkotische Kräfte«. (Blumenröder, *Vorlesungen*, S. 235) Man ging sogar soweit, zu behaupten, die Kartoffeln seien für »Skrofeln, Hautausschläge, Bleichsucht, Gicht, Krämpfe, Rheumatismus, kurz alle Krankheiten« verantwortlich. (Albrecht Thaer: Einleitung zur Kenntniss der englischen Landwirtschaft. 2.Aufl., Theil 1. Hannover, 1801, S. 404 - zitiert nach Teuteberg, *Kartoffel*, Anmerkung 23, S. 244f.) Goethe schließlich spricht in *Wilhelm Meisters Wanderjahren* von »unseligem Kartoffelgenuß«. (HA, Band VIII, S. 67)

fen, die ganz im Sinne bürgerlicher Sparsamkeit »höchst ökonomisch den Kohlentopf, an dem sie ihre Pfriemen wärmen, zugleich als Feuerheerd benutzen.« (*Geist*, S. 120)

Nach der Artischocke berichtet Rumohr vom Kürbis; danach von grünen, noch ungereiften Hülsenfrüchten. Dazu zählen junge Erbsen und verschiedene Sorten von Bohnen. Auch hier bezieht sich Rumohr auf die Maxime, bei der Zubereitung der Speisen auf eine weitgehende Erhaltung der natürlichen Eigenschaften der Rohstoffe zu achten. Dies wird besonders deutlich, wenn er zwei grundsätzlich verschiedene Arten der Zubereitung von Erbsen gegenüberstellt. Um deren wertvolles Aroma zu erhalten, dürfe man sie nicht in Wasser absieden, sondern müsse sie in wenig Flüssigkeit (Fleischbrühe, oder Wasser mit Butter) dämpfen. Gerade in Deutschland und England sei die Unsitte eingerissen, die Erbsen in reichlich Wasser auszukochen und dann »den Sud mit allem Guten, was er den Erbsen entzogen, wegzugießen«, um ihnen dann jenen Geschmack, »den man ihnen [beim Kochen] entzogen, durch die Kunst wieder[zugeben], indem man sie zuckert und würzt.« (*Geist*, S. 124) Rumohr überläßt es »dem verständigen Leser« zu entscheiden, welche Methode sich besser zieme.

Nach den grünen Hülsenfrüchten wendet sich Rumohr den fleischigen Wurzeln zu, worunter Sellerie,¹ Pastinaken, Möhren, Schwarzwurzeln, alle Sorten von Rüben, Zucker- und Petersilienwurzeln und rote bzw. gelbe Bete zu verstehen sind. Auch hier steht die jeweils optimale Zubereitung der Gemüse im Zentrum von Rumohrs Interesse. Wem z.B. die Pastinaken im Geschmack »zu milde« seien, dem empfiehlt er diesen »durch einige Tropfen Limonensaft oder durch etwas Gewürz zu heben«, d.h. nicht zu überdecken oder zu verfälschen, sondern den natürlichen Geschmack zu betonen. (*Geist*, S. 127) Zum Abschluß des achten Kapitels stellt Rumohr Betrachtungen über die Gurken an, die auf Grund ihres »glasartig-schwammigen« Zellgewebes »außerordentlich empfänglich« seien, »für jeglichen Geschmack, den man aus ihnen selbst entwickeln oder in sie hineinbringen will.« Ihre »wahre Bestimmung« sieht Rumohr aber darin, eingemacht zu werden. (*Geist*, S. 131) Dabei sei es allerdings unabdingbar, darauf zu achten, »die Mitte zwischen dem Salzigen und dem Essigsauren zu halten.« (*Geist*, S. 132)

Das folgende Kapitel neun eröffnet den Reigen der Gemüse, die »mehr würzen als nähren« mit dem Spargel. Hier scheint Nachhilfe besonders angebracht, denn Rumohr erklärt, der Gartenspargel werde in Italien zu wenig, in Deutschland dafür zu lange gesotten; er, Rumohr, habe es immer vorgezogen, »in diesem Stücke die Mittelstraße einzuschlagen«. (*Geist*, S. 132f.) Der Betrachtung der Spargel folgen die zahlreichen Kohlarten: Blumenkohl, weiß, zitronengelb und meergrün, Broccoli, Kopfkohl, in blau und weiß (letzterer Grundlage des Sauerkrauts, das sich »auf gut Deutsch am besten« mit Kartoffelbrei und Schweinefleisch verzehren lasse), Wirsing, den Cato in seiner Abhandlung über die Landwirtschaft (*De re*

¹Im Zusammenhang mit dem Sellerie verweist Rumohr auf die »berühmte« *Luise* von J. H. Voß. Dessen sozialkritische Idyllen haben einen nicht unerheblichen Einfluß auf die bürgerliche Mäßigkeitsmoral ausgeübt, die Rumohr so leidenschaftlich vertritt. (Vgl. Kapitel 6)

rustica) besonders lobend erwähnt, Savoyerkohl, Brüsseler Kohl, die Kohlrabi, bei der es ganz besonders darauf zu achten gelte, die rechte Mitte zwischen »zu sehr verkocht« und »ungahr« zu finden, Bisamkohl, Schwarzkohl, sowie Braun- und Grünkohl, gegen dessen »eigenthümlich starke Geschmackhaftigkeit« man nicht fehlen dürfe. (*Geist*, S. 137f.) Dem Kohl folgt abschließend eine nochmalige Betrachtung der grünen, der Veits-, Perl- bzw. Salat- und Schwertbohnen, die Rumohr zum Teil bereits im achten Kapitel besprochen hat.

5.5.3. WÜRZEN (KAPITEL 10-12)

Die Kapitel zehn und elf des zweiten Buches stehen im Zeichen der Lehre von den Gewürzen, worunter Rumohr die Gemüse, »welche [...] entschieden würzen« (Kapitel 10) bzw. die »würzenden Samen, Rinden, Wurzeln« und Blätter, »welche man in gedörtem Zustande zu verwenden pflegt«, sowie die »gewürzhaften Sülzen« versteht (Kapitel 11). Man erinnert sich dunkel an Novalis Forderung nach einer dringend erforderlichen »Kritik der Gewürze« bzw. der Nahrungsmittel überhaupt.¹ Pointierend stellt er fest: »Was die Würze an den Speisen, das ist das Paradoxe an den Problemen.«² Sind es, diesen Gedanken aufnehmend, nicht gerade die janusköpfigen, würzenden Zusätze, welche neben der segensreichen Ergänzung oder Unterstützung des natürlichen Geschmacks eines beliebigen Nahrungsmittels auch die größtmögliche Gefahr einer Verfälschung oder Überdeckung des Gewürzten durch inadäquate und artfremde Aromen in sich bergen? Ist die richtige Dosis, die Vernunftgründen folgende Auswahl, nicht in keinem Gebiet der Kochkunst ein sensibleres Thema, als im Reich der Gewürze? Ist nicht gerade hier das ganze Fingerspitzengefühl eines »denkenden Koches« von Nöten, damit »der reine Charakter des Grundgeschmacks einer Substanz, eines Gegenstandes, einer Speise nicht [...] im Grundton verstimmt werde«?³

»Hier vor allem droht Ängstigung und Verwirrung der Sinne und Gefühle, hier droht der Einbruch des gleißenden und schminkenden Styles«, stellt schon Rehm - systemimmanent argumentierend - in seiner Arbeit über Rumohrs Werk fest.⁴ Entsprechend kritisch ist dessen Ausgangsposition in der Beurteilung der Würzstoffe.

Den Auftakt bildet ein kaum verklausulierter Antisemitismus; der Knoblauch, mit dem Rumohr den bunten Reigen der Würzstoffe eröffnet, sei »eine Lieblingswürze der Juden«, was aus den »ältesten Urkunden des Menschengeschlechtes« hervorgehe. (*Geist*, S. 141) Der »gemeine Knoblauch« bewirke aber ein »übelriechendes Aufstoßen«, das »den Knoblauch bei reinlichen Nationen [...sehr] unbeliebt macht.« (*Geist*, S. 142) Etwas besser sei es da schon

¹ Novalis, *Werke*, Band 3, S. 122.

² Novalis, *Werke*, Band 3, S. 353.

³ Rehm, *Geist*, S. 118.

⁴ Ebd.

um die Zwiebel bestellt, die »weniger übelriechend, lieblicher und zarter zu Essen« sei. (*Geist*, S. 143) Weiter erläutert Rumohr die würzenden Eigenschaften von Schalotte, Schnittlauch und Gemüselauch, bzw. Porree. Die Tatsache, daß der deutsche Begriff Lauch - »gutes und reines Deutsch« - zugunsten des »fremdartigen Porree« zurückgetreten sei, behagt Rumohr ganz und gar nicht. (*Geist*, S. 145) Im Anschluß dreht sich alles um den Spinat, dessen oft anzutreffende Verbindung mit Zwiebeln dem Freiherrn als zutiefst vernunftwidrig erscheint. Auch Löwenzahn, Brunnenkresse, Kerbel, Petersilie, Melde, Nessel, Feldkümmelsprossen und Lattich eigneten sich zur Bereitung von Kräuterspinat, wie sich auch Mangold nach Spinatart verarbeiten lasse. Zur Bereitung einer »kalten Tunke« empfiehlt Rumohr die Verwendung von Sauerampfer, Portulak, Petersilie, Kerbel, Basilikum, Majoran und Thymian. (*Geist*, S. 147) Ausführlichere Bemerkungen sind dem Sauerampfer, dem Endivien und dem Lattich gewidmet. Bei der zunehmenden Verdrängung der »gekräuselte[n] Endivie« von »den meisten städtischen Märkten« sieht Rumohr eine Verschwörung der deutschen Köchinnen am Werk. Deren »grenzenlose Faulheit und Tücke«, ihr Widerwillen die »kraussen Blättchen recht fleißig zu lesen und nach Schmutz oder Ungeziefer zu durchsuchen«, wird als Grund dieser »allgemeinen Verabredung« ausgemacht. (*Geist*, S. 149) Unter den Arten des Lattichs, also des Blattsalates, gebühre dem Kopfsalat das höchste Lob. Der »vortreffliche römische Lattich scheint in Deutschland zu entarten« fügt Rumohr mit Bedauern hinzu.

Dieser Hinweis auf eine potentielle Entartung von aus ihrem angestammten Kulturraum entfernten, quasi in einen neuen kulturellen Kontext verpflanzten Feldfrüchte, ist Ausdruck von Rumohrs Glauben an die herausragende Bedeutung der regionalen Produkte und der regionalen Küche innerhalb seines alimentären Lehrgebäudes. Ein wesentliches Merkmal dieser Regionalküche ist der weitgehende Verzicht auf den Einsatz *fremder*, bzw. die Verwendung *heimischer* Zutaten. Bemerkenswert ist, daß verschiedene *fremde* Nahrungsmittel, z.B. die aus Amerika eingeführten Kartoffeln, einen Prozess der Akulturation durchlaufen und der regionalen Tradition als neue *heimische* Produkte einfach einverleibt werden. Nicht zuletzt die Geringschätzung der lokalen Küche aber ist es, die Rumohr den »gängigen Kochbüchern« zum Vorwurf macht. So sehr Rumohr also einerseits bemüht ist, die Bedeutung einer per Definition überregionalen, deutschen Nationalküche auf der Basis der Betonung kultureller Differenz¹ hervorzuheben, die der Festigung überindividueller Identität dient (*Wir sind...*), übersieht er andererseits doch nicht die emotional wesentlich tiefer reichende Beziehung der Menschen zu regionalen Speisen. Diese sind in einem weit stärkeren Maße in der Lage ein Gefühl der Heimat, der Zugehörigkeit, personaler Identität (*Ich bin...*) zu vermitteln, als das

¹Bedauerlicherweise ist für Rumohr in vielen Fällen kulturelle Differenz gleichbedeutend mit kultureller Defizienz.

abstrakt bleibende Bild der Nationalküche, das bis heute im föderalistisch geprägten Deutschland - anders als im zentralistischen Frankreich - keine herausragende Rolle spielt.¹

Nach einem kurzen Exkurs in die Welt der Suppenkräuter, läßt Rumohr den Leser einen kurzen Blick in den Giftschrank werfen, der jene Kräuter enthält, »welche eine sehr starke und eigentümliche Würze enthalten und daher nur zu besonderen Speisen passen«, mit denen also nur mit äußerster Vorsicht in der Küche operiert werden darf. (*Geist*, S. 151) Hierzu zählt Rumohr Thymian und Majoran, welche - man höre und staune - »Gehäckseln einen vortrefflichen Geschmack« verleihen könnten und das Basilikum, das wegen seinem »Bisamgeschmack« nicht überhand nehmen dürfe und nur »in kleinsten Mengen« anwendbar sei. Es folgen Angelika, Wermut, Kapern, der »alberne Safran«, der »Apicische Liebstöckel«, die »Liebesäpfel« oder *pomi d'oro*, also Tomaten, die zu dieser Zeit in Deutschland noch kaum anzutreffen sind, die Minze und Melisse, beide Bestandteile der »hundertfältigen Mischungen« des Apicius. Des weiteren Rosmarin, Beifuß und Salbei. Der Zusatz des letztgenannten zur berühmten Hamburger Aalsuppe, die, ähnlich der Buddenbrookschen Specksuppe, nichts mit Aal bzw. Speck zu tun hat, sondern nur eine »chaotische Mengung« der unterschiedlichsten Ausgangsstoffe sei, mache diese, wegen des dominanten Tones des Würzkräutes, überhaupt erst genießbar, keinesfalls jedoch zu einem Genuß, wie man ergänzen möchte. Zuletzt nennt Rumohr die Rauke, die Fliederblüten, das Bohnenkraut, den Dill und die in Essig eingelegten Kapuzinerblumen. (*Geist*, S. 151ff.) Die nächste Abteilung gedenkt der zarten Salatkräuter, zu denen Rumohr Estragon, Portulak, Garten- und Kapuzinerkresse, Rapunzeln, Löffelkraut, Pimpernelle, Bibernelle, Löwenzahn und Boretsch rechnet.

Zum Ende des zehnten Kapitels taucht Rumohr schließlich in die Welt der Schwammgewächse ein, »zweideutige Gebilde der Natur«; neben den italienischen Prunjoli und den Champignons ergeht Rumohr sich auch ausführlich über die Trüffel, um deren Verdienst in der Küche »die ganze gesittete Welt« wüßte. Was dem »stillen Verehrer des Schönen und Anmuthigen« allein den »Genuß verkürzen mag«, sei der hohe Preis der seltenen Delikatesse. (*Geist*, S. 156f.) Wohl darum wissend, »daß Mahlzeiten auf die Stimmung des menschlichen Herzens einen entscheidenden Einfluß ausüben, mithin von köstlichen Mahlzeiten in öffentlichen Sendungen häufig Gebrauch« gemacht werde, sei »die Diplomatie eine wahre Propaganda alles Schmackhaften, Leckeren und Seltenen geworden«. (*Geist*, S. 156) Diese Einschätzung Rumohrs trifft in der Tat den Kern zeitgenössischer diplomatischer Gebräuche. Nicht zuletzt wegen des weitreichenden Einflusses der Kochkünste hatten schließlich Talleyrand den Franzosen Marc-Antoine Carême und Metternich den Wiener Franz Sacher als ihren jeweiligen Leib- bzw. Delegationskoch während des Wiener Kongresses engagiert, um,

¹ Vgl. dazu auch die in Kap. 4 diskutierte rapide Zunahme der Kochbücher mit regionaler Prägung im 19. Jahrhundert.

mit Hilfe der sprichwörtlich gewordenen Mahlzeitendiplomatie, die eigenen Interessen nicht am Konferenztisch, sondern der Speisetafel durchzusetzen.¹

Das elfte Kapitel setzt die »Kritik der Gewürze« fort, widmet sich aber den Würzen »im gedorrten Zustande« bzw. den »gewürzhaften Sülzen«. Zunächst geht Rumohr auf die einheimischen bzw. kontinentaleuropäischen Vertreter dieser Gewürzfamilie ein. Dabei kommen einmal mehr Majoran und Thymian zu Ehren, die Rumohr bereits als frisches Kraut besprochen hatte, darüber hinaus Kümmel - für gesottene Krebse -, Koriander, Anis, Wacholderbeeren, letztere von Rumohr besonders in einer »Salmy von kleinen Zugvögeln« geschätzt sowie Lorbeerblätter. Daneben noch der Senf und die aus der Mode gekommene Myrthe. Dem gegenüber steht das weite Feld der »meist tropischen Gewürze«. Zuerst der Pfeffer, weiß oder schwarz, spanisch (darunter sind die heute als Pepperoni bezeichneten Schoten zu verstehen), und der Cayennepfeffer. Wer an dieser Stelle nun alsbald kritische Einwendungen Rumohrs erwartet, wird nicht enttäuscht. »Wie übel«, hebt er an, haben »die seefahrenden Völker daran gethan, die Lebensweise der beyden Indien [Indien und Amerika] nach Europa zu verpflanzen«. (*Geist*, S. 159) Die Menge der Schwindsüchtigen und Leberkranken, welche England und einige Seestädte des Continents alljährlich in das südliche Europa senden«, lege ein beredtes Zeugnis von den katastrophalen Wirkungen der Imitation eines der eigenen Kultur und damit auch physischen Konstitution nicht angepassten Lebensstiles ab. Nach dem Pfeffer gedenkt Rumohr kurz dem Ingwer, dem Kardamom und der Gewürznelke, deren Mißbrauch als allgemeine Würze er heftig kritisiert. Es folgt die Bewertung des Nelkenpfeffers, von Zimt und Vanille, denen Rumohr positiver gesonnen ist. Zuletzt nennt er die in Europa ungebrauchliche fernöstliche Tamarinde, sowie Pistazien, Pinienkerne und Mandeln, denen Rumohr nicht viel abgewinnen kann, da sie »süße Speisen schwer und unverdaulich« machten und das süßliche Öl dieser »würzenden Kerne« vielen »in der Seele zu wider« sei. (*Geist*, S. 160) In den *Buddenbrooks* heißt es dazu:

Alle hatten heute früher als sonst zu Mittag gegessen und sich daher mit Tee und Biskuits ausgiebig bedient. Aber man war kaum damit fertig, als große Kristallschüsseln mit einem gelben, körnigen Brei zum Imbiß herungereicht wurden. Es war Mandelcreme, ein Gemisch aus Eiern, geriebenen Mandeln und Rosenwasser, das ganz wundervoll schmeckte, das aber, nahm man ein Löffelchen zu viel, die furchtbarsten Magenbeschwerden verursachte.²

¹ Eine etwas pessimistischere Einschätzung der Diplomatie in Verbindung mit dem Motiv des Kochens findet sich bei Heinrich Heine in seiner Charakterisierung Madame de Stäels in den *Geständnissen*: »Wie eine wahre Hexe kauerte sie an dem brodelnden Topfe, worin alle diplomatischen Giftmischer, ihre Freunde Talleyrand, Metternich, Pozzo di Borgo, Castlereagh usw., dem großen Kaiser sein Verderben eingebrockt hatten. Mit dem Kochlöffel des Hasses rührte das Weib herum in dem fatalen Topfe, worin zugleich das Unglück der ganzen Welt gekocht wurde. (Heinrich Heine, *Schriften*, Band 5, S. 455) [B]

² Mann, *Buddenbrooks*, S. 478.

Zur nun ins Visier genommenen Gruppe der »gewürzhaften Sülzen«, sei zunächst einmal »der Soya« zu zählen. Die »verindeten Europäer« machten im Gegensatz zur vegetabilen »chinesisch-japanischen Soya« eine »übelriechende Sülze« aus eingesalzenen Krebsen und Fischen zur Grundlage ihrer Soyabereitungen. (*Geist*, S. 161) Ähnlicher Art seien die als *Adschiar* und *Bakassan* bekannten Sülzen aus Batavia, Kapstadt bzw. Ostindien. Welches aber die bevorzugt importierte Gewürzsülze der Engländer sei, wage er nicht zu entscheiden, merkt Rumohr ungewöhnlich bescheiden an. Er glaube jedoch, vielerorts werde der *Ketsup*, bereitet auf der Grundlage von gesalzenen Gartenschwämmen und Gewürzen, besonders mit der ostindischen Soya verwechselt. Kurzerhand erklärt Rumohr die indischen Soyaderivate zur Urwürze, von der schon Griechen und Römer ihr *garum* bzw. *liquamen* abgeschaut hätten. »Was«, so fragt Rumohr, »wenn nicht [...] Faulheit«, solle den modernen Küchenkünstler daran hindern, »unsere Soya« selbst zu machen - damit ist die nach griechisch-römischen und damit abendländischen Vorbild bereitete, d.h. kulturideologische korrekte Form der Soya gemeint. Den Schlußpunkt des Kapitels bildet ein bemerkenswerter Gedankengang:

Wahrlich, wenn irgend ein betriebsamer Engländer die Zusammensetzung der köstlichsten aller Sülzen [*garum sociorum*] je wieder erfinden sollte, so wäre das Geheimnis gelöst und die welthistorische Bestimmung klar, um derentwillen Gibraltar von den Briten besetzt und von Elliot großwürdig verteidigt worden. Denn von den frugalen, industrieledigen Spaniern ist es nicht zu erwarten, daß sie die leckerhafte Welt je, wenn auch nur mit dem geringsten aller Gerichte bereichern sollten. (*Geist*, S. 162)

Rumohr zeigt hier eindrucksvoll, wie geschickt man alimentäre Mythen, vermischt mit einem Schuß kulinarischer Völkerpsychologie zur Rechtfertigung bestehender gesellschaftlicher bzw. politischer Strukturen und Verhältnisse nutzen kann.

Das sich anschließende zwölfte Kapitel das *Vom Zucker, vom Obst und allen Süßigkeiten* handelt, beschränkt sich weitestgehend auf Andeutungen. Die süßen Bereitungen gehören für Rumohr nicht der Kochkunst an, sondern sind alle mehr oder weniger der Konditorkunst zuzurechnen. Es folgt ein kurzer Vergleich der süßenden Eigenschaften des Rohrzuckers, die vor allem bei der Konservierung von Obst und der Bereitung von süßen Mehlspeisen von Bedeutung seien, mit jenen des Honigs, welcher durch seine »gewürzhafte, gemischte Süßigkeit« in der Kochkunst nicht »allgemein anwendbar«, für verschiedene Gebäckspezialitäten jedoch als unverzichtbar gelten müsse.¹ (*Geist*, S. 162) Weil den Griechen und Römern der Rohrzucker noch nicht zur Verfügung gestanden habe, müsse deren Küche im Bereich der süßen Mehlspeisen und der Konfitüren zwangsläufig hinter der heutigen zurückstehen. Auch

¹ Beim Erscheinen des *Geistes der Kochkunst* im Jahre 1822 spielte der Rübenzucker, welcher für Rumohr ein bloßes Surrogat darstellt, in der deutschen Küche noch keine allzu große Rolle, wurde im Verlauf des 19. Jahrhunderts dann aber zu einem der bedeutendsten Wirtschaftsfaktoren Deutschlands. Vgl. dazu auch Kap. 4.1. Für weitergehende Betrachtungen über den Rohrzucker verweist Rumohr auf Bengt Bergius: *Über die Leckereyen*. Aus dem Schwedischen von D.J.R. Forster und D. Kurt Sprengel. Halle, 1792.

die Rolle des Honigs als Grundlage für die im Norden übliche »häusliche Bereitung des Honigweines, oder des Methes« wird kurz gestreift, welche heute allerdings zugunsten von »künstlichen Weinen« - gemeint sind Liköre - ganz aufgegeben worden sei. Dies sei umso bedauerlicher, als diese bei häufigem Gebrauch »die Zähne und die Verdauung« verdürben, »ja das Nervensystem von Grund« auf erschüttern könnten. (*Geist*, S. 163) Zum Schluß erwähnt Rumohr als Alternative zum süßen Einmachen noch die hohe Kunst des Trocknens, die besonders im Süden verbreitet sei und in welcher »die Franzosen gegenwärtig am besten« arbeiteten.¹ (*Geist*, S. 164) Die Beschreibung dieser Konservierungsmethoden steht in unmittelbarem Zusammenhang mit dem im neunzehnten Kapitel des ersten Buches gegebenen Abriß *Von allerley Arten, das Fleisch und die Fische längere Zeit in einem eßbaren Zustande zu erhalten* (*Geist*, S. 85-92) und unterstreicht noch einmal die noch weitgehend bestehende Abhängigkeit der Ernährungslage von den Jahreszeiten, die durch die wenigen bekannten Konservierungsmethoden oftmals nur unzureichend kompensiert werden konnte.

5.5.4. SCHLUßKAPITEL (KAPITEL 13)

Im Schlußkapitel verweist Rumohr nochmals auf die oberste Direktive einer in seinem Sinne der Bezeichnung Kochkunst würdigen Schule der Speisenzubereitung - »entwickle aus jedem essbaren Ding, was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist.« (*Geist*, S. 164) Beinahe beschwörend fordert der Meister von seinen Jüngern also nochmals, die natürlichen Grundlagen der Kulturleistung Kochen nicht aus den Augen zu verlieren. Das erscheint auf den ersten Blick paradox; schließlich geht es beim Kochen zunächst gerade darum, ein natürliches, d.h. in diesem Falle unbearbeitetes Ausgangsprodukt durch die Anwendung einer Kulturtechnik aus seinem rohen, gleichsam unzivilisierten Naturzustand in einen Kulturzustand zu überführen.

Innerhalb der historischen Nahrungsforschung ist immer wieder die These vertreten worden, daß die übertrieben starke Bearbeitung, all das von Rumohr so heftig kritisierte Hacken, Vermengen, Würzen und Färben, Mahlen und Passieren, das Entfremden des Ausgangsstoffes von seiner natürlichen Gestalt,² das z.B. weite Teile der mittelalterlichen Kochkunst geprägt hat, seinen Ursprung darin habe, daß man das Nahrungsmittel möglichst weit von seinem *Naturzustand* entfernen und das fertige Gericht damit zum Ausdruck von Kultur, von

¹ Rumohr verweist auf die Sitte, die reifen Früchte regional, je nachdem wo diese »am leckerhaftesten ausreifen«, untereinander auszutauschen.

² Natürlich war neben dieser Form der Speisenzubereitung auch das Garen großer Fleischstücke oder ganzer Tiere am Spieß über offenem Feuer eine alltägliche Art der Zubereitung - zumindest in der feudalen Oberschicht. Auf der Speisetafel findet damit bildlich gesprochen ein alimentär codierter Kampf von Natur und Kultur um die Vorherrschaft statt.

Zivilisation, zu Menschenwerk habe machen wollen.¹ Diese höchst kunstvoll bereiteten Speisen wären damit Sinnbild der Zivilisation bzw. Kultur im polaren Gegensatz zur unzivilisierten Natur. Rumohrs Forderung nach einem möglichst weitgehenden Erhalt der natürlichen Formen, einer Unterordnung der Zubereitungsart unter die physikalischen und geschmacklichen Eigenschaften des Ausgangsstoffes, ist diesem Entwurf diametral entgegengesetzt. Das Nahrungsmittel soll auch in seiner aufbereiteten oder gekochten, d.h. zivilisierten Form Ursprung, Herkunft vor allem also die Zugehörigkeit zur Sphäre der Natur nicht verleugnen.² Ganz im Sinne von Tony Buddenbrooks Maxime: »Das ist reines Naturprodukt! Da weiß man doch was man verschluckt!«³

Dieses Konzept läßt sich auf Rumohrs spezifischen Naturbegriff zurückführen, der in seiner Ästhetik eine entscheidende Rolle spielt und stark von Schellings Naturphilosophie⁴ beeinflusst ist.⁵ Rumohr sieht in den Werken der Natur eine unübertreffliche Größe. Es sei »ein Wahn, daß der [Koch-]Künstler [...die Natur] steigern könne, eine Verirrung, wenn er [...glaube], seine eigne Welt erschaffen zu können oder zu müssen, in selbst erbildeten Formen.«⁶ »Sogar in seinen besten Leistungen« erreiche der [Koch-]Künstler, »was deren Formenheit angeht, die Tiefe und Fülle, die Einheit und Wesenheit der Naturform nicht zur Hälfte«.⁷ Das heißt, jeder Versuch ein natürliches Ding durch Nachahmung oder Modifizierung besser machen zu wollen, als es von Natur aus ohnehin schon ist, ist ein vermessenes und aussichtsloses Unternehmen, weil es den »Primat der Natur«⁸ verkennt - dies ist mit ein Hauptgrund für Rumohrs ablehnende Haltung gegenüber dem klassizistischen Wunsch, in den Werken der Kunst natürlicher und damit idealischer als die Natur selbst zu sein (»Idealepedemie«). Er lehnt mit Schelling daher den »naturalistischen Wahn« in der bildenden Kunst kategorisch ab. Damit leugnet er den künstlerischen Wert einer rein »mechanische[n] Nachahmung eines zufällig vorliegenden Gegenstandes«,⁹ weil darin »nichts Erfinderisches, noch selbst ein poetischer und höherer Standpunkt für die Natur« zum Ausdruck komme.¹⁰ Rumohr geht es deshalb bei seiner Forderung nach Natürlichkeit in der Küche analog zur

¹ Neben der bereits erwähnten Studie Andrés über die römische Kochkunst, vgl. für die Küche des Mittelalters: Odile Redon; Françoise Sabban; Silvano Serventi: *Die Kochkunst des Mittelalters*. Frankfurt a.M., 1993. Hier bes. das Kapitel *Die Ästhetik der Kochkunst*, S. 42-51. Außerdem: *Das Kochbuch des Mittelalters* von Trude Ehlert. München, 1990.

² Vgl. 5.4.6.

³ Mann, *Buddenbrooks*, S. 616.

⁴ Rumohr verweist in den *Italienischen Forschungen* (1920, S. 102) z.B. auf Schellings *Rede über das Verhältnis der Bildenden Künste zur Natur*.

⁵ Zu Rumohrs Naturbegriff vgl. Müller-Tamm, *Haushalt der Kunst*, Kap. 2.1. Ausgangspunkt meiner Argumentation ist die These einer analogen Verwendung des Kunst- und Naturbegriffs in den ästhetischen Schriften und des *Geistes der Kochkunst*.

⁶ Tarrach, *Studien*, S. 133.

⁷ Rumohr, *Italienische Forschungen*, S. 45.

⁸ Müller-Tamm, *Haushalt der Kunst*, S. 18. Vgl. Rumohr, *Italienische Forschungen*, S. 21 u. 45.

⁹ Müller-Tamm, *Haushalt der Kunst*, S. 19.

¹⁰ Rumohr, *Drey Reisen*, S. 209.

bildenden Kunst nicht um *Nachahmung*, sondern *Nachbildung*¹ der Natur, wie er stets betont. Dieses *Nachbildung* »dient der Habhaftwerdung der Naturformen zum Zwecke der Umsetzung künstlerischer Ideen«,² wie Rumohr sie auch dem Koch als Ausweis seiner Fertigkeit und Meisterschaft abverlangt. Wer die natürlichen Eigenschaften eines Dinges kennt und berücksichtigt, kann auf der Basis dieses Wissens, diese Eigenschaften herausstellen oder erst voll zur Geltung bringen, so wie der Kochkünstler das in den Nahrungsmitteln verborgene Geschmackspotential durch verständigen Umgang zu entfalten vermag. Damit wird es dem Kochkünstler möglich und gleichzeitig zur Pflicht, zum Diener der Schönheit, »des anmuthigen Styles« zu werden, oder wie Dietrich Harth es in seiner Einleitung zum *Geist der Kochkunst* formuliert: »[Im Geist der Kochkunst regiert] das Prinzip der Akkomodation an die Eigentümlichkeit - Geschmack und Nährwert - der tierischen und pflanzlichen Naturalien.«³

Im ersten Teil der *Italienischen Forschungen*, der sinnigerweise den Titel *Haushalt der Kunst* trägt, definiert Rumohr drei Arten von Schönheit: »Die wichtigste Schönheit beruht aber auf jener gegebenen, in der Natur, nicht in menschlicher Willkür, gegründeten Symbolik der Formen [und des Geschmacks], durch welche diese in bestimmten Verbindungen und Merkmalen und Zeichen gedeihen, bey deren Anblick [und Genuß] wir uns notwendig theils bestimmter Vorstellungen und Begriffe erinnern, theils auch bestimmter in uns schlummernder Gefühle bewußt werden.«⁴ Besser ließe sich der eigentliche Kern rumohrscher Kochkunst wohl nicht bestimmen, nämlich als die Suche nach eben dieser Schönheit. Derjenige, auf den das Bild der *Naturnachbildung* als Analogon zum Kochprozess auf den ersten Blick befremdlich wirken mag, sollte sich in Erinnerung rufen, daß *Naturnachbildung* integraler Bestandteil Rumohrscher Ästhetik ist. Das heißt als ästhetischer Terminus - basierend auf einem universellen Kunstbegriffs, der ja gerade Ausgangspunkt einer Ästhetisierung des Alltäglichen ist - auch auf das Kochen als Medium künstlerischen Ausdrucks Anwendung finden muß. Außerdem denke man an die dunklen Bilder die Görres und Novalis von der Natur als geheimnisvoller Köchin zeichnen.⁵ Unter diesen Vorzeichen betrachtet, wird das Bild vom Kochen als *Nachbildung* von Natur um einiges leichter nachvollziehbar.

Neben dieser ästhetischen Komponente steckt in oben zitierter alimentärer Maxime auch wiederum ein gutes Stück allgemeiner, aufklärerischer Kultur- und Zivilisationskritik im Sinne Rousseaus. Durch die stete Präsenz der Natur in der Sphäre der Kultur, verringert sich die Gefahr einer zivilisatorischen Entartung, die als eine Entfremdung von der Natur definiert

¹ Zum Gegensatz von *Nachahmung* und *Nachbildung* vgl. Rumohrs kleine Schrift: *Über die antike Gruppe Castor und Pollux oder von dem Begriffe der Idealität an Kunstwerken*. (Hamburg, 1812, S. 10) Siehe auch Müller-Tamm, *Haushalt der Kunst*, Anmerkung 57.

² Müller-Tamm, *Haushalt der Kunst*, S. 21.

³ Harth, *Geist*, S. XIV.

⁴ Rumohr, *Italienische Forschungen*, S.94 [Ausgabe von 1920]

⁵ Vgl. Kap. 4.3.

wird. Gerade die zahlreichen Stellen in Rumohrs Werk, an denen Zeiten der kulturellen Blüte bzw. des kulturellen Niedergangs mit dem jeweiligen Entwicklungsstand der Küchenkultur in Beziehung gesetzt werden, machen deutlich, daß, egal in welchem Bereich der Zivilisation man die Natur zugunsten der Kultur vernachlässigen oder gar auszublenden zu können glaubt, der Niedergang beginnt.

Der eigentliche Gegenstand des Schlußkapitels aber ist die Frage nach den wesentlichen Voraussetzungen, die bei einer Ausbildung zum Koch mitzubringen sind. Hierzu Auskunft zu erteilen ist Rumohr, in der Gestalt des Küchenmeisters König sprechend, prädestiniert. Wichtig sei vor allem, mit »rechter Lust zur Sache« zu gehen. (*Geist*, S. 164) Doch habe es ein Meister der Kochkunst bei seinen Schülern heutzutage meistens mit »Vorwitzigen«, »Frühalten« oder »Gleichklugen« zu tun, mit denen überhaupt nichts anzufangen sei. Noch bevor ein Aspirant die küchentechnischen Elementarübungen absolviert und »die Grundbegriffe [der Kunst] recht gefaßt« hätte, wolle der vorwitzige »Küchenjüngling [...] schon ins Handwerk pfuschen, dem Meister vorgreifen.« Den Köchinnen fehle es »vollends an aller Gründlichkeit der Bildung« - ein weiterer Beitrag zu Rumohrs Universalkritik am weiblichen Geschlecht. (*Geist*, S. 165) Wer sich wahrhaft der Kochkunst widmen wolle, für den sei es unentbehrlich, daß er sich »frühzeitig an Ordnung, Reinlichkeit und Pünctlichkeit« gewöhne. Des weiteren sei ein Verzicht darauf, »Romane zu lesen« unumgänglich, stattdessen solle man, um seinen Geist zu schärfen, »Naturwissenschaften, Geschichte und Mathematik« studieren. Im letzten Satz fordert Rumohr denjenigen, der es in der Kochkunst zur wahren Meisterschaft bringen wolle selbstbewußt auf: »Übrigens lese er mein Buch und nichts als mein Buch.« (*Geist*, S. 167) Wie das zweite Buch endet, so beginnt das Dritte - mit Fragen der Erziehung. Diesmal aber nicht zum Kochen, sondern zum Essen.

5.6. DAS DRITTE BUCH (ANHANG) - *VOM ESSEN*

Es ist nicht genug, die Bereitung der Speisen auf Grundsätze zurückgeführt, die Anwendung dieser Grundsätze durch Beyspiele erläutert zu haben. Vielmehr wäre die gesamte Kochkunst nur eine unnütze Verrichtung, wenn sie den Zweck nicht erfüllen würde, ein gesundes Lebensgefühl zu erhöhen und dauernd zu erhalten.¹ Dieses jedoch kann nur durch ein verständiges Essen erreicht werden, welches zwar auf den ersten Blick ein bloße Naturgabe zu seyn scheint, doch in der That eine größere Kunst ist und mehr Bildung voraussetzt, als man wohl denken möchte. (*Geist*, S. 168)

In der ersten Auflage wurden die unter der Überschrift *Vom Essen* zusammengefassten fünf bzw. sechs Kapitel, die den dritten großen Abschnitt des *Geistes der Kochkunst* bilden, noch als Anhang bezeichnet; erst in der zweiten Auflage von 1832 erschienen sie zum *Dritten Buch* zusammengefaßt und um ein diätetisches, sechstes Kapitel erweitert, das der *Kochkunst für Kranke und Genesende* gewidmet ist. Im Gegensatz zu den ersten beiden Büchern, die sich mit den Grundbegriffen der Kochkunst, den tierischen (Buch I) und den vegetabilen Nahrungsmitteln (Buch II) und deren adäquater Zubereitung beschäftigen, steht im dritten Buch Essen als Handlung in einem konkreten sozialen Umfeld im Mittelpunkt, genauer die häusliche oder private Familienmahlzeit, als klassenspezifisches Interaktions- und Selbstvergewisserungsmodell. Erst durch die *gemeinsame* Mahlzeit kann Rumohrs Konzept eines bürgerlichen Ernährungsideals, das die Familie, die nicht zuletzt als Tischgemeinschaft definiert ist, als Keimzelle gesellschaftlicher Identität begreift, tatsächlich aufgehen. Damit aber das gemeinsame Mahl als soziales Ritual störungsfrei ablaufen kann, muß gewährleistet sein, daß alle beteiligten Personen zunächst einmal die rein äußerlichen Spielregeln oder Rahmenbedingungen dieses Rituals kennen und akzeptieren. Schon in der eingangs zitierten Eröffnungspassage des dritten Buches kommt zum Ausdruck, »daß es dem Menschen nicht von Natur aus gegeben ist, reinlich, bescheiden und ruhig zu essen, wie es gesellige Mahlzeiten, ja wie es die Gesundheit des Essenden selbst erheischt.« (*Geist*, S. 168) Aus diesem Grund trägt das erste Kapitel den Titel *Von der Erziehung zum Essen* und liefert einen kurzen Abriss eines pädagogischen Programms mit dem Ziel, zu sozial adäquatem Verhalten beim gemeinschaftlichen Essen zu erziehen, um diesem Defizit der menschlichen Natur Abhilfe zu verschaffen. Dem bekannten Schema folgend, führt Rumohr zunächst zwei Extreme ein - die konservativ-altväterliche und die progressiv-emanzipatorische Erziehungsmethode -, um zu zeigen, wie man es möglichst gerade nicht anstellen soll, um dann einmal mehr den goldenen Mittelweg vorzuschlagen. Rumohr erweckt zur

¹ Das Konzept einer dauernden Erhaltung eines erhöhten Lebensgefühles geht wohl auf Epikur zurück, vgl. dazu Kap. 6.

Veranschaulichung der verfehlten Erziehungsmethoden vor dem geistigen Auge seiner Leser die sarkastisch-ironischen Bilder zweier auf ihre jeweils spezifische Art gescheiterter Familienmahlzeiten.¹ Zunächst schildert Rumohr ein häusliches Mahl aus »altväterlicher Zeit«. Die alimentär-pädagogischen Maximen dieser Epoche, seien besonders dort fehlerhaft gewesen, wo sie nicht »die natürliche Entwicklung befördert, als vielmehr der Natur künstliche Schranken« angewiesen hätten. In einem Haushalt, in dem »die Dame das Wort führt« und der Gatte und Vater nur »gleichsam als exekutive Gewalt die Gesetze und Machtsprüche seiner Gattin durch Haltung und Blick unterstützt«, müsse sich »alle Unart der frühhalten Kinder unter den Tisch« flüchten. »In einem solchen Hause«, fährt Rumohr fort, »würde man auch nach der Trommel [...] essen können.« Dieser militärische Drill, »das eiserne Joch verzerrter Sitten«, das »zu sehr bedrückt, beschränkt und gebunden« habe, sei aber keinesfalls die »wahre, aus der Natur hervorgehende, in sie verwachsende Bildung.« Das psychologische Gespür und ein offenbar tiefgehendes Verständnis für das kindliche Gemüt, das Rumohr hier zeigt, wie auch die Forderung nach einer *natürlichen* Erziehung, erinnern stark an die Vorstellungen Rousseaus im *Emile* bzw. der *Julie*² (*Geist*, S. 169f.) Sobald die Disziplin, erzwungen durch die stets präsente Androhung physischer Gewalt und Züchtigung, nicht mehr aufrecht erhalten werden könne, das Abschreckungsprinzip also versage, stürze ein solches Haus mit Bestimmtheit ins Chaos, stellt Rumohr abschließend fest. Seiner Maxime folgend, daß einem Extrem das nächste, bzw. das entgegengesetzte dicht auf den Fersen sei, sieht Rumohr in einem - heute wohl als antiautoritär zu bezeichnenden - pädagogischen Konzept, das allein die Emanzipation des Kindergeschlechtes im Auge habe, den Gegenpol zu dieser Art autoritativer Erziehung.³ Es sei in diesem Zusammenhang zwar »ein Zug schöner Menschlichkeit, auch den Kindern Rechte einzuräumen; nur hätte man dabey nicht vergessen sollen, ihnen ihre Pflichten nur um so mehr einzuschärfen. Denn niemand bedarf eines deutlicheren Rechtsbegriffes, als der gerade aus dem Zwange entlassene.« (*Geist*, S. 170) Andernfalls könne es geschehen, daß nun ihrerseits die Eltern zu den Knechten ihrer Kinder würden. Auch diese Einschätzung zeugt von gesundem Menschenverstand. Anhand ausgedehnter Zitate aus dem *Hamburger Jugendspiegel* von Hager aus dem Jahre 1643,

¹ Es wurde bereits darauf hingewiesen, daß zur Ergänzung der Beschreibung dieser Mahlzeiten eigentlich Kupferstiche zur Illustration geplant waren, die aber niemals im Druck erschienen sind, was Rumohr in einer Fußnote mit einem angeblichen Unfall beim Ätzen der Platten entschuldigt. Der eigentliche Grund scheint aber vielmehr die mangelhafte Motivation zur Fertigstellung der Stiche bzw. Zeichnungen gewesen zu sein. Die noch erhaltene Vorlage für den geplanten Stich des altväterlichen Familienmales von Rumohrs Hand, welche heute in der graphischen Sammlung der Hamburger Kunsthalle aufbewahrt wird, ist dieser Arbeit als Anhang beigefügt, gemeinsam mit der Vorlage für den gleichfalls nie erschienenen Titelkupfer, der mit großer Wahrscheinlichkeit Joseph König darstellt.

² Beide Werke sind im Verzeichnis der Schriften Rumohrs unter den Ziffern 1055-1061 erwähnt.

³ Schon die Bezeichnung »Kindergeschlecht« ist bemerkenswert in einer Zeit, als die Kinder in der Regel nicht als eigenständige Wesen, sondern allein als kleine Erwachsene gesehen und auch behandelt werden.

verdeutlicht Rumohr, was unter den Pflichten der »essenden Jugend« zu verstehen sei.¹ Ohne hier im Detail darauf einzugehen, lassen sich die dort erhobenen Forderungen an die Jugend - im wesentlichen Sauberkeit, Ordnung, Vernunft, Bescheidenheit, Zurückhaltung, kurz, in allem das rechte Maß zu halten - wiederum als Bestandteil eines Kanons bürgerlicher Tugenden identifizieren. Das Bild einer chaotischen Mahlzeit, welche in einer Art autoritativem Vakuum stattfindet und in einem kolossalen Tohuwabohu endet, rundet Rumohrs Argumentation ab: Man solle sich eine Frau vorstellen, »wahrscheinlich eine Schriftstellerin«, die bei Tisch ein Manuskript liest und im Angesicht dieser »idealischen« Dinge »die Realität des täglichen Brodtes« vergißt. Der Gatte hingegen, offensichtlich dem Laster der »Schlemmerey« verfallen, befriedigt seinen Heißhunger ebenfalls ohne ein Wort zu sprechen. Die Kinder, ungekämmt und nur halb gewaschen, »nagen an den Knochen, stoßen Näpfe und Schüsseln über den Haufen und besudeln sich selbst und Andere.« (*Geist*, S. 173) Es ist klar, daß der Vorwurf der Vernachlässigung des Broterwerbs und damit alltäglicher bürgerlicher Realität zugunsten brotloser »idealischer« Dinge, wie der Schriftstellerei, dazu auch noch von der Hausfrau betrieben, die sich doch in Rumohrs Augen eigentlich um Küche, Hausstand und Kinder zu kümmern hat, um dem Gatten ungestörten Handel und Wandel zu ermöglichen, den bürgerlichen Lebensnerv an einer der sensibelsten Stellen trifft. An den Schilderungen beider Mahlzeiten fällt auf, daß jeweils offenbar die Frau das Kommando in der Familie führt, was der eigentlich patriarchalischen Grundstruktur der bürgerlichen Gesellschaft mit dem Vater als Erwerbendem diametral entgegengesetzt ist.

Die vernünftigere Art, die »heutige Schule« wie Rumohr sie nennt, die Kinder zum verständigen Essen zu erziehen, mutet für damalige Verhältnisse sehr modern an und erinnert einmal mehr an Rousseau, wenngleich Rumohr anmerkt, daß sie bislang kaum verwirklicht sei. Nach Rumohr solle den Kindern bei Tisch gestattet werden, zu sprechen so viel sie nur wollten, sofern sie den Eltern dabei nicht auf die Nerven gehen. Eine sehr pragmatische Einstellung. Ihre Wünsche nach Speisen und Getränken sollen sie frei äußern und sich auch selbst bedienen dürfen, allerdings unter Rücksichtnahme auf die Bedürfnisse der Eltern, aber auch der Ge-

¹ Christoph A. Hager: *Jugend-Spiegel - Von Ehrbaren und Höflichen Sitten, vor die Aufwachsende Jugend, Darauß dieselbe zu lernen, wie sie Gott, Eltern, Praeceptores [...] fürchten, lieben, ehren [...] sollen durch Christophorum Achatium Hagerium. 3 Theile in einem Band. Hamburg, 1643.* (Ziffer 912 im Verz. der Bücher Rumohrs) Rumohr zitiert das vierte, fünfte und sechste Kapitel des ersten Teiles. Diese tragen die Titel: *Wie ein Knab zum Tische sich anschicken und denselben bereiten soll; Wie ein Knab, wenn er zu Tische dienet, sich verhalten soll; Wie ein Knab sich verhalten soll, wenn er mit zu Tische sitzt.* Insbesondere das letzte der genannten Kapitel steht noch ganz in der Tradition der mittelalterlichen Tischzuchten, wenn dort etwa gefordert wird, nicht mit den Fingern zu essen, nicht mit vollem Mund zu sprechen, nicht zu schmatzen, sich nicht zu kratzen oder in der Nase zu bohren und so fort. Ein Unterschied zu den mittelalterlichen Vorbildern liegt allerdings in der Zielgruppe. Was bei Hagerium den Kindern beigebracht werden soll, richtete sich im Mittelalter auch und sogar in erster Linie an die Erwachsenen der führenden gesellschaftlichen Schichten, denen es an Tischmanieren oftmals fehlte. Dies ist mit ein Grund dafür, warum in der höfischen Literatur dem Mahl und der Beherrschung seiner Rituale so eine herausragende Stellung zukommt. Umgekehrt wird das Versagen bei Tisch mit moralischer Entartung gleichgestellt. (Vgl. dazu z.B. den Pseudo-Konrad Text *Diu halbe bir*)

schwister. Sie sollen gewaschen und ordentlich gekleidet bei Tisch erscheinen und dürfen ohne gesonderte Erlaubnis ins Speisezimmer eintreten und ihren Platz einnehmen. Ob sie vor dem Essen beten wollten oder nicht, bleibe ihrem freien Willen überlassen. Ziel dieser Art von Erziehung sei es, »alle Theile zufrieden zu stellen.« (*Geist*, S. 174) Über allem schwebt demnach die bürgerliche Vorstellung und Sehnsucht nach innerfamiliärer Harmonie, des gerechten Ausgleichs aller Interessen bei Tisch als grundlegender Voraussetzung einer glücklichen Mahlzeitenharmonie und als Gegenentwurf zur draußen stattfindenden Schlacht um die Behauptung des gesellschaftlichen Status. Mit diesem Begriffspaar - innen und außen - verbinden sich demnach zwei unterschiedliche Arten bürgerlicher Mahlzeitenkonzepte. Das private Familienmahl im Innern des Hauses, das eine deutliche Harmonisierungs- sowie Entlastungs- und verbindungsstiftende Funktion erfüllt (*Endo-Küche*), und das quasi öffentliche Repräsentations- oder Festmahl, das den Kreis der familiären Intimität durchbricht und sich auf Grund seiner Repräsentationsfunktion nach außen wenden muß, um im gesellschaftlichen Umfeld den Status den man besetzt, zu befestigen. (*Exo-Küche*) Man denke in diesem Zusammenhang einmal mehr an Thomas Manns *Buddenbrooks* und die darin enthaltenen Schilderungen der privaten gemeinsamen Familienmahlzeiten, die im Verlauf des Geschehens ihre harmonisierende Kraft praktisch völlig einbüßen. Andererseits verlieren im Rahmen des zunehmenden Verfalls der familiären Strukturen auch die repräsentativen Mahlzeiten gerade ihre repräsentative Funktion und werden ihrerseits zum Zeichen des gesellschaftlichen Niederganges.

Das zweite Kapitel des dritten Buches handelt *Von der Einfachheit oder Vielfältigkeit der Speisen*.¹ Auch hier ahnt der aufmerksame Leser noch vor der Lektüre, auf was Rumohr im Kern schließlich hinaus will. Zunächst beruft er sich auf zwei Autoritäten, die sich die Verteidigung der einfachen, d.h. stets gleichen bzw. vielfältigen Speisezubereitungen auf die Fahnen geschrieben hätten. Hippokrates sei in diesem Zusammenhang der Anwalt der größtmöglichen Einfachheit der Speisen, Aristoteles verteidige dagegen deren Vielfältigkeit. Basis der Position des Hippokrates ist die unterschiedliche Verdaulichkeit einzelner Speisen, die es ratsam erscheinen lasse, auf eine Vielfalt unterschiedlicher Erzeugnisse zu verzichten, da diese notwendig zu einer gestörten Verdauung führen müßten. Rumohr hält mit Aristoteles dagegen, man könne durch das verbesserte Wissen um die verdauungsrelevanten Eigenschaften der Speisen, doch immer solche miteinander kombinieren, welche ähnliche Verdauungseigenschaften besäßen und damit doch ein gewisses und wünschenswertes Maß an Vielfalt erreichen. Zudem müßten die individuellen Verdauungsmöglichkeiten der Menschen mit erwogen werden. Die Anhänger der These des Hippokrates hätten die Tatsache verkannt, »von welcher die Köche ein unbestimmtes und dunkles Gefühl besitzen«, daß Nahrungs-

¹ Einfachheit ist hier als Gegenbegriff zu Vielfältigkeit zu verstehen, bedeutet deshalb nach heutigem Sprachgebrauch eher Eintönigkeit.

stoffe, in einzelnen Speisen oder Speisenfolgen auf verständige Weise miteinander kombiniert, ihre gegenseitige Verdauung fördern; ganz abgesehen davon, daß auch die hippokratische Schule eine mit dem Lauf der Jahreszeiten einhergehende Abwechslung auf dem Speiseplan befürwortete. Und so kämen »Trockenes und Feuchtes, Fettiges und Dürres, Kaltes und Hitziges [...] einander gegenseitig zu Hilfe.« (*Geist*, S. 177f.) Der Gedanke des Ausgleichs der Gegensätze, der Harmonisierung, das Anstreben des Mittleren als des Guten ist auch hier offensichtlich. Ergänzt wird dieses Argument durch eine Berufung auf die antike Säftelehre und die ihrerseits an die diätetische Tradition des Altertums und Mittelalters anschließende Forderung bei der Wahl der bekömmlichsten Speisen müsse des individuellen Lebensalters und des Gesundheitszustandes des Essenden gedacht werden. Die Attraktivität dieses Gedankens liegt für Rumohr in der Vorstellung eines vollkommenen Zustandes körperlich-seelischen Ausgleichs bzw. einer idealen Sättigung von Leib und Seele, die durch eine diesen Prinzipien gerecht werdende Ernährung erreicht werden könnte.

Auch die nationalökonomische Bedeutung der »Vermehrung und Vervielfältigung der ernährenden Naturstoffe« (*Geist*, S. 179) bleibt in Rumohrs Argumentation nicht außen vor. Denn im Gefolge dieser an sich wünschenswerten Entwicklung sieht Rumohr »das Ueberflüssigste aller Uebel, das Uebel des Ueberflusses« über die zivilisierten Nationen hereinbrechen. (*Geist*, S. 180) Ganz pragmatisch hat Rumohr auch eine Lösung dieses Übels parat, denn man könne doch - die Römer hätten dies schließlich vorexerziert - die Bevölkerungsgruppen, welche prinzipiell zwar zu ernähren, kaum aber sinnvoll zu beschäftigen seien, dazu heranziehen, architektonische Großprojekte wie Straßen, Kanäle usw. zu errichten, um damit den »öffentlichen Reichtum« dauerhaft zu vermehren. (*Geist*, S. 179) An dieser Stelle kommt mehr als deutlich das zutiefst bürgerliche Arbeitsethos Rumohrs zum Ausdruck - wer essen will, der soll auch dafür arbeiten und im sprichwörtlich gewordenen Umkehrschluß: »Wer nicht arbeitet, der soll auch nicht essen.« Der biblische Ursprung dieses Gedankens ist offenkundig - »Im Schweiß deines Angesichts / sollst du dein Brot essen, / bis zu zurückkehrst zum Ackerboden; / von ihm bist du ja schließlich gemacht.«¹

Bürgerlichem Zweck- und Nützlichkeitsdenken entsprechend, sollen die Beschäftigungslosen aber nicht nur einfach beschäftigt werden, sondern gezielt zur Schaffung einer verbesserten Infrastruktur beitragen, was der wirtschaftlich führenden Klasse neue Wege zur Konsolidierung und Vermehrung ihres Wohlstandes eröffnen soll.

Man sollte nicht vergessen, daß Rumohrs Werk noch vor dem eigentlichen Durchbruch der industriellen Revolution in Deutschland entstanden ist, zu einer Zeit also, als die deutsche Wirtschaftsstruktur noch weitgehend von Agrarwirtschaft und Handel bzw. Handwerk bestimmt wird. Nur wenige Jahrzehnte später werden die gutbürgerlichen Leistungsparolen zum

¹ Gen. 3, 19.

ideologischen Hintergrund der Ausbeutung der proletarischen Arbeiterarmeen gemacht werden.

Nach dieser volkswirtschaftlichen Nachhilfestunde handelt Rumohr im dritten Kapitel *Von Bewegungen und Gemütszuständen, die man vermeiden soll, in sich selbst oder in andern während des Essens anzuregen oder zu unterhalten*. Ohne im einzelnen darauf einzugehen, sei darauf hingewiesen, daß auch diese Textpassage den Geist der angewandten Diätetik atmet. Es geht Rumohr um jene »Gemütsbewegungen«, die »ein übermäßiges Austreten der Galle veranlassen; andere, welche die Nerven reizen und schädliche Zusammenziehungen in den Werkzeugen der Verdauung bewirken«, schließlich um solche die »die Tätigkeit eben dieser Organe lähmen.«¹ Auch hier steht also die Erhaltung bzw. Wiederherstellung der leib-seelischen Harmonie im Mittelpunkt.

Das vierte Kapitel handelt *Vom rechten Gebrauch häuslicher Mahlzeiten* und widmet sich damit einem Kernpunkt von Rumohrs bürgerlichem Ernährungsideal:

Ich nehme nicht Anstand, zu behaupten, daß es ungleich mehr darauf ankomme, alle Tage des Jahres ein hinreichendes wohlanständiges, reinliches, einladendes Mahl zu haben, als von Zeit zu Zeit ein prachtvolles und reiches Gastgebot. Denn, mag es gleich ergötzlich und dienlich seyn, abwechselnd reichliche Schmäuse zu geben, seine Freunde um sich her zu versammeln und der Freude über das gewöhnliche Maaß hinaus sich hinzugeben, so ist es doch nur der Umlauf der täglichen Mahle, welcher wahrhaft ernährt und belebt, die Kräfte ersetzt und aufrichtet. (*Geist*, S. 185f.)

An keiner anderen Stelle wird vielleicht deutlicher, worum es Rumohr im Grunde geht; nicht um das Festmahl, die Repräsentationsmahlzeit, den Schmaus, sondern um die »alle Tage des Jahres« wiederkehrenden Mahlzeiten im privaten Familienkreis. Diese Form der Mahlzeit besitzt, neben ihrer stabilisierenden Funktion für den bürgerlichen Lebensentwurf *Familie*, auch eine weit elementarere symbolische Bedeutung. Sie ist Sinnbild einer dauerhaften Befriedigung des Hungers; sie ist das Versprechen von permanenter Sättigung; sie allein erscheint in Rumohrs Lehre als probates Mittel, das Schreckgespenst des Hungers, das in so kurzer Zeit zur existentiellen Bedrohung werden kann, zu vertreiben. Grundlage hierfür ist eine bis in prähistorische Zeiten zurückreichende Konstante menschlicher Lebenserfahrung - der stete Wechsel von Hunger und Überfluß, das Wissen um die Unbeständigkeit der alimentären Lebensgrundlagen. Auf der Basis dieser Erfahrung aber wird die Festmahlzeit zum Sinnbild der Überflußerfahrung, der freiwillig gewählte Verzicht, die Askese, zum Symbol des Mangels. Das tief sitzende Wissen aber, daß der Überfluß nur vielleicht, der Hunger aber mit Sicherheit wiederkehrt, paart das Erleben des Überflusses paradoxerweise indirekt auch

¹ Übermäßigen Gallenfluß bewirkt Auffahren und Zorn; die Zusammenziehung des Magens bewirkt die Peinlichkeit, die Beschämung und die Unruhe; die Verauungsorgane lähmende Zustände sind die Schläfrigkeit, und die Betäubung.

mit einer Erinnerung an die Not (*Jetzt geht es uns gut, aber das ist nicht immer so*), wie die Askese gleichzeitig die Verheißung eines kommenden dies- oder jenseitigen Überflusses symbolisiert.¹ Auch in diesem System bildet deshalb das Alltagsmahl zwischen den Extremen des Überflusses und der Askese eine Mitte in Sinne Rumohrs. Gerade dem Bürgertum als Kaste der sozialen Aufsteiger, bietet die Fiktion der dauerhaften Sättigung am Familientisch eine deutliche psychologische Entlastung des im kollektiven bürgerlichen Bewußtsein stets präsenten Wissens, durch den sozialen Aufstieg der Gefahr existentieller Not nur ein Stück weit entgangen zu sein, also das Wissen um die Gefahr, durch Anmaßung eines unangemessenen und verschwenderischen Lebensstils diese Privilegien - die nicht zuletzt alimentäre Privilegien sind - wieder zu verlieren. Deshalb, so fährt Rumohr fort, habe er »in den vorangehenden Büchern [...] die wohlfeilsten Nahrungsmittel in ihrer einfachsten Bereitung« beschrieben, »und überging, wo die Wahl offen war, lieber eine Leckerey oder Seltenheit, als eine gewöhnliche Haus- und Landesspeise« - denn eine die finanziellen Ressourcen schonende Kochkunst minimiert die Gefahr, durch Verschwendung die materiellen Grundlagen des sozialen Erfolges leichtfertig zu verspielen oder in diesem Falle zu verspeisen. Zur nochmaligen Verdeutlichung liefert Rumohr zwei ausführliche Beispiele für ein *Häusliches Mahl an einem Fasttage* und ein *Häusliches Mahl an einem Fleischtage*. Allerdings muß man sich darüber im klaren sein, daß das, was Rumohr hier als »Häusliches Mahl« bezeichnet, nicht die Ernährungsrealität des Großteiles der Bevölkerung widerspiegelt. Was Rumohr dagegen trefflich beschreibt, sind die typischen Mahlzeiten des gehobenen bürgerlichen Mittelstandes.

Auch wenn Rumohr also dem Alltagsmahl die zentrale Rolle bei der Ernährung zuweist, vergißt er doch nicht, auf »Gastereyen« und »Schmäuse« einzugehen. Wenn das Alltagsmahl auf der Ebene des Privaten bzw. des Familiären zur Grundlage der alimentären Identität stilisiert wird und quasi nach innen wirkt, so sind es die Repräsentationsmahlzeiten, die nach außen hin das alimentäre Standesbewußtsein innerhalb der relevanten gesellschaftlichen Gruppe befestigen.² Durch die Berufung auf den vernunftgestützten Mäßigkeitstopos grenzt man sich nach oben von den kulinarischen Exzessen der Adelskaste oder jener bürgerlichen Kreise ab, denen es ihr Vermögen erlaubt aristokratische Lebensentwürfe der äußeren Form nach zu imitieren. Gestützt wird dieser Gedanke von der christlich-jüdischen Verzichtsmoral. Freilich verkommt all dies Gerede von der Mäßigkeit nur allzu oft zur substanzlosen Phrase. Auf der Beerdigung von Altsenator Johann Buddenbrook z.B. lösen die Lobeshymnen auf den Ver-

¹ Darin liegt auch der Grund für das heute noch zu beobachtende raubtierhafte Verhalten der meisten Menschen bei einem kalten Buffet - gerade im Angesicht des Überflusses erwacht die Gier als verkleidete Angst vor dem Mangel.

² Zur Rolle bürgerlicher Repräsentationsmahlzeiten in der deutschen Literatur vgl. Wierlacher, Vom Essen, Kap. C. I.

storbenen in Bezug auf dessen gottgefälliges Leben im Gegensatz zu dem der »Wollüstigen, Fresser und Säufer« bei manchen Trauergästen nur ein vielsagendes Kopfschütteln aus.¹

Nach unten erlaubt die üppige Ausstattung der Festtafeln - trotz aller Berufung auf Mäßigkeit - den Hungerleidern, mit ihrem eintönigen, auf wenige Grundnahrungsmittel beruhenden Speisenplan, zu signalisieren, daß ihr Platz im sozialen Gefüge deutlich unter dem der Mittelschicht liegt. Zuletzt zeigt man auch seinen Peers, daß man die alimentären Codes kennt, akzeptiert und es sich leisten kann, sich ihnen zu unterwerfen.

Es ist klar, daß Rumohr in einem Kapitel, das sich mit Mahlzeiten beschäftigt, die schon ihrer Definition nach über ein bescheidenes und alltägliches Maß hinausgehen, den Mäßigkeitstopos als Regulativ zur Vermeidung von Exzessen besonders stark strapaziert, denn die Menschen neigten seit jeher dazu, »in festlichen Mahlzeiten alles Maß zu überschreiten.« Anfällig hierfür sind nach Rumohr besonders die nüchternen und »über alles billige Maaß hinaus frugale Nationen«, denn das »Gefühl der Leere reizt zu Überfüllung«, oder wie Jean Paul es in seinem *Hesperus* ausdrückt: »Nichts reizt den Appetit so sehr als die Besorgnis, er finde nicht statt.«² Aber auch bei jenen Nationen, bei denen sich »ungeheure Reichtümer in den Händen roher [...] Menschen« anhäuferten, pflege die »Schwelgerey auch wohl in die tägliche Lebensweise überzugehen, wie im alten Rom gegen das Ende des Freistaates,³ und wiederum vor dem gänzlichen Ableben des Weltreiches.« Kulturkritisch orakelnd fährt Rumohr fort: »Einseitige Verstandesbildung [...] schützt noch lange nicht vor dem Versinken in das seelentödtlichste aller sinnlichen Laster.« (*Geist*, S. 190) Die Realität freilich sieht anders aus. Bei der Hochzeit Tony Buddenbrooks mit Herrn Grünlich etwa, ermahnt Pastor Kölling die Hochzeitsgesellschaft »im besonderen zur Mäßigkeit«, aber dann »ward ganz außerordentlich gut und viel gegessen.«⁴

Rumohr kommt im Verlauf des Kapitels schnell zur praktischen Umsetzung seines Mittelmaßprinzips. Es gehe darum, vor dem Gast alleine die »Vorstellung des Überflusses« zu erwecken, »wie das Meer oder der gestirnte Himmel die Idee der Unendlichkeit« widerspiegelt. Damit sei dem Repräsentationsgedanken bereits genüge getan, genau wie der gutbürgerlichen Sparsamkeit. »Der einzelne Gast« allerdings, solle dadurch gerade dazu gebracht werden, die »Beschränktheit« seiner kulinarischen Kapazität erkennend, sich »von dem Unerreichbaren [...] abzuwenden, um dem behaglichen Gefühle Raum zu geben, daß auch für seine Individualität in dem großen Ganzen ein Raum vorhanden sey, in welchem er sich frey, wie der Fisch in der Flut, bewegen könne.« (*Geist*, S. 190) Rumohr beschreibt dann ausführlich, wie eine bürgerliche Festtafel herzurichten sei, um dieses Ziel zu erreichen. Zu diesem Zweck wieder durch den Mund Königs sprechend, beruft er sich auf dessen während seiner Dienst-

¹ Mann, *Buddenbrooks*, S. 63.

² *Hesperus*, I, 575. [Edition Miller und Lohmann, München, 1959-63]

³ Aus dieser Stelle läßt sich zumindest indirekt Rumohrs demokratische Gesinnung ablesen.

⁴ Mann, *Buddenbrooks*, S. 144..

zeit »in gräflichen und fürstlichen Häusern« gesammelten Erfahrungen. Die Berufung auf aristokratische Vorbilder widerspricht nur scheinbar der Tatsache, daß Rumohr auch hier zu einen bürgerlichen Leserkreis spricht, denn Rumohr nennt das Festmahl, das im Gegensatz zum bürgerlichen Familienmahl als die adelsspezifische Form der Mahlzeit gelten kann, ja ausdrücklich eine Ausnahme der Mahlzeitenroutine. Außerdem beeilt Rumohr sich, als er auf die Tischdekoration bei solchen Festmählern zu sprechen kommt, im Namen Königs harsche Kritik an den manierten Tafelaufsätzen aus Porzellan und den ungenießbaren Schaugerichten zu üben, da diese nur Ausdruck von mangelhaftem Geschmack und von verschwenderischer Dekadenz seien.¹ Allenfalls einfache Vasen mit Blumenschmuck sind aus bürgerlicher Warte alimentärpolitisch korrekte Beigaben zur Tafel. Hier schimmert ein weiterer Beweggrund der ständigen Beschwörung der Mäßigkeit durch - Porzellan und gerade aufwendige Figurengruppen waren und sind ein sehr teurer Luxusartikel, der auch für die Mittelschicht kaum erschwinglich war. Indem diesem Tischschmuck das Etikett der Unmäßigkeit, Manieriertheit und Geschmacklosigkeit angehängt wird, entlastet man sich selbst davon, diesen Artikel für viel Geld anschaffen zu müssen.² Das gilt allerdings nicht nur für den Mittelstand, sondern auch für die Unterschicht. Laut Wierlacher macht z.B. Friedrich Hebbel in seiner *Maria Magdalena* in der Figur von Marias Bruder Karl deutlich, »in welcher selbstmörderischem Ausmaß« Angehörige des vierten Standes versuchen, sich dem mittelständischen Ernährungsverhalten anzupassen und sich selbst und ihre Familien dabei ruinieren.³ Am Ende des Kapitels, das ursprünglich des Ende des dritten Buches war, entläßt Rumohr seine Leser mit den Sätzen: »Die Mahlzeit ist nun geordnet. Nehmen Sie Platz, gütige Leser.« Und Rumohr hat recht, er hat seiner mittelständischen Zielgruppe ein geschlossenes und einigermaßen praktikables System einer gutbürgerlichen Küche geliefert, die auf der Höhe des damaligen Wissens um die Ernährungslehre steht.

Das sechste Kapitel des dritten Buches, *Von der Kochkunst für Kranke und Genesende*, wurde in der zweiten Auflage an das Ende des dritten Buches angehängt. Es entstand unter dem Einfluß einer ausgedehnten Choleraepidemie, vor der auch Rumohr geflohen ist.⁴

Rumohr erklärt zu Beginn des Kapitels: »Die vorangehenden Bücher enthalten bereits die Grundzüge einer wahrhaft diätetischen Kochart. Indes konnte auf Kranke und Siechende keine spezielle Rücksicht genommen werden«; »vielfältige Bitten und Anfragen wohlgesinn-

¹ Man kann vermuten, daß Rumohr hier besonders die aufwendigen Dekorationen nach dem Vorbild Carêmes im Blick hat.

² Gegen Ende des 18. Jahrhunderts kostete ein Service aus Meissener Porzellan ein mehrfaches des Jahresgehaltes eines leitenden Manufakturarbeiters.

³ Vgl. Wierlacher, *Vom Essen*, S. 44.

⁴ »Indeß glaube ich, vornehmlich auf Anregung gewissenhafter Ärzte, dem Ganzen einen kurzen Hinblick auf eine denkbare rein diätetische Kochkunst anfügen zu müssen, welchen ich rieth in 1000 Ex mehr auch für sich abzudrucken und herauszugeben.« Rumohr an J.G. von Cotta, Mitte April 1832. Und: »Ich setze mein System mit der Cholera in Verbindung, welches der Cholera ungünstiger ist, als meinem System.« Rumohr an Kronprinz Friedrich Wilhelm im Dezember 1831.

ter Ärzte« (*Geist*, 2., Aufl., S. 187) hätten ihn dazu bewogen, deshalb das ursprüngliche Werk um dieses Kapitel zu erweitern. Rumohrs diätetischer Eifer zeigt sich u.a. in einem 1839 verfaßten Brief an den erkrankten dänischen Kronprinzen: »Könnten Ew. Kön. Hoheit sich entscheiden, acht Tage lang die *chaise longue* nicht zu verlassen, dabey Wassersuppen, leichte Kräutergemüse, höchstens noch ein wenig *viande blanche* zu essen und viel Wasser zu trinken, so möchte ich für den Verlauf des übrigen Winters Ihnen die vollkommenste Herstellung garantieren.«¹ Im Wesentlichen liefert das Kapitel, genau wie dieser Brief, Vorschläge für eine aufbauende und kräftigende Krankenkost, die dem jeweiligen Grad der Schwere der Erkrankung bzw. der Genesung Rechnung zu tragen versucht. Es fügt Rumohrs Grundkonzept keine wesentlich neuen Gedanken mehr hinzu. Damit endet das dritte Buch.

¹ Rumohr an Kronprinz Frederik am 6. Dezember 1839. Rigsarchiv Kopenhagen. Zitiert nach Kegel, *Essence*, S. 72.

5.7. FAZIT: DER VERLUST DER MITTE ALS BÜRGERLICHE TRAGÖDIE - ODER: DER FALL RUMOHR.

Stellt man, ausgehend von der Frage nach dem semiotischen Gehalt von Rumohrs Idee einer idealen alimentären Mitte und der darin *bedeutenden* alimentären Codes, eine Deklinationstafel der Mitteltermini und der ihnen jeweils zugeordneten Abweichungen oder Extreme auf, dann ergibt sich in etwa folgendes Bild:¹

Dialektische Ernährungslehre nach Rumohr:

| THESE (Ellipsis) ² | SYNTHESE (Mesotes/Arete) | ANTITHESE (Hyperbole) |
|----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| England ³ | Deutschland ⁴ | Frankreich ⁵ |
| Aristokratisch | Bürgerlich | Proletarisch |
| - ⁶ | Rechtes Maß | Schlemmerey/ Schleckerey |
| Stoisch | Horazisch ⁷ | Epikureisch |
| Roh | Gar gebraten oder gekocht | Verkocht Verbrannt |
| Streng | Anmuthig | Gleißend |
| Einfältig | Ausgewogen | Vielfältig |
| Vegetabil | Vegetabil/ Animalisch | Animalisch |
| Unzivilisiert | Kultiviert | Manieriert |
| Ungebildet | Gebildet | Verbildet |

¹ Die Extreme bezeichnen allgemein eine Abweichung von der Mitte, nicht aber in allen Fällen in Form eines zu viel oder zu wenig.

² Die Begriffe *Ellipsis*, *Mesotes*, *Arete* und *Hyperbole* sind der *Nikomachischen Ethik* des Aristoteles entnommen. Vgl. dazu Kapitel 6.1.1.

³ Als Hauptvertreter des klassischen (»strengen«) Kochstiles und des Bratens als Gartechnik.

⁴ Als Utopie Vertreter eines anmutigen Kochstiles, dem Rumohr mit seinem Buch in Deutschland den Weg bereiten will.

⁵ Als Hauptvertreter des gleißenden Kochstiles und des Kochens als Gartechnik..

⁶ Das Fehlen der Gegenbegriffe zu den Termini *Schlemmerey* und *Schleckerey* hängt mit der engen Verbindung von Rumohrs Konzeption mit der *Nikomachischen Ethik* des Aristoteles zusammen. Vgl. dazu Kapitel 6.1.1.

⁷ Die Philosophie des Horaz ist für Rumohr eine Synthese stoischer und epikureischer Gedanken.

Löst man nun den Vertikalstrang der jeweiligen Mitteltermini aus dieser Tabelle und bringt sie in eine Reihe, ergibt sich nichts anderes als eine kurze Zusammenfassung von Rumohrs Lehre: Das deutsche Bürgertum soll sich an der Mitte bzw. dem rechten Maß orientierend und unter Vermeidung aller Extreme eine Ernährung zu eigen machen, die ganz im Sinne des horazschen *delectare* und *prodesse* gleichzeitig nützlich ist, indem sie sättigt und die Arbeitskraft erhält, gleichzeitig aber gewissen ästhetischen Grundsätzen folgt, d.h. gleichzeitig auch Gaumen und Augen erfreut.

Die Ernährung soll unter Vermeidung des rohen und des artifiziellen dem Grundsatz der *Natürlichkeit* folgen und aus jedem Nahrungsmittel den *arthaften* und reinen Geschmack durch einen »anmuthigen [Koch-]Styl« zu entwickeln suchen, der sich deutlich von frugaler Strenge einerseits und Verschwendung andererseits abgrenzt. Sinnbild dieses Vorgangs ist das *Garen*, bzw. das *Gare*, das sowohl in Bezug auf das Braten als das Kochen den Idealzustand einer Speise symbolisiert. Es gilt weiter, auf ein ausgewogenes Verhältnis der Speisen zu achten, das im diätetischen Sinne Bekömmlichkeit garantiert. Weil Essen in erster Linie der Ernährung dient (»Gerne stimme ich daher in den Gemeinspruch ein, daß der Mensch esse um zu leben; nicht lebe um zu essen.«, *Geist*, S. IV), darf es weder zur Befriedigung der Gier der *Schlemmer* und deren »vergeudende[r] Gefräßigkeit oder gefräßige[r] Vergeudung« (*Geist*, S.3), noch der Sucht der *Schlecker* nach bloßen Gaumenkitzeln miß braucht werden. Aus Vernunftgründen werden *vegetabile* mit *animalischen* Nahrungsstoffen kombiniert, um ein Höchstmaß an Nutzen aus der Nahrung ziehen zu können. Auf dieser Stufe ist die Kochkunst Zeichen eines hohen, aber nicht ins Verweichlichte abgleitenden Entwicklungsgrades der Zivilisation, allgemeiner Geistesbildung und damit für Rumohr immer auch moralischer Integrität, was einen mitten hinein in die alimentäre Mythologie verschlägt. Roland Barthes hat im Zusammenhang mit seinen Studien über die Struktur des Mythos, den er als »exzessiv gerechtfertigte Aussage« definiert, beschrieben, daß die

Semiologie [...] uns gelehrt [hat], daß der Mensch beauftragt ist, historische Intentionen als Natur zu gründen, Zufall als Ewigkeit. Dieses Vorgehen ist genau das der bürgerlichen Ideologie. [...] Auf allen Ebenen der menschlichen Kommunikation bewirkt der Mythos die Verkehrung der *Antinatur* in *Pseudonatur*. [...] Es ist jetzt möglich das semiologische System des Mythos in der bürgerlichen Gesellschaft zu vervollständigen: *der Mythos ist eine entpolitisierte Aussage*. [...] Der Mythos leugnet nicht die Dinge, seine Funktion besteht im Gegenteil darin, von ihnen zu sprechen. Er reinigt sie nur einfach, er macht sie unschuldig, er gründet sie als Natur und Ewigkeit, er gibt ihnen eine Klarheit, die nicht die der Erklärung ist, sondern die der Feststellung.¹

Barthes kommt zu dem Schluß, »daß jede Nahrung als Zeichen zwischen den Mitgliedern einer bestimmten Gruppe fungiert«, was so etwas wie einen »Geist« [!] der Nahrung voraus-

¹ Barthes, *Mythen*, S. 130f

setzt, d.h. ein »kohärentes Ensemble von Nahrungsmerkmalen [, das] eine gleichzeitig komplexe und homogene Herrschaftsstruktur ausbilden kann, die ein allgemeines Regelwerk von Geschmacksrichtungen zu begründen vermag.«¹

Akzeptiert man diese Prämissen, so wird einem klar, warum für Rumohr gerade eine Ernährungslehre, ausgebaut zu einem regelrechten gruppenspezifischen Verhaltenskodex, das ideale Medium zur Bekräftigung des bürgerlichen Selbstverständnisses bzw. Selbstbewußtseins und damit bourgeoiser Ideologie ist, warum er nach dem *Geist der Kochkunst* sucht, der im Mythos der *aurea mediocritas* gipfelt, der *Antinatur* in *Pseudonatur* verdreht. Denn Rumohr tut ja nichts anderes, als »ein allgemeines Regelwerk von [angeblich natürlichen] Geschmacksrichtungen« zu entwerfen, deren Vorherrschaft auf der bürgerlichen Tafel alimentäres Sinnbild des Herrschaftsanspruchs der bürgerlichen Klasse als Trägerin des Lichtes der (alimentären) Vernunft ist. Rumohr entwirft also ein System in Form eines alimentären, gesellschaftlichen Überbaus, der als Legitimationsgrundlage bestehender oder anzustrebender gesellschaftlicher Verhältnisse dient, also mithin - rein formal - eine Art bürgerlicher Marxismus auf alimentärer Grundlage. Gerade diese gesellschaftlichen Verhältnisse aber werden aus ihrer geschichtlichen Bedingtheit gelöst und in den geschichtslosen bzw. überzeitlichen Raum einer pseudo-natürlichen Natürlichkeit überführt. Doch Rumohr geht weit über eine bloß bürgerliche Ideologie hinaus. Insgesamt dient Rumohr der alimentäre Code auf mindestens drei Ebenen als Kriterium der Abgrenzung bzw. Bewertung:

Gesellschaftsimmanent - zur Abgrenzung des mittelständischen Bürgertums nach oben (Adel, Großbürger) und unten (vierter Stand)

Transkulturell - als kulinarische Völkerpsychologie zur Bestimmung der kulturellen bzw. zivilisatorischen Wertigkeit einzelner Kulturen

Kulturstiftend - zur Definition des Menschen als Kulturwesen auf der Grundlage der Kulturtechnik Kochen bzw. regelgerechtem Essen

Wichtigstes Ziel Rumohrs bleibt aber, der bürgerlichen Klasse durch die Bekräftigung ihrer alimentären Führungsrolle auch die gesellschaftliche, politische und moralische Führungsposition zuzuweisen. Rumohrs Werk dient in diesem Sinne also vor allem der emanzipatorischen Abgrenzung des Bürgertums von den bisherigen gesellschaftlichen Eliten. Da diese Stellung für das Bürgertum als per Definition gesellschaftlicher Mitte untrennbar mit dem wirtschaftlichen Mittelstand verknüpft ist, kann jedes Abweichen von dieser Mitte, für die die

¹ Barthes, *Psycho-Soziologie*, S. 67 und 69.

alimentäre Mitte zum Stellvertreter, zum Zeichen wird, als bürgerliche Tragödie verstanden werden.¹

Auch der Bürger - neue Leitfigur in Literatur und Drama - wird damit zum möglichen Subjekt eines tragischen Sturzes, nämlich des Sturzes aus dem Olymp des Mittelmaßes. Wer aus dieser bürgerlichen Mitte ausbricht - in der Regel der, der den bürgerlichen Lebens- und damit Arbeits- und Familienentwurf ablehnt oder an ihm scheitert - ist verloren, dem kehrt man den Rücken zu, der ist zum Untergang verdammt, der ist - je nach Blickwinkel - Feind oder Opfer der bestehenden Ordnung. Und an dieser Stelle ist man wieder bei Rumohrs eigenem Leben und Leiden angelangt. Bei dem Homosexuellen, der seine sexuellen Neigungen nicht sublimieren kann und nicht ausleben darf, dem bürgerlichen Aristokraten, den man demokratischer Umtriebe verdächtigt und snobistischer Arroganz wegen verachtet, dem verhin- derten Künstler, dem es immer am letzten Funken Genialität mangelt und dem seiner adligen Herkunft wegen das Streben nach dem Ideal des bürgerlichen, des erwerbenden Künstlers verwehrt und nur das Mäzenatentum übrig bleibt,² dem von Geburt an Begüterten und Privilegierten, der an seinem nicht selbst erworbenen Reichtum beinahe zu leiden scheint und ganz im Sinne bürgerlicher Moral mit seiner Hände Arbeit Geld verdienen möchte³ - auch ihm kehrt man verständnislos den Rücken zu, auch er kann in einer Gesellschaft, die sich mit der *aurea mediocritas* begnügt, nicht bestehen. Obwohl er sie doch selbst zum Ideal stilisiert hat, »möge sie auch immerhin in geistigen [Dingen] unerträglich seyn.« (*Geist*, S. 190) Vielleicht weil er sich, von seinen extremen und maßlosen Gefühlsschwankungen gepeinigt, wenn schon nicht zum Genie berufen, manchmal selbst nichts sehnlicher wünschte, als in der mythischen Sicherheit der Mitte aufzugehn und seine Isolation damit zu überwinden. Dies ist ein Teil der Tragödie des Menschen Rumohr.

¹ Vgl. dazu etwa Grossmanns Drama *Nicht mehr als sechs Schüsseln*.

² Zu Rumohrs Konzeption des Künstlers als bürgerlicher Gewerbetreibender vgl. Müller-Tamm, *Haushalt der Kunst*, Kap. 3.2. Auch in Gottfried Kellers Roman *Der Grüne Heinrich* spielt dieses Ideal eine wesentliche Rolle.

³ Die Freude Rumohrs über sein Autorenhonorar für den *Geist der Kochkunst* ist beinahe schon kindlich naiv zu nennen.

5.8. DER ANHANG

Den Schluß des *Geistes der Kochkunst* bildet ein Anhang unter dem Titel *Bruchstück aus den Reisebemerkungen meines Veters Ernst Krüsch ehemaligen Kammerdieners, nunmehrigen Gastgebers zum Bären in Aranjuez*.

Genausowenig, wie König der Verfasser des *Geistes* ist, ist sein angeblicher Vetter Krüsch der Autor dieses Anhangs. Diesen haben die Leser vielmehr dem Rumohrfreund und dänischen Diplomaten Johann Gerorg Rist, Hamburger von Geburt und Nachkomme des bekannten Barockdichters Johann Rist, zu verdanken, der hier wohl seine eigenen Erfahrungen während seiner Zeit als Gesandter in Madrid verarbeitet hat. In seinen *Lebenserinnerungen* schreibt Rist zum Jahre 1827: Ich habe [...] an dem Kochbuch [G.d.K.] durch einen Anhang einen direkten [...] Anteil genommen.¹ Offenbar hat Rist zumindest bis zu einem gewissen Grade die Begeisterung Rumohrs für die Küche geteilt, denn Rumohr spricht in einem Brief an Rist vom 28. April 1823 im Zusammenhang mit der unlängst erfolgten Veröffentlichung seines Werkes von »unserem gemeinschaftlichen Ideale«, das allerdings, da es Rumohr »an Lust und Aufmerksamkeit um etwas zu erreichen« in »der That fehlte« in dem Werk wohl etwas zu kurz gekommen sein müsse. Daß Rist, ähnlich wie Rumohr in Bezug auf König, seine eigene Person hinter der Maske des »nunmehrigen Gastgebers zum Bären in Aranjuez« verbarg, ist einerseits damit zu begründen, daß die Autorenfiktion durch die Berufung auf ein Mitglied der Königschen Sippe weiter gestützt wurde; andererseits ist es wie bei Rumohr eine gewisse Schamhaftigkeit, den eigenen Namen mit einem Werk der Kochkunst in aller Öffentlichkeit verbunden zu wissen. In einer Anmerkung zum Titel des kleinen Anhangs, wird dem Leser mitgeteilt, daß Krüsch, also eigentlich Rist, als reiseerprobter Diplomat von Welt, »Standes Personen [...] mit gutem Gewissen die *fonda de l Oso* empfehlen« könne. (*Geist*, S. 197) Hierbei handelt es sich um einen tatsächlich historisch verbürgten Gasthof, der den Ansprüchen der *Upper Class*, die wohl entgegen der eigentlichen Absicht einen Großteil der Leserschaft des *Geistes der Kochkunst* ausgemacht haben dürfte, wie auch Rist selbst, mit seiner offenbar gehobenen Ausstattung, gerecht zu werden versprach.

Daß gerade ein Bruchstück von Reiseerinnerungen den Schlußteil des Werkes bildet, ist sicher kein Zufall, merkt Rumohr doch in der Vorrede des Herausgebers an, daß sich die »Reisebeschreiber« im Gegensatz zu anderen Autoren »durch eine löbliche Eßlust und fortgehende

¹ Rist, *Lebenserinnerungen*, Band 3, S. 160.

Aufmerksamkeit auf alles Genießbare [...] rühmlich auszeichnen.«¹ Doch niemals lobt Rumohr ohne Maß und Ziel und schränkt gleich wieder ein:

Allein, da Fahrten über Land und Meer den Appetit zu schärfen pflegen, und weil der Hunger die beste Würze ist, so möchte ihr Verdienst nicht gar zu hoch gestellt werden können; ja, man wird vielleicht annehmen dürfen, daß ihre anziehenden Schilderungen von mancherley Speisen und Mahlzeiten keinen wissenschaftlichen oder menschenfreundlichen Zweck haben, vielmehr reine Herzenergießungen sind. (*Geist*, S. VI)

Eröffnet wird der Anhang mit einem Lobgesang auf die Küche der Region um Bayonne vor den Toren der pyrenäischen Halbinsel, die Rist das Land »des Wohllebens« nennt. Die »eigenthümliche Leckerbissen« dieser Region würden den Reisenden auf dem Wege in die kulinarischen Abgründe der spanischen Venta ein letztes mal mit saftigem Ortolan, den »berühmten cuisses d'oise«, »Bayonner Schinken«, mit frischen grünen Feigen und mariniertem Thunfisch laben. Das »Andenken an diese Genüsse [werde] dazu dienen [...den] Muth [des Reisenden] unter den Entbehrungen aufrecht zu erhalten«, denen er entgegengehe. (*Geist*, S. 197) Während der Reisende in der Venta darauf angewiesen sei, sich selbst mit Mühe und Not mit »einem von Bauernknaben erhandelten oder selbst geschossenen Repphuhn, oder ein paar wilder Tauben, von einigen unterwegs erstandenen Forellen, Eyern und Ziegenmilch« zu verköstigen, biete die Posada »nur das schlechteste Geschmiere halbfranzösischer Zubereitung der Speisen dar.« (*Geist*, S. 198) Angesichts dieser wenig erquicklichen Aus- und Einsichten, kommt Rist zu dem Schluß, daß die unverdorrene, oder doch nur in Ausnahmefällen von Verfall und Manieriertheit affizierte spanische Nationalküche, »wie überall in den Häusern der wohlhabenden Bauern und des mittleren Bürgerstandes gesucht werden« müsse. Die spanische »Urküche« sei im allgemeinen »nicht mannigfaltig, nicht künstlich, und daher durch übelverstandene Willkür und Erfindsamkeit, so wie durch noch unglücklichere Nachahmung fremder Traditionen, häufig entstellt, verkünstelt und verdrängt worden.« Nach diesem niederschmetternden Urteil referiert Rist über die verschiedenen Formen spanischer Nationalgerichte bzw. regionaler Spezialitäten. So berichtet er über die *olla potrida*, die zunächst auf ihre »einfachere [Ur-]Form«, den *Puchero* zurückgeführt wird; daneben wird aber auch der *Gaspacho* nicht vergessen, wie er jeweils in unterschiedlicher Bereitung auf den Tafeln der Armen und der Reichen aufgetragen wird. Schließlich kommt Rist auf den *Arroz a la Valencina*² zu sprechen und zum Schluß auf das *polho con arroz*,³ das, im äußersten Westzipfel Spaniens genossen, die kulinarische Grenze zum westlichen

¹ Wer einmal mit Aufmerksamkeit Heines Reisebilder gelesen und dabei die zahllos darin enthaltenen, meist polemischen Referenzen und Anspielungen auf Speisen und Getränke entdeckt hat, weiß, daß Rumohr an dieser Stelle ins Schwarze getroffen hat.

² Lockerer und körniger Reis nach Valencianischer Art mit goldgelber Farbe durch Zusatz von Olivenöl und Tomaten.

³ Gesottenes Huhn mit Reis nach Pilawart.

Nachbarn Portugal markiere. Bei der Behandlung dieser einzelnen Gerichte wird die enge Verbindung der Darstellung Rists mit den Maximen Rumohrs ganz deutlich. Die Beschreibung der *olla potrida* z.B., die »ihrer Natur nach auf dem Tische, wie ein aus Flözen, Geschieben und Nestern bestehendes Gebirge erscheint« (*Geist*, S. 199) als »verworren gedachtes Gemengsel eßbarer Dinge«, als »eines höchst Zusammengesetzten« (*Geist*, S. 198), enthält die altbekannte Kritik an den »Gehäckseln« und »Vermengungen«. Deshalb wird auch der »trauliche Pucchero«, als Vorstufe der *olla* »zwar selbst ein Mannigfaltiges«, dennoch letzterem vorgezogen, denn jener sei zumindest »eine in sich geschlossenen Einheit, in zweckmäßigster Vereinigung der zu einem nahrhaften und wohlschmeckenden Mahl erforderlichen Stoffe«. (*Geist*, S. 198) Die Forderung nach einer Verbindung von *delectare* und *prodesse* wird vom *Pucchero* also in vorbildlicher Weise erfüllt. Eine große »Zahl willkürlich gemengter, gebackener, geschmorter Gerichte und Mehlspeisen« übergehend, »deren sich eine oder die andere Provinz rühmt«,¹ wendet sich Rist dem *Gaspacho* zu. (*Geist*, S. 200) Interessant ist für Rist vor allem der *Gaspacho* der Armen.² Wie beim *Pucchero* und seiner verfeinerten Form als *olla*, geht die Entwicklung des *Gaspacho* in Rists Augen »von der einfachsten, wohlfeilsten und nahrhaftesten Zusammensetzung aus, und, irren wir nicht, so möchte sie an das höchste Alterthum eines kriegerischen und arbeitenden Volkes anzuknüpfen seyn.«³ Ohne »zeitraubende Zurichtung, ja ohne Mitwirkung des Feuers [...] leicht und verdaulich, dabey nachhaltig und die Verdauungskräfte wie die Nerven gegen den auflösenden Einfluß der brennenden Sonne zu stählen geeignet«, kurz das ideale Gericht für den arbeitenden und damit in Rumohrs Augen idealen Menschen. (*Geist*, S. 200) Wie Rumohr beruft sich auch Rist in seiner deutlich moralisch wertenden und natürlich über eine rein objektive Darstellung der einzelnen Gerichte hinausgehenden Abhandlung mit Vorliebe auf ein antikes Ideal, das in seiner angeblichen Unverderbtheit und artreinen Form als Vorbild dient. Aber auch Rist erhebt das antike Vorbild, anders als der idealversessene Klassizismus, nicht auf einen marmornen Sockel, sondern begreift es wie Rumohr nur als eine Stufe in der kulturgeschichtlichen Entwicklung der Kochkunst, die in der Gegenwart allerdings davon bedroht ist, unter Mißachtung der Grundlagen, willkürlicher Fortentwicklung und fremden Einflüssen stehend, zu entarten.

¹ »Ohne Grund, unseres Erachtens, weil sie weder durch Zweckmäßigkeit noch Wohlgeschmack Auszeichnung zu verdienen scheinen«, wie Rist im Pluralis Majestatis, also im Geiste mit Rumohr vereint, erklärt.

² Im Mörser bereiteter Brei aus Weizenbrot, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Paprikaschoten. Der *Gaspacho* der Reichen besteht nach Rist aus allem, was »nur von marinierten Fischen, Krebsen, pikantem Eingemachtem, sauren Gurken, Tomaten, Pimientos, den Gaumen reizen kann«. Aufgetragen wird er »in einer großen Schüssel [...] und mit Eiergebackenem in gallertartiger Umgebung, auch mit Essig und Öl genossen.« (*Geist*, S. 201)

³ Rist beruft sich in einer Anmerkung [*Geist*, S. 201.] auf den Pseudo-Virgilischen Text *Moretum*. (*Des Landmanns Mahl*) in der Ausgabe nach Chr. G. Heyne [Bd. IV. S. 226f.] und die darin beschriebene Zubereitung des klassischen *Gaspacho*.

6. ANTIKE UND ZEITGENÖSSISCHE EINFLÜSSE IM *GEIST DER KOCHKUNST*

Wer den *Geist der Kochkunst* zum ersten Mal zur Hand nimmt und darin ein bißchen herumblättert, dem fällt schnell auf, daß »literar- und kulturhistorische Bröckchen wie feine Würze überall in den Text gestreut« sind. Rumohr wildert zu diesem Zweck in den »literarischen Gärten«¹ der antiken Kochkunst, Gesundheitslehre, Geschichtsschreibung, Politik und Philosophie ebenso, wie in frühneuzeitlichen Schriften über Botanik, die Renaissance Küche, neuerer Reiseliteratur, aktuellen naturwissenschaftlichen und historischen Abhandlungen, literarischen Reminiszenzen und schließlich der jüngeren und jüngsten Kochbuchliteratur des 19. Jahrhunderts. Schnell wird klar, daß gerade im Hinblick auf die Kernsätze der rumohrschen Lehre insbesondere Vorstellungen antiker Autoren von nicht zu unterschätzender Bedeutung sind. Rumohrs Bücherverzeichnis zählt immerhin mehrere hundert griechische und lateinische Titel auf. Vor allem die Vorstellung einer »rechten Mitte« als Maßstab von Tugend, aber auch die Kritik an den »Schlemmern« und »Schleckern«, das Konzept einer individuellen Mäßigung, der Glaube, nur im Dauerhaften liege das Glück verborgen - all dies sind wichtige Topoi der antiken Literatur und Philosophie, und die Advokaten dieser Lehren läßt Rumohr auch alle mehr oder weniger direkt in seinem Werk zu Wort kommen. (Aristoteles, Seneca, Epikur, Horaz)

Neben diesen antiken Einflüssen ist aber ebenso unverkennbar, daß auch Zeitgenossen Rumohrs ähnliche alimentäre Konzepte entwickelt haben, in denen gleichfalls die Mäßigung und vor allem die Natürlichkeit bzw. Einfachheit der Nahrung als Grundlage bürgerlichen Glücks in den Mittelpunkt treten. Das literarische Genre spielt dabei nur eine untergeordnete Rolle und so begegnen diese Konzepte sowohl in den Idyllen von Voß, den bürgerlich-empfindsamen Dramen Großmanns als auch den pädagogischen Schriften Rousseaus. Nicht vergessen werden darf in diesem Zusammenhang allerdings auch der weitreichende Einfluß romantischer Autoren auf Rumohr, der im Kapitel vier bereits ausführlich beschrieben wurde und deshalb an dieser Stelle außen vor bleiben kann. Auf dieser Grundlage widmet sich das folgende Kapitel den Einflüssen auf und den Parallelen zu Rumohrs Lehren, wie sie sich aus der Antike und Rumohrs Gegenwart herleiten lassen.

¹ Dietrich Hardt, *Geist*, Einleitung, S. XIV.

6.1. ANTIKE EINFLÜSSE

Für die griechische und römische Kultur war das höchste Ideal das des Maßes: mit Genuß essen, aber ohne Gier, die Speisen großzügig anbieten, aber nicht damit prahlen. Das war die Verhaltensregel, die literarische Beispiele als vorbildlich empfahlen (so nennt Xenophon die Mäßigung beim Essen »den wichtigsten Bestandteil bei der Erziehung eines Mannes oder einer Frau«) und die einer kollektiven Bewunderung würdigen Persönlichkeiten kennzeichnete.

Massimo Montanari, *Der Hunger und der Überfluß*¹

Seine Tafel war weder zu üppig noch zu kärglich, aber äußerst schmuck.

Aelius Lampridius, *Über die Tafel des Kaisers Severus Alexander*²

Im wesentlichen gibt es fünf antike Autoren, für deren Werke sich ein direkter bzw. indirekter Einfluß auf Rumohrs alimentäre Elementarlehre nachweisen läßt: Die *Nikomachische Ethik* des Aristoteles, die gastrosophischen *Sermones* des Horaz, das *Cena Trimalchionis* aus dem *Satyrikon* des Petronius, der *Menoikeus Brief* Epikurs und die *Epistulae morales ad Lucilium* aus der Feder Senecas.

6.1.1. RUMOHR UND ARISTOTELES³

Ohne Zweifel ist es in erster Linie die Idealvorstellung einer *ex negativo* definierten alimentären Mitte, auf der die Lehre Rumohrs im *Geist der Kochkunst* aufbaut. Und es kann weiter auch kaum einen Zweifel daran geben, daß Rumohrs ständig wiederkehrende Beschwörung der Mitte als Quelle aller Tugend in einem unmittelbarem Zusammenhang mit seiner bürgerlichen, d.h. mittelständischen Zielgruppe steht. Es bleibt die Frage, ob dieses Grundgerüst von Rumohrs Lehrgebäude nicht selbst wieder zumindest mittelbar auf historische Vorbilder oder Quellen zurückverweist. Einer der für Rumohr in diesem Zusammenhang möglicherweise einflußreichsten Texte scheint die *Nikomachische Ethik* des Aristoteles gewesen zu sein.⁴

¹ Montanari, *Hunger*, S. 32f.

² *Historia Augusta*, Bd. 1, Kap. XXXVII.

³ Rumohrs Bücherverzeichnis führt eine griechische Aristotelesausgabe unter den Ziffern 2223-2225.: Aristoteles graece, e recens. Imman. Bekkeri, edidit Academia regia borussica. Berolini, 1831.

⁴ Vgl. dazu auch Wierlacher, *Vom Essen*, S.44.

Im Zentrum der aristotelischen Ethik steht die Annahme, jede Tugend (*Arete*) sei ein Mittleres (*Mesotes*), d.h. eine Mitte zwischen zwei Extremen.¹ Diese Lehre lebt noch heute in diversen verflachten Lebensregeln wie z.B. der vom stets »Goldenen Mittelweg« (*aurea mediocritas*) fort.² Was in solchen allgemeinen Spruchweisheiten zum Ausdruck kommt, ist allerdings weniger eine Reminiszenz an die aristotelische Lehre, sondern eher Ausdruck einer lauen, spezifisch bürgerlichen Standesmoral, wie sie in der anderen klassischen Formel des Ovid in den *Metamorphosen* anklingt: »Medio tuissimus ibis« - »in der Mitte wirst du am sichersten gehen«.³ Es hieße jedoch Aristoteles grundsätzlich mißzuverstehen, wenn man seine Konzeption der Mesoteslehre einfach auf die Vorstellung des »Goldenen Mittelweges« reduzieren würde, denn der Kernsatz der aristotelischen Lehre bestimmt die Tugend »nach ihrer Substanz und ihrem Wesensbegriff«, also ontologisch, zwar als Mitte, »insofern sie aber das Beste ist und alles gut ausführt, also axiologisch, ist sie Äußerstes und Ende.«⁴

Die *Arete* ist für Aristoteles weder auf den Bereich des Ethischen, noch auf den Bereich des Menschlichen beschränkt. Wie im aristotelischen Weltbild alles Seiende seinem *Telos*, seinem immanenten Zweck, seinem Endziel entgegenstrebt, so besitzt jedes Ding im Streben nach bzw. in der Erfüllung seines jeweiligen *Telos* auch seine ihm eigentümliche *Arete*. Von diesem Gedankengang ausgehend, ist es keineswegs so abstrus wie es auf den ersten Blick scheinen mag, daß Rumohr, unter Rückgriff auf die Mesoteslehre, auch der Koch- oder Esskunst und ihren konstituiven Elementen, ausgehend von ihrem jeweiligen *Telos*, ihre spezifischen *Aretoi* zuweist. Zudem dienen alimentäre Szenarien in weiten Teilen der griechischen Ethik als Modell zur Veranschaulichung moralischer Lehren, wie Gerhard J. Baudy überzeugend in seinem Aufsatz über die *Nahrung als Hintergrundmodell in der griechischen Ethik bis Epikur* bez. die *Metaphorik der Erfüllung* nachgewiesen hat.⁵ Zuletzt scheut Rumohr generell nicht davor zurück, auch, wenn man so will, sachfremde Elemente wie etwa die poetologischen Maximen des Horaz (*delectare et prodesse*) auf die Kochkunst zu applizieren.

Die Extreme, die die Mitte bedrohen, bestimmt Aristoteles einerseits als *Ellipsis*, also als Zurückbleiben hinter dem, was gemäß dem *Telos* eines Dinges von diesem zu fordern ist. Das andere Extrem ist bestimmt als *Hyperbole*, als Hinausgehen bzw. Überschreiten dessen was das jeweilige *Telos* verlangt. Nur die *Mesotes*, die rechte Mitte führt zum *Telos* und ist deshalb *Arete*:

¹ Die Darstellung der Mesoteslehre folgt im wesentlichen Harald Schilling: Das Ethos der Mesotes. Eine Studie zur Nikomachischen Ethik des Aristoteles. Tübingen, 1930. I.d.f.: Schilling, *Mesotes*. Und Jan van der Meulen: Aristoteles. Die Mitte in seinem Denken. Meisenheim/Glan, 1951.

² Horaz, *Carm.*, 2, 10.

³ Ovid, *Metamorphosen*, 2, 137.

⁴ Zitiert wird nach der deutschen Übersetzung der *Nikomachischen Ethik* von Eugen Rolfes. Hamburg, 1995. Hier: 1107a 6ff.

⁵ Gerhard J. Baudy: *Metaphorik der Erfüllung. Nahrung als Hintergrundmodell in der griechischen Ethik bis Epikur*. In: *Archiv für Begriffsgeschichte* (25), 1981, S.7-68. I.d.F.: Baudy, *Erfüllung*.

Wenn nun jede Wissenschaft und Kunst ihre Leistung dadurch zu einer vollkommenen gestaltet, daß sie auf die Mitte sieht und dieselbe zum Zielpunkt ihres Tuns macht - deswegen pflegt man von gut ausgeführten Werken zu sagen, es lasse sich nichts davon- und nichts dazutun, in der Überzeugung, daß Übermaß und Mangel die Güte aufhebt, die Mitte aber sie erhält -, wenn also die guten Künstler, wie gesagt, diese Mitte bei ihrer Arbeit im Auge behalten, und wenn die Tugend gleich der Natur sicherer und besser ist als alle Kunst, so muß wohl dies als Schlußsatz sich ergeben, daß die Tugend nach der Mitte zielt.¹

Wenn nach Aristoteles jede Kunst und Wissenschaft ihre vollkommene Leistung in der Mitte sucht, so ist es von Rumohr, wenn dieser tatsächlich auf dieser Lehre aufbaut, nur konsequent, dieses Prinzip auch auf die Kochkunst anzuwenden. Obwohl die *Arete* ontologisch also als Mitte anzusehen ist, ist sie axiologisch, d.h. ihrer Wertigkeit nach nicht *Mesotes*, sondern *Akrotes*, nicht Wert-Mittleres, sondern Wert-Höhepunkt. Das ist etwas völlig anderes als das, was Horaz in seinen Episteln postuliert: »Insani sapiens nomen ferat, aequus iniqui, / Ultra quam satis est virtutem, si petat ipsam« (»Des Toren Name möge der Weise, des Ungerechten Name der Gerechte tragen, wenn er über die hinaus, die genug ist, die Tugend selbst erstrebt«).² *Mesotes* heißt bei Aristoteles gerade nicht einfach *mediocritas*, also Mittelmäßigkeit in unserem heutigen Sprachverständnis. Nicht vor dem »gar zu tugendhaft« Sein, wie Kant in Anlehnung an die Horaz-Stelle schreibt, will die *Mesotes*lehre bewahren, sondern vor Übertreibungen, die gerade nicht gut oder tugendhaft, sondern im Gegenteil schlecht sind. Das bedeutet, das »ontologische Hinausgehen über die *Arete* ist vielmehr notwendig zugleich axiologisches Zurückstehen hinter ihr.«³

Natürlich ist auch diese Konzeption nicht frei von historischen Einflüssen. Schon den sieben Weisen wird der Sinnspruch »Um nichts zuviel!« zugeschrieben (auch »das Maß ist das Beste« bzw. »die Mitte ist das Beste«).⁴ Solche Spruchweisheiten tauchen überall in Philosophie, Geschichtsschreibung, Rhetorik und Dichtung Griechenlands und später dann auch Roms auf.⁵ Und auch Horaz schreibt an einer anderen Stelle in seinen *Episteln*: »virtus est medium vitiorum et utrimque reductum« (»Aber jede Tugend liegt in der Mitte von zwei Fehlern und hält sich von beiden fern«).⁶ Für unseren Zusammenhang aber ist interessant, daß die Übertragung der Idee vom rechten Maß in die Ethik als philosophischer Disziplin, ihren Ausgang ganz offenbar nicht zuletzt in den medizinischen Schriften des Hippokrates genommen hat, wo der Idee des Gleichgewichtes bzw. des rechten Maßes auch und gerade im Hin-

¹ Arist., *Nik. Ethik*, 1106b 9.

² Horaz, *Epist.* I, 6, 15f.

³ Schilling, *Mesotes*, S. 10.

⁴ Platon, *Protagoras*, 343B.

⁵ Vgl. dazu Hermann Kalchreuter: *Die Mesotes bei und vor Aristoteles*. Tübingen, 1911. [Dissertation], S. 4.

⁶ Horaz, *Epist.* I, 18, 9.

blick auf die Diätetik und Ernährung eine herausragende Rolle zukommt.¹ Ganz allgemein gilt, daß in der antiken Philosophie die Begriffe Maß und Mitte zusammen gehören, wie auch bei Rumohr keine differenzierte Verwendung beider Begriffe erkennbar wird.² Während Parmenides schon früh die Mitte in seiner Kosmologie als Vollendung im doppelten Sinne bestimmt, nämlich als Grenze und Vollkommenheit, taucht bei Demokrit zum ersten Mal der Begriff einer durch *Hyperbole* bzw. *Ellipsis* bestimmten *Mesotes* in einem spezifisch ethischen Kontext auf: »Sittlich-Gut ist in allem das Gleichmaß; Hyperbole und Ellipsis erscheinen mir nicht so.«³ Und weiter: »Den Menschen entsteht eine harmonische Gemütsverfassung durch das Maßhalten in der Freude und das Gleichmaß der Lebensführung; was aber zurückbleibt und das Maß überschreitet, liebt es, umzuschlagen und in der Seele große Bewegungen hervorzurufen.«⁴

In den Schriften Platons hingegen spielt das rechte Maß besonders in der politischen Philosophie eine große Rolle.⁵ Zitiert sei hier aber eine Stelle aus dem *Philebus*: »Jede Zusammensetzung, welcher Art und wie immer sie ist, wenn sie nicht des Maßes und einer maßvollen Beschaffenheit teilhaft wird, zerstört mit Notwendigkeit das, woraus sie zusammengesetzt ist und zuerst sich selbst.«⁶ Man glaubt Rumohr sprechen zu hören.

Trotz der zahlreichen Parallelen zu historischen Vorbildern ist die Mesoteslehre erst unter den Händen von Aristoteles zum philosophischen bzw. ethischen Grundprinzip aufgewertet worden, das eine »wissenschaftlich-methodische Anwendung« über praktische »Anweisungen für Einzelfälle des ethischen Lebens« hinaus gefunden hat. Außerdem unterscheidet Aristoteles von Platon deutlich seine Ablehnung einer »mathematisch-exakten Ethik«, wie sie der *Philebus* bietet. In den aristotelischen Frühschriften findet sich demgegenüber noch in enger Anlehnung an den einstigen Lehrer der Satz: »Das Gute ist das allerexakteste Maß.«⁷ Auch in den übrigen Schriften des Aristoteles begegnet die Idee vom rechten Maß in vielerlei Gestalt; interessant sind hier besonders die politischen Schriften und das in ihnen enthaltene Lob für jenen Teil der Bevölkerung, der weder zu arm noch zu reich sei (um tugendhaft zu sein) und damit den Mittelstand bilde, für Aristoteles das sicherste Fundament des Staates.⁸ Seinen Staatsbürgern gewähre »ein mittlerer und hinreichender Vermögensstand das größte Glück«, so daß nicht mit einem Umsturz der bestehenden Ordnung zu rechnen sei.⁹ Außerdem könne

¹ Vgl. Schilling, *Mesotes*, S. 11.

² Die Auflösung der antiken, symbiotischen Beziehung des Mitte- und Maßbegriffs liefert Pascal unter dem Primat des Unendlichen.

³ Demokrit wird zitiert nach Diels: *Die Fragmente der Vorsokratiker*. 4., Aufl. Berlin, 1922, 55 B 102.

⁴ Ebd. (55B 191.)

⁵ Ziffer 2197-2204 im Bücherverzeichnis Rumohrs gelten: *Platonis dialogi, graece et latine, ex recensione Im. Bekkeri*. Berolini, 1818.

⁶ Platon, *Philebus*, 64D.

⁷ Zitiert nach Schilling, *Mesotes*, S. 14, Anmerkung 3.

⁸ Arist., *Politaia*, 1295b 35-1296 b 12.

⁹ Arist., *Politaia*, 1295b 39.

in Staaten mit einem zahlenmäßig großen und starken Mittelstand am besten regiert werden: »denn es will der Staat so viel als möglich aus Gleichen und Ähnlichen bestehen«.¹ Ganz allgemein könne das *mesos bios*, sozusagen das Leben aus dem Geist der Mitte, als die beste aller möglichen Lebensformen gelten.² Schließlich beherrsche das Prinzip der rechten Mitte auch das Verhältnis der Völkerschaften untereinander. Ein Beispiel: Nach Aristoteles hausen im Nordwesten Europas Völker, die zwar mutig seien, dafür aber kein Verständnis für Kunst und Geistesdinge allgemein aufzubringen vermöchten.³ Die Völker des Ostens besäßen im Gegensatz dazu zwar Geistesbildung und Kultur, ihnen aber fehle es an Mut und kriegerischem Können, weshalb sie leicht von anderen beherrscht und versklavt werden könnten.⁴ Dieses Motiv wird von verschiedenen Autoren der Neuzeit nahtlos übernommen. Gustav Blumenröder z.B. erklärt dem verblüfften Leser in seinen *Vorlesungen über Esskunst*, daß die einseitig vegetarische Ernährung der Inder diese zum Pazifismus verdamme. So sei es kein Wunder, wenn nur wenige Roastbeef verschlingende Engländer, denen es im Vergleich zu den Indern allerdings an Geistesbildung mangle, Millionen von vegetarisch lebenden Einheimischen beherrschen könnten.⁵ Genau das gleiche Argument gebraucht auch Heine - allerdings in einem ironischen Kontext. »Das Geschlecht der Hellenen aber«, fährt Aristoteles in der *Nikomachischen Ethik* fort, »wie es nach der räumlichen Lage die Mitte hält, so hat es an beidem Teil. Es ist mutvoll sowohl als auch geistig; deshalb lebt es in dauernder Freiheit und aufs Beste in Staaten geordnet und ist imstande überall zu herrschen, wofern es nur ein einziges, nämlich die Verfassung erlangt hat.«⁶ Die Parallelen zu Rumohrs eigener Vorliebe für das Griechentum und seine Affinität zum bürgerlichen Mittelstand - Rumohr spricht von den »mittelmäßig begüterten oder gewerbsamen Bürgern« (*Geist*, S. 15) - bzw. die Verbindungslinien zu seiner eigenen kulinarischen Völkerpsychologie sind offenkundig. Während die im Norden hausenden Grönländer sich mit »verabscheuungswürdigen Rohigkeiten« begnügten, dem »Walfischfraße« fröhnten und darüber hinaus auch alle Geistesbildung vermissen ließen (*Geist*, S. 2), sieht Rumohr ebenso wie Aristoteles in den frühen östlichen Hochkulturen und ihrer »uralten Bildung« die eigentliche Wiege der Zivilisation bzw. Kultur. Im abendländischen Kulturkreis fällt diese Rolle nach Rumohr dann wenig überraschend gleichfalls den Griechen in ihrem angeblich umfassenden Streben nach dem rechten Maß zu. (*Geist*, S. 94)

Wenn Aristoteles seine Leser in der *Nikomachischen Ethik* zum ersten Mal an die Lehre der Tugend als *Mesotes* heranführt, dann tut er das mit Hilfe eines vergleichenden Beispiels aus

¹ Arist., *Politaia*, 1295b 25.

² Arist., *Politaia*, 1295a 37.

³ Arist., *Politaia*, 1327b 24.

⁴ Arist., *Politaia*, 1327b 27.

⁵ Blumenröder, *Vorlesungen*, S. 61.

⁶ Arist., *Politaia* 1327b 29.

dem Feld des Sinnlich-Körperlichen bzw. des Alimentären: »Übertriebene Körperübungen ebenso wie unzureichende führen den Verlust der Leibeskraft herbei. Desgleichen verdirbt ein Übermaß oder ein unzureichendes Maß von Speise und Trank die Gesundheit, während das rechte Maß sie hervorbringt, stärkt und erhält.«¹ Rumohr spricht z.B. im Zusammenhang mit den Gemüsen davon, daß sie »in rechtem Maaße genossen [...] wahre Hausarzeneyen« genannt werden könnten. (*Geist*, S. 118) Sowohl Aristoteles als auch Rumohr stehen hier in der Tradition der antiken Diätetik.

Jeder *Arete*, die Aristoteles durch Abgrenzung von ihren zugeordneten Extremen bestimmt, schickt er eine mehr oder weniger ausführliche Anmerkung voraus, über das Gebiet auf welchem die jeweilige *Arete Mesotes* ist: »Demnach sind alle äußeren Umstände, die gesamten irgendwie in Betracht kommenden äußeren Faktoren, man könnte sagen: der gesamte Situationskreis, dem die Arete gegenübergestellt ist, als ihr ›Gebiet‹ anzusehen.«² Das Gebiet der alimentären Mitte wäre nach Rumohr dann der »gesamte Situationskreis« der Koch- bzw. Esskunst. Auf diesem Gebiet sind die alimentären *Aretai* dann jeweils als *Mesotes* bestimmbar - und nichts anderes tut Rumohr.

Schilling merkt an: »Die Ellipsis ist [...] durch das Fehlen der die Situation gestaltenden Aktivität gekennzeichnet. Die Hyperbole ist in ihrer typischen Form zwar ein aktives, aber die Situation verkennendes Sich-Hinwegsetzen über das von den Umständen Gebotene. Und die Arete ist die aktive, aber zugleich von voller Einsicht getragene Gestaltung der Situation.«³ Auch das trifft auf Rumohrs Vorstellungen zu. Während für Rumohr z.B. ein rohes Stück Fleisch bezogen auf das *Telos* des Garens die zugeordnete *Ellipsis* darstellt, ist das verkochte oder verbrannte Fleisch die zugeordnete *Hyperbole*, das perfekt gegarte Fleischstück das verwirklichte *Telos*, in dem die *Arete* des Garens als konkreter Handlung verwirklicht ist. Neben diesen drei Grundmustern des Handelns oder sich Verhaltens - *Ellipsis*, *Mesotes*, *Hyperbole* - gibt es eine unbegrenzte Anzahl möglicher Handlungs- oder Verhaltensvariationen, die weder mit den Extremen noch mit der Mitte zusammenfallen und durch ihre jeweilige Nähe zu den Extremen bzw. der Mitte zu definieren und in ihrem relativen Wert zu bestimmen sind. Aristoteles nennt dieses Handlungs- bzw. Verhaltensspektrum ein Kontinuum.

Es geht Aristoteles - wie auch Rumohr - nicht etwa darum, ein für alle Fälle oder gar jedes Individuum letztgültiges ethisches bzw. alimentäres Regel- und Verhaltenssystem aufzustellen, denn das widerspräche gerade dem Bemühen, ein der jeweiligen konkreten Einzelsituation angemessenes Handeln zu ermöglichen. Was exakten Bestimmungen im Wege steht, sind zum einen die jeweilige Eigenart und Einzigartigkeit jedes handelnden oder sich verhaltenden Individuums, seiner Fähigkeiten, Möglichkeiten und Bedürfnisse; das andere ist die jeweilige Einzigartigkeit der konkreten Situation, in der ein bestimmtes Handeln oder

¹ Arist., *Nik. Ethik* 1104a 14.

² Schilling, *Mesotes*, S. 22.

³ Ebd.

Verhalten erforderlich wird. Um der Individualität der Handelnden Rechnung zu tragen, wird von Aristoteles die Mitte nicht als absolute arithmetische Größe bestimmt, also als exakt gleicher Abstand der Mitte von beiden Extremen, sondern als Mitte, die zu uns als den Handelnden in Bezug steht. Um das zu verdeutlichen, wählt Aristoteles einmal mehr ein Beispiel aus dem Gebiet der Nahrungsaufnahme: »Wenn für jemanden zehn Pfund zu verzehren viel sind und zwei wenig, so wird der Ringmeister nicht sechs vorschreiben. Denn auch das ist vielleicht für den, der sie zu sich nehmen soll, viel oder wenig, wenig für einen Milo, viel aber für einen Anfänger in den Übungen. [...] So meidet denn jeder Kundige das Übermaß und den Mangel und sucht und wählt die Mitte, nicht die Mitte der Sache nach, sondern die Mitte für uns.«¹ Rumohr stellt im *Geist der Kochkunst* an mehreren Stellen ausdrücklich fest, daß für die *Individualität* des Essenden »in dem großen Ganzen ein Raum vorhanden sey, in welchem er sich frey, wie der Fisch in der Flut, bewegen könne.« (*Geist*, S. 190) Dies gilt in gleichem Maße aber auch für den Koch, dessen Kreativität Rumohr gerade fördern will und den ein rigides und detailliertes Regelsystem nur behindern würde.

Kant und andere haben gegen die Mesoteslehre folgenden Einwand erhoben:

Der Satz: man soll keiner Sache zu viel oder zu wenig tun, sagt soviel als nichts; denn er ist tautologisch. Was heißt zu viel tun? Antwort: Mehr als gut ist. Was heißt zu wenig tun? Antwort: Weniger tun, als gut ist. Was heißt: ich soll (etwas tun oder unterlassen)? Antwort: Es ist nicht gut (wider die Pflicht) mehr oder weniger zu tun als gut ist.²

Es ist allerdings ein Mißverständnis auf Seiten der Kritiker Rumohrs und vor allem Kants - über den Heine entgegen seiner sonstigen Vorliebe für alles Kantische in der *Geschichte der Religion und Philosophie in Deutschland* schreibt, daß dieser sich »zum Glück [...] nicht in die Kochkunst« eingemischt habe, denn wegen der »abstrakten Trochenheit« seiner Philosophie wäre schlimmes zu befürchten gewesen -, von Aristoteles Lehre zu erwarten, daß dort die jeweils rechte Mitte exakt bestimmt würde, denn das wird nicht der Tatsache gerecht, daß Aristoteles jede konkrete Situation als neu, einmalig, immer anders, nie dagewesen und niemals wiederkehrend ansieht:

Denn in jedem Ding die Mitte zu treffen ist schwer. So kann z.B. nicht ein jeder den Mittelpunkt eines Kreises finden, sondern nur der Wissende. So ist es auch jedermanns Sache und ein Leichtes, zornig zu werden und Geld zu verschenken und zu verzehren. Aber das Geld zu geben, wem man soll, und wann und weswegen und wie, das ist nicht jedermanns Sache und nicht leicht.³

¹ Arist., *Nik. Ethik*, 1106b 1-7.

² Kant, *Metaphysik der Sitten*, Anmerkung 433.

³ Arist., *Nik. Ethik*, 1109a 24 f.

Das bedeutet also, daß »im exakten Sinn [...] die Arete im Einzelfall das Verhalten [ist], welches aus dem Zusammen- bzw. Gegeneinanderwirken sämtlicher ins Gewicht fallender Wert- und Unwertmomente resultiert.«¹ Wenn aber diese Momente einer exakten begrifflichen Bestimmung per Definition entzogen sind, weil jede konkrete Situation einmalig ist, dann kann es eine exakte begriffliche Bestimmung der *Arete* auch nur insoweit geben, als sie auf die konkreten Momente der Einzelsituation zurückverweist. Letztlich zielt die Mesoteslehre demnach auf einen Ausgleich zwischen den »idealen Anforderungen, welche in der Wesensart der Arete, und den konkreten Anforderungen, die im Sein-Sollen der Real-Situation liegen«. Wenn aber die »Situation und die in ihr liegenden Anforderungen in stetem Umschwung begriffen sind, kann diese Synthese immer nur für eine einmalige Situation gefunden werden, um in der nächsten wieder nur gefordert zu sein.«² Maßstab, nach dem der Einzelne in einer konkreten Situation die jeweilige und angemessene Mitte zu bestimmen hat, ist dabei die Vernunft: »Es ist mithin die Tugend ein Habitus des Wählens, der die nach uns bemessene Mitte hält und durch die Vernunft bestimmt wird, und zwar so, wie ein kluger Mann ihn zu bestimmen pflegt.«³ Das heißt aber nicht, die Entscheidung über die rechte Mitte liegt ganz in der »subjektiv-intellektualistischen« Beliebigkeit der jeweils Handelnden, sondern die Situation selbst macht deutlich, welches Verhalten in ihr konkret gefordert ist.⁴ Der Handelnde muß durch Vernunft, Einsicht oder Lebensklugheit diese Forderung erkennen lernen und kann nur im konkreten Handeln zur Tugend gelangen.

Unter den zahlreichen *Aretai*, die Aristoteles im einzelnen als Mitte zu bestimmen versucht, wird im dritten Buch der *Nikomachischen Ethik* in den Kapiteln 13-15 noch einmal explizit das Maßhalten angesprochen. Bezogen auf das Gebiet der Lust bestimmt Aristoteles die Mäßigkeit als *Mesotes*. Sie bezieht sich als Tugend nur auf die leiblichen [d.h. sinnlichen] Lüste, nicht aber die seelischen, denn »mit Bezug auf solche [geistige, seelische] Lust wird niemand mäßig oder unmäßig genannt.«⁵ Rumohr stellt in diesem Zusammenhang fest: »Einseitige Verstandesbildung [...] schützt noch lange nicht vor dem Versinken in das seelentödtlichste aller sinnlichen Laster [die Unmäßigkeit].« So sei »in diesem Stück, wie überhaupt in sinnlichen Dingen [...] die Mittelstraße, ja ich möchte sagen die Mittelmäßigkeit, sehr preiswürdig; möge sie auch im geistigen unerträglich seyn.« (*Geist*, S. 190) Also auch hier gilt die Mäßigkeit nur in Bezug auf die sinnlichen Dinge als *Arete*.

Aristoteles resümiert:

¹ Schilling, *Mesotes*, S. 44.

² Schilling, *Mesotes*, S: 47.

³ Arist., *Nik. Ethik*, 1107b 1 f., vgl. auch *Nik. Ethik* 1138b 19

⁴ Vgl. *Eud. Ethik* 1231b 32.

⁵ Arist., *Nik. Ethik* 1117b 31.

Mithin hat es die Mäßigkeit und die Unmäßigkeit mit denjenigen Lüsten zu tun, an denen auch die anderen Sinnenwesen Anteil haben, weshalb solche Lust auch als knechtisch oder tierisch erscheint. Das ist die Lust des Gefühls [Eros] und des Geschmacks.[...] Es ist also der gemeinste Sinn, mit dem es die Unmäßigkeit zu tun hat, und mit Recht gilt sie als schimpflich, weil sie uns nicht anhaftet, insofern wir Menschen, sondern insofern wir Sinnenwesen nach Art der Tiere sind.¹

Auf der Grundlage dieser Annahme wird klar, warum maßloses Fressen und Saufen genau wie ein zügelloses Sexualleben immer mit dem moralischen Stigma der Regression auf die Stufe des animalischen verbunden war und ist, denn es ist in Aristoteles Worten einfach »tierisch, sich an solchen Dingen zu erfreuen und sie am meisten zu lieben.«² Deshalb fällt es auch Rumohr nicht schwer in den »Gemeinspruch« einzufallen, »daß der Mensch esse, um zu leben; nicht lebe, um zu essen.« (*Geist*, S. IV) Die Begierde nach Nahrung nennt Aristoteles natürlich, wenngleich auch nicht jeder in gleichem Maße nach dieser oder jener bzw. nicht immer nach derselben Speise verlange. »Dem einen ist dieses, dem anderen jenes angenehm, und manches ist für alle angenehmer als das erste beste.« Dann wird es interessant. Im Bereich der »natürlichen Begierden« gibt es für Aristoteles im Grunde nur eine Abweichung, nämlich in Richtung des Zuviel, also des Übermaßes oder der *Hyperbole*:

Denn jedes beliebige unterschiedslos essen und trinken bis zur Überfüllung heißt das natürliche Maß durch die Menge überschreiten, da die natürliche Begierde nur auf Ausfüllung des Mangels geht. Darum heißt ein solcher Mensch ein Vielfraß, weil er sich über Gebühr anfüllt. In diese Art Ausschreitung verfallen überaus knechtische und niedrige Naturen.³

Das heißt, daß Aristoteles in Bezug auf die Mäßigkeit als *Mesotes* in sinnlichen Dingen zwar eine dazu in Kontrast stehende *Hyperbole* bestimmen zu können glaubt, nämlich Unmäßigkeit, die allerdings recht schnell in Unlust umzuschlagen tendiere, daß er aber keine spezifische *Ellipsis* angibt, denn »die es in betreff der Lust ermangeln lassen und sich weniger als recht daran freuen, kommen wohl selten vor. Eine solche Empfindungslosigkeit ist nicht menschlich.«⁴

Was in Aristoteles Text folgt, liest sich beinahe wie die rumohrsche Definition der beiden Erzlaster »Schlemmerey« und »Schleckerey«, welche er in seiner Einleitung zum *Geist der Kochkunst* so gnadenlos geißelt und zum Anfang vom Ende allen familiären bzw. gesellschaftlichen Friedens erklärt:

¹ Arist., *Nik. Ethik* 1118a 24f.

² Arist., *Nik. Ethik* 1118b 2.

³ Arist., *Nik. Ethik* 1118b 15f.

⁴ Arist., *Nik. Ethik* 1119a 6.

Der Zuchtlose begehrt also entweder unterschiedslos alles, was lustbringend ist, oder das, was in ganz besonderer Weise lustbringend ist. Er wird von seiner Begierde dazu getrieben, unter Zurücksetzung der anderen Dinge gerade dieses zu wählen. Daher trifft ihn Schmerz, wenn ihm die Lust versagt bleibt, aber auch schon wenn er sie begehrt, denn das Begehren ist mit Schmerz verbunden: Leid wegen Lust, das ist allerdings paradox.¹

Zur Erinnerung: Rumohr begreift »Schlemmerey« als Laster der Reichen, als »eine gewisse vergeudende Gefräßigkeit oder gefräßige Vergeudung«. (*Geist*, S. 3) Unter »Schleckerey« dagegen, dem Laster der »mittelmäßig begüterten oder gewerbsamen« Bürger, sei »eine unregelmäßige Begierde nach allerlei zufälligen Reizen des Gaumens« zu verstehen. Einzig probates Mittel, dieser Entwicklung entgegenzuwirken, seien »genügende, ernährende und ergötzliche, der Landesart angemessene Mahlzeiten«, die »einen Familienkreis vereinigen«. (*Geist*, S. 15) Auffallend ist, daß Rumohr sowohl »Schlemmerey« als auch »Schleckerey« im Hinblick auf das Ziel einer angemessenen, d.h. am rechten Maß orientierten Nahrungsaufnahme jeweils als *Hyperbole*, als Hinausgehen über das wünschenswerte Maß definiert; eine *Ellipsis* aber, ein mögliches Zurückbleiben hinter diesem Maß, wird wie bei Aristoteles gar nicht ernsthaft einkalkuliert. Aristoteles stellt abschließend fest:

Der Mäßige hält in diesen Dingen die Mitte ein. An den Ausschweifungen, die den Unmäßigen zuhächst erfreuen, erfreut er sich nicht, eher ekeln sie ihn; sodann erfreut er sich an unerlaubten Dingen überhaupt nicht und an erlaubten nicht übermäßig. Ihre Abwesenheit schmerzt ihn und nach ihrem Genuß verlangt ihn nur mäßig, nicht mehr als recht ist, noch zur un rechten Zeit, noch sonst in ungehöriger Weise. Jenes Lustbringende, das zur Gesundheit oder zum Wohlbefinden gehört, begehrt er mit Maß und wie es recht ist, ebenso was sonst noch angenehm ist, soweit es nicht diesem hinderlich oder ungeziemend ist oder seine Vermögensverhältnisse übersteigt. Wer diese Rücksichten hintansetzt, liebt solche Genüsse mehr als schicklich, der Mäßige aber ist nicht so, sondern wie die rechte Vernunft es vorschreibt.²

Die Ähnlichkeiten zwischen Aristoteles' Mesotes- und Rumohrs alimentärer Elementarlehre sind nicht zu übersehen. Von der Bestimmung der bürgerlichen Mittelschicht als tragender gesellschaftlicher Gruppe, dem Lob des *mesos bios* als der besten aller möglichen Lebensweisen bis hin zur rumohrschen Definition alimentärer Tugend als an der konkreten Situation zu bestimmender Mitte, lassen sich deutliche Parallelen beider Konzepte erkennen. Das bedeutet allerdings nicht, daß Rumohrs Lehre im eigentlichen Sinne aristotelisch zu nennen wäre, geschweige denn, daß man zweifelsfrei nachweisen könnte, daß es Rumohrs Absicht war, die Mesoteslehre tatsächlich ernsthaft Punkt für Punkt auf seine Ernährungslehre zu übertragen.

¹ Arist., *Nik. Ethik* 1119a 1f.

² Arist., *Nik. Ethik* 1119a 11f.

Was dagegen aber ganz deutlich wird, ist der auch in Bezug auf andere Quellen recht willkürliche Umgang Rumohrs mit diversen philosophischen Lehren, wie hier jener des Aristoteles. Passagen, die Rumohr als stimmig, als stützend für seine eigenen Thesen erkennt, greift er bedenkenlos heraus und integriert sie in sein Lehrgebäude; da wo etwas nicht auf Anhieb passt, wo es klemmt, wo es offensichtliche Ungereimtheiten gibt, verzichtet Rumohr einfach darauf. Im Zusammenhang mit Aristoteles Lehre gilt es aber doch noch eine bemerkenswerte Stelle zu erwähnen und zwar nicht aus dem *Geist der Kochkunst*, sondern aus den *Deutschen Denkwürdigkeiten*, in denen dem Leser der Vorsteher eines »Irrenhauses« begegnet, der ganz aus dem Geiste der aristotelischen Lehre heraus zu argumentieren scheint:

So besteht [...der Vorsteher] darauf, daß es keine einzige wahre Tugend gebe, als die der Mäßigung. Die Eigenschaften, sagt er, welche man Tugenden nennt, liegen sämtlich in der Mitte von zwey entgegengesetzten sogenannten Lastern. Sparsamkeit, oder häusliche Ordnung, wird auf der einen Seite durch die Verschwendung, auf der anderen durch Geiz und Habsucht begrenzt. Liebe, oder Wärme des Gefühles, gehet hier in werthlose Gleichgültigkeit über, dort in verderbliche Ausschweifung. [...] Von der idealen Mitte zu den beiden Extremen zeigen sich unzählige Mittelstufen, welche die practischen Moralisten längst wahrgenommen und genau unterschieden haben, woher die Casuistik und der Probabilismus entstanden sey.¹

Faßt man die zentralen Eckpunkte der Rezeption des aristotelischen Gedankengangs in Rumohrs Werk noch einmal kurz zusammen, ergibt sich etwa folgendes Bild: Die alimentäre Tugend wird von Rumohr bestimmt als ideale Mitte, die zwischen einer zugeordneten *Ellipsis*, die hinter dieser Mitte zurückbleibt und einer zugeordneten *Hyperbole*, die über diese Mitte hinausgeht, liegt. Auf dem Gebiet des Maßhaltens verweist er allerdings nur auf die spezifische *Hyperbole*. Das Gebiet der alimentären *Arete*, also das, worin oder worüber die *Arete Mesotes* ist, ist der »gesamte Situationskreis« der Ess- und Kochkunst. Rumohr definiert in aller Regel nur Rahmenbedingungen, da die Individualität sowohl des jeweiligen Essers bezogen auf seine Bedürfnisse und Neigungen, als auch des Koches mit seinen jeweiligen Fähigkeiten und Möglichkeiten berücksichtigt werden muß, gleichfalls die Verfügbarkeit bzw. Qualität der Ausgangsstoffe, der Anlaß des Essens, die finanziellen Möglichkeiten usw. Das heißt, wer zum Kochen oder Essen schreitet, wird mit einer konkreten Herausforderung oder Situation konfrontiert, auf die es unter Abwägung aller relevanten Faktoren nach Maßgabe der Rahmenbedingungen individuell zu reagieren gilt. Man wird also z.B. bei einem Familienmahl andere Mahlzeiten auftragen lassen, als bei einem Festmahl. Die Situation selbst gibt dem Essenden oder Kochenden den entscheidenden Wink, wie in ihr auf die rechte Weise zu verfahren ist. Ein »tugendhafter« Esser oder Koch kann nur sein, wer mit Überlegung und Verstand eben das tut - essen und kochen.

¹ Rumohr, *Dt. Denk.*, Buch III, S. 22f.

Wer glaubt, dies sei eine hoffnungslose Bedeutungsüberfrachtung einer an sich völlig nebensächlichen Angelegenheit, die mit Tugend oder Untugend im Grunde rein gar nichts gemein hat, sollte sich noch einmal verdeutlichen, daß es hier nur um die Klärung von Rumohrs Argumentationsstruktur geht.

Im Kapitel 5.7. wurde bei dem Versuch einer Konstruktion eines kulinarischen Dreiecks nach Rumohr die Vorstellung des perfekt Gegarten (im Gegensatz zum Rohen, bzw. Verbrannten und Verdorbenen) als Inbegriff einer »anmuthigen Kochkunst« bestimmt. Wenn nun das Gare als Aggregatzustand die Vollendung (das *Telos*) auf dem Gebiet des Garens als konkreter Handlung darstellt, so bedeutet das, daß der Koch in der konkreten Einzelsituation (d.h., ausgehend von dem, was er zu welchem Anlaß kochen will und der ihm dazu zu Gebote stehenden Mittel um sein Ziel zu erreichen) danach trachten muß sich möglichst nah an dieses *Telos* anzunähern. Dann verhält er sich zumindest in rumohrschem Sinne tugendhaft.

6.1.2. RUMOHR UND HORAZ

Unter den Ziffern 2139-40 findet man im Verzeichnis des rumohrschen Bibliotheksbestandes die *opera omnia* des *Q. Horatii Flacci* (Lipisiae, 1828). Eine weitere Edition der *opera* erscheint unter Ziffer 2036 (Bipontinae, 1783) und Ziffer 2144 nennt schließlich noch eine lateinische Ausgabe der horazischen Episteln (Lutetiae, 1584). Der Einfluß, den Quintus Horatius Flaccus, kurz Horaz, auf Rumohrs Vorstellung einer gleichzeitig anmutigen, d.h. ästhetischen Maximen Rechnung tragenden, wie nützlichen, d.h. sättigenden, die Kräfte wiederaufrichtenden Ernährung genommen hat, wurde bereits mehrfach angedeutet. Neben der Aneignung von Horaz' poetologischer Maxime, dem »delectare et prodesse« (»Vermische Nützlichkeit mit Anmuth«, *Geist*, S. 19), sowie dem auch bei Horaz kaum verkennbaren Drang zur Mitte und zum rechten Maß, wie er z. B. in den *Episteln* deutlich wird, sind es vor allem die *Satiren*, die einen wesentlichen Einfluß auf Rumohr ausgeübt zu haben scheinen.¹ Bezeichnenderweise versteht man im Altlateinischen unter der ursprünglich *satura* genannten Satire einen Pudding aus Gerstenschrot, Rosinen und Pinienkernen, der mit Weinmet gewürzt wurde, bzw. auch eine Schüssel, die mit verschiedenen kulinarischen Gaben gefüllt als Opfergabe für die Götter diente, die *lanx satura*.² Immerhin drei mal zitiert Rumohr im Zusammenhang mit seiner Kritik an der »Schlemmerey« und »Schleckerey« bzw. der römischen Küche direkt aus der zweiten Satire des zweiten Satirenbuches des Horaz³ (*Geist*, S. 3; 4; 6);

¹ Die Horazschen Satiren werden zitiert nach der deutsch-lateinischen Ausgabe von Otto Schönberger. 2., erweiterte Auflage Berlin, 1991.

² Zur Begriffsgeschichte vgl. Otto Weinreich: Römische Satiren. Hamburg, 1962, S. VII-XXIV.

³ *Geist*, S. 3 [*Sat.* 2, 2, 103-105]: »Cur eget indignus quisquam te divite? / Quare Tempora ruunt antiqua Deum? Cur, improbe [inprobe], carae / Non aliquid patriae tanto emetiris avervo [acervo]?«- »Gibt es also nichts besseres, worauf du deinen Überfluß verwenden könntest? Warum darbt noch einer ohne seine Schuld, während

an zahlreichen anderen Stellen wird der mittelbare Einfluß zweier anderer Satiren des zweiten Buches deutlich (2, 4 und 2, 8). In allen drei Satiren spielt Ess- bzw. Koch- und damit Lebenskunst eine zentrale Rolle und ihre Analyse zeigt zahlreiche Parallelen zwischen Rumohr und Horaz.¹ Während in Satire 2, 2 die weitgehend alimentären Lebensregeln des Landmannes Ofellus vorgetragen werden, schildert Satire 2, 4 die etwas verschrobenen Lehren des Feinschmeckers Catus, die zum Teil stark an Rumohr erinnern. Schließlich liefert Satire 2, 8 einen Bericht über ein mißglücktes Gastmahl, welches Nasidienus, ein reicher wengleich Bildung vermessen lassender Emporkömmling, dem Maecenas gibt. Im übrigen beinhaltet Satire 2, 2 einige deutliche Anklänge an Aristoteles *Nikomachische Ethik*.²

Die besondere Vorliebe, die Rumohr für Horaz zu hegen scheint, beruht wohl nicht zuletzt auf dem stets nach Ausgewogenheit strebenden Grundcharakter der horazschen Schriften. Niemals fordert Horaz zuviel von seinen Lesern, sind seine Ermahnungen zu streng oder weisen einen Hang zum Extremen auf. Die beiden Satirenbücher sind hierfür ein besonders gutes Beispiel. Während beide Bände Züge der hellenischen Popularphilosophie aufweisen, ist der erste Band von seinem Charakter her - sofern solche Verallgemeinerungen überhaupt zulässig sind - eher epikureisch, der zweite Band eher stoisch gefärbt. Zusammengenommen ergibt sich wieder ein harmonisches Ganzes.

Die historische Entwicklungslinie der römischen Satire, von der der Römer Quintilian einst schrieb »Satira tota nostra est« - »die Satire gehört ganz uns«,³ verläuft von Ennius über Lucilius und Terenz bis hin zu Horaz, der seine Satiren im Zeitraum von etwa 41-30 v. Christus verfaßt hat. Einen besonders großen Einfluß hat neben Terenz vor allem Lucilius auf Horaz Satiren ausgeübt. Gerade die im Hinblick auf Rumohr so einflußreichen Satiren zwei, vier und acht im zweiten Buch stehen in engem Bezug bzw. sind Bestandteil eines in der Antike allgemein beliebten literarischen Genres, des *Deipnons* (*lat. Cena*), also (literarischen) Gastmahls. Diese Texte können wie bei Horaz oder Petronius eher satirischen, aber auch philosophischen Charakter haben, wie z.B. das platonische *Symposion*. Umfangreichstes Beispiel für diese literarische Gattung sind die mehrbändigen *Deipnosophistai*⁴ des Athenaios von Naukratis; das bekannteste ist allerdings das *Cena Trimalchionis* in Petronius *Satyrikon*, das

du reich bist? Warum sinken die alten Göttertempel in Schutt? Warum läßt du dem teuren Vaterland nichts zukommen von deinem großen Geldhaufen, du Schurke?»

Geist, S. 4. [*Sat.* 2, 2, 33-34]: »laudus, insane, trilibrem / Mullum, in singula quem minus pulmenta necesse est« - »Du Narr! Du preisest eine dreipfündige Meerbarbe, die du doch in kleine Portionen schneiden mußst.«

Geist, S. 6 [*Sat.* 2, 2, 44-45]: »Necdum omnis abacta / Pauperis epulis regum« - »Und doch sind einfache Speisen vom Tisch der Reichen nicht ganz verbannt.«

¹ Zur Rolle des Alimentären in Horaz' Satiren (bes. Satire 2, 4) vgl.: C.J. Classen: Horace - a Cook? In: *Classical Quarterly* (28), 1978, S. 335-348. I.d.F.: *Classen, Horace - a Cook?*

² Vgl. dazu: James A. Coulter: An unnoted allusion to Aristoteles Nicomachean Ethics in Horace Sermones 2.2. In: *Classical Philology* (62), 1967, S. 39-41.

³ Quintilian, *Inst. Or.* 10, 1, 93.

⁴ *Deipnosophistai* = Athenai Naucraticae Deipnosophistarium Libri Quindecim

unter Ziffer 1986 in Rumohrs Bibliothek nachweisbar ist.¹ Erhalten sind außerdem einzelne kulinarisch-satirische Fragmente des Arcestratos von Gela aus der Zeit Alexanders des Großen, die den gleichnamigen kulinarischen *Hedyphagetica* des Ennius als Vorbild dienten, der seinerseits die Satiren des Lucilius wesentlich beeinflusste.² Nicht weniger als fünf seiner Satiren widmet Lucilius dem Thema Essen und Trinken und die engen Verbindungslinien zu Horaz sind gleichfalls unübersehbar.³

Die Satiren des Varro, wie auch jene des Lucilius und des Ennius nur als Fragmente und in Überschriften erhalten, werden unter der Überschrift *Saturae Menippae* zusammengefaßt, in Anlehnung an den Kyniker Menippos von Gadera, der in seinen Schriften in einer eigentümlichen Mischung aus Poesie und Prosa in scherzhaftem Ton philosophische Probleme erörterte. Ausgehend von diesem Vorbild bezweckte Varro mit seinen Schriften eine Art moralischer Reform der herrschenden bürgerlichen Schichten. Sein Ziel war eine Rückbesinnung auf die alten Werte der römischen Republik, die Rückkehr zum einfachen naturgemäßen Leben und eine Absage an Schlemmerei, Habsucht, Gier und Luxus. Das gilt in weiten Teilen auch für Horaz und erinnert gleichzeitig unmittelbar an Rumohrs *Maxime* einer an den Grundsätzen der Natürlichkeit ausgerichteten Kochkunst, die gleichfalls allem Luxus und der Schlemmerei Einhalt gebieten soll und sich an die neue gesellschaftliche Elite, das Bürgertum richtet. Allen dreien ist gemeinsam, daß sie ihre Leser mit nützlicher Lebens- bzw. Küchenweisheit und Unterhaltung versorgen - eben »delectare et prodesse«. Auf einen Punkt gebracht formuliert Horaz in Satire 1, 1, 24-25: »quamquam ridentem dicere verum quid vetat« - »was verbietet mir, mit lachendem Munde die Wahrheit zu sagen?«

Das bevorzugte Stilmittel der horazschen Satire, das auch in den einschlägigen Satiren 2, 2, ; 2, 4 und 2, 8 Anwendung findet, ist denn auch die ironische Darstellung von verschiedenen, in der Regel extremen Lebensphilosophien bzw. Verhaltens- und Denkweisen, wie etwa der Ernährungslehre des Catus in Satire 2, 4, allerdings ohne hierbei in eine undifferenzierte Schwarzweißmalerei zu verfallen. Diese Ablehnung eines plumpen entweder/oder gilt in gleichem Maße auch für Rumohr, der zwar z.B. die französische Küche einer vernichtenden diätetischen Kritik unterzieht, deren wenige großen Verdienste jedoch mehrfach lobend erwähnt, z.B. den von Rumohr hochgeschätzten *pot au feu*.

In Satire 2, 2 trägt Horaz schon im ersten Satz den Kerngedanken der Lebensphilosophie des Bauern Ofellus vor:

¹ Zu einer mentalitätsgeschichtlichen Interpretation des Gastmahles vgl. Hartmut Galsterer: Petrons »Gastmahl des Trimalchio« und die römische Sozialgeschichte. In: Der Diskurs der Literatur und Sprachgeschichte. Wissenschaftsgeschichte als Innovationsvorgabe. Hrsg. von Bernard Cerquiglini und Hans Ulrich Gumbrecht. Frankfurt a.M., 1983. Zur großen Beliebtheit des Genres in Sachsen und Frankreich im 18. Jahrhundert vgl. Ludwig Friedländer (Hrsg): Petronii Cena Trimalchionis. 2. Auflage Leipzig, 1906, S. 16ff.

² Satyricon Petronii Arbitri. Lutaetiae Parisiorum, 1585.

³ Vgl. dazu G.C. Fiske: Lucilius and Horace. Madison, 1920.

Liebe Freunde! Wie groß die Tugend ist, mit wenigem auszukommen - diese Predigt ist aber nicht mein geistiges Eigentum, sondern Lehre des Ofellus, eines einfachen Bauern ohne Schulsystem und feiner Bildung -, das dürft ihr nicht vor schimmernden Silberschüsseln und Tischen lernen, wo bei dem unsinnigen Glanz die Augen flimmern und das Herz alle guten Lehren abweist, weil es sich da zum Falschen hinneigt, nein, das müßt ihr gleich hier, noch vor dem Essen, mit mir untersuchen.¹

Bescheidenheit und rechtes Maß beim Essen, die hier nachfolgend zur Folie einer weiterreichenden Lebenslehre werden, sind demnach Tugenden (*virtus*), die nicht im Rahmen einer höheren - Rumohr würde sagen überfeinerten - Bildung erworben werden, sondern auf der Grundlage praktischer Vernunft, denn »im Duft eines teuren Bratens liegt eben nicht der höchste Genuß, sondern in dir selbst«, wie der Weise erkennt. »Die Zukost mußst du dir durch Schweiß verschaffen.«² Nichts anderes, als das von Rumohr so hoch gelobte bürgerliche Arbeitsethos klingt hier an - wer essen will, der soll auch arbeiten. Die meisten Menschen lassen sich aber dennoch kaum davon abhalten, ihren Appetit mit den exotischsten Leckereien zu befriedigen, weil sie dem hohlen Schein verfallen seien, oder wie Rumohr es ausdrückt: »Überall, wo man der Schminke gebraucht, fehlt es an der Wesenheit.« (*Geist*, S. 101) Während der Hang zu exotischen und teuren Leckerbissen im Sinne Rumohrs wohl den Tatbestand der »Schleckerey« erfüllen würde, dauert es nicht lange, bis Horaz auch die »Schlemmerey« durch den Mund des weisen Ofellus geißelt: »Ein Magen der nur selten nüchtern ist, verschmäht eben einfache Speisen. ›Ein große Meerbarbe³ will ich sehen, die sich lang über eine große Schüssel hinstreckt«, sagt so ein Kerl mit einer Gurgel, die der raffgierigen Harpyien würdig wäre.«⁴ Etwas später heißt es:

Den starken Wildgeruch eines Ebers lobten unsere Altvordern nicht etwa, weil sie keine Nasen hatten, sondern wohl in der Überzeugung, daß es schicklicher sei, wenn ein späterer Gast den schon riechenden Braten verzehre, als wenn ihn der Herr des Hauses noch frisch aufsäße. O hätte mich die junge Erde zur Zeit jener Heroen hervorgebracht!⁵

¹ »Quae virtus et quanta, boni, sit vivere parvo - nec meus hic sermo est, sed quae praecepit Ofellus rusticus, abnormis sapiens crassaque Minerva -, discite non inter lances mensasque nitentis, cum stupet insanis acies fulgoribus et cum adclinis falsis animus meliora recusat, verum hic inpransi mecum disquirite.« (*Sat.* 2, 2, 1-7)

² »non in caro nidore voluptas summa, sed in te ipso est. Tu pulmentaria quaere sudando« (*Sat.* 2, 2, 19-21)

³ Die in der römischen Feinschmeckerküche hochgerühmte Meerbarbe wog selten mehr als zwei Pfund, weswegen besonders große Exemplare dieses Fisches auf den Märkten Roms bei den reichen Gourmands astronomische Summen von mehreren tausend Sesterzen einbringen konnten.

⁴ »Ieiunus raro stomachus volgaria temnit. ›porrectum magno magnum spectare catino vellem« ait Harpyiis gula digna rapacibus.« (*Sat.* 2, 2, 38-40)

⁵ »rancidum aprum antiqui laudabant, non quia nasus illis nullus erat, sed, credo, hac mente, quod hospes tardius adveniens vitiatum commodius quam integrum edax dominus consumeret. hos utinam inter heroas natum tellus me prima tulisset.« (*Sat.* 2, 2, 89-93)

Die Folgen dieses Treibens sind hinlänglich bekannt: Der Besitzer eines durch die »Schlemmerey« überladenen Magens wird genauso dahinsiechen, wie der, der durch die »Schleckerrey« seine Sinne abgestumpft hat und dessen Magen nun nach überwürzten und scharfen Bissen verlangt¹ - man denke an jene armen Kreaturen, die »aus dem Schmutz eines Italienerkellers versalzene und übersäuerte Bissen« hervorholen und während der besten Arbeitszeit verschlingen. (*Geist*, S. 16) Es kann aber noch schlimmer kommen: »Ja, ein Körper, auf dem noch die Unmäßigkeit von gestern lastet, drückt sogar das Teilchen göttlichen Odems, die Seele, zu Boden und bannt es in den Staub.«² Bei Rumohr heißt es: »Einseitige Verstandesbildung [...] schützt noch lange nicht vor dem Versinken in das seelentödtlichste aller sinnlichen Laster [die Unmäßigkeit]« (*Geist*, S. 190) Genau wie Rumohr (Vgl. *Geist*, S. 17f.) sieht auch Horaz die ständig drohende Gefahr der Verführung der Jugend durch neue kulinarische Schelmenstreiche: »Wenn also heute irgendeiner die Verfügung erläßt, daß gebratene Tauschenten gut schmecken, so folgt ihm ganz Jungrom, daß man ja leicht zu jeder Verrücktheit abrichtet.«³

Was aber ist ein angemessenes Verhalten? Nicht jedenfalls, das Extrem der Maßlosigkeit durch übertriebenen Verzicht zu bekämpfen: »Denn es ist sinnlos, den einen Fehler zu meiden, dafür aber sich so zum andern hinzuneigen, daß man doch wieder ein verdrehter Mensch wird.«⁴ »Welches Leben wird also der Weise wählen, welches von den zwei Beispielen nachahmen? Hier droht, wie man sagt, der Wolf, dort der Hund.«⁵ Die Antwort ist klar - auch bei Horaz gilt jenes Verhalten oder Handeln, das in der Mitte liegt, als das beste, hier also die Lebenslehre des Ofellus. Was ist aber der Nutzen dieses einfachen Lebens?

Fürs erste bleibst du dabei gesund. Denn wie sehr das bunte Gemisch von Speisen dem Menschen schadet, davon wirst du überzeugt sein, wenn du dich an das einfache Gericht erinnerst, das dir früher immer gut bekam. Sobald man aber Gebratenes und Gesottenes, Austern und Drosseln durcheinander ißt, verwandeln sich die guten Bissen in Galle, und eine hartnäckige Verschleimung bringt den Magen in Aufruhr.⁶

Rumohr selbst, als erklärter Erzfeind aller Mischerei und Mengerei, hätte diese Zeilen schreiben können. Deutlich wird an dieser Stelle gleichfalls der weitreichende Einfluß der antiken

¹ Vgl. Horaz, *Sat.* 2, 2, 41-44.

² »quin corpus onustum hesternis vitiis animum quoque praegravat una atque adfigit humo divinae particulam aerae.« (*Sat.* 2, 2, 77-79)

³ »ergo si quis nunc mergos suavis edixerit assos, parebit pravi docilis Romana iuventus.« (*Sat.* 2, 2, 50-52)

⁴ »nam frustra vitium vitaveris illud, si te alio pravum detorseris« (*Sat.*, 2, 2, 54-55)

⁵ »quali igitur victu sapiens utetur et horum utrum imitabitur? Hac urget lupus, hac canis, aiunt.« (*Sat.* 2, 2, 63-64)

⁶ »accipe nunc, victus tenuis quae quantaque secum adferat. In primis valeas bene; nam variae res ut noceant homini credas, memor illius escae, quae simplex olim tibi sederit. At simul assis miscueris elixa, simul conchylija turdis, dulcia se in bilem vertent stomachoque tumultum lenta feret pitvita.« (*Sat.* 2, 2, 70-76)

Diätetik sowohl auf Horaz, wie auch noch fast zwei Jahrtausende später auf Carl Friedrich von Rumohr.

Doch noch ein anderer Aspekt der verschwenderischen Lebensart wird von Horaz ganz im Sinne Rumohrs angesprochen: »Große Steinbutte und große Schüsseln bringen mit dem Schaden noch große Schande. Dazu kommt die Empörung des Oheims¹ und der ganzen Nachbarschaft, die Unzufriedenheit mit dir selbst und die vergebliche Sehnsucht nach dem Tode, wenn dir in deiner Armut sogar der Heller fehlt, den ein Strick kostet.«² Unmäßigkeit und Genußsucht führen also in den finanziellen, gesellschaftlichen und damit zuletzt persönlichen Ruin - nur der Strick bleibt noch als letzter Ausweg. Auch Rumohr sieht das »bürgerliche Fortkommen« gefährdet, wenn das Familienoberhaupt der Unmäßigkeit verfallenen ist, und die Familie damit »ihrem gänzlichen Verfall mit Riesenschritten« entgegengeht. (*Geist*, S. 15) Beginnt sich die Spirale des Verfalls erst einmal zu drehen, dann sind physische wie mentale Gesundheit, Voraussetzung des bürgerlichen Erwerbslebens, und »häusliche Genügllichkeit«, integraler Bestandteil bürgerlicher Moral, dem Verfall preisgegeben. (*Geist*, S. 16f.) Während die bürgerlichen Kreise nach Rumohr eher der »Schleckerey« zuneigen, sind es die Reichen, die ihre »Glücksgüter einer kalten berechnenden Selbstliebe verdanken« die mehr der »Schlemmerey« frönen. (*Geist*, S. 3) Und auch Horaz fragt anklagend: »Gibt es denn nichts besseres, worauf du deinen Überfluß verwenden könntest? Warum darbt noch einer ohne Schuld, während du reich bist? Warum sinken die alten Göttertempel in Schutt? Warum läßt du dem teuren Vaterlande nichts zukommen von deinem großen Geldhaufen du Schurke?« Diese Stelle wird von Rumohr wörtlich (lateinisch) zitiert.³ (*Geist*, S. 3)

Das im Gegensatz zu all diesen Entgleisungen lobenswerte rechte Maß ist bei Horaz, wie bei Aristoteles und Rumohr eine höchst individuelle Angelegenheit. Genau wie Rumohr legt Horaz auf das alltägliche, nährendes Mahl den Schwerpunkt seiner Betrachtung, erkennt jedoch gleichfalls an, daß hier und da ein Festmahl zu genießen keineswegs schade. Er konstruiert zu diesem Zweck als Gegenentwurf zu den maßlosen Exzessen der neureichen Städter, das idyllische Bild eines ländlichen Mahles arbeitsamer Menschen (Natur- vs. Kulturraum), bei dem dem individuellen Maß Rechnung getragen wird:

Nicht leicht aß ich an einem Werktag etwas anderes als eine geräucherte Haxe mit Kraut. Aber wenn nach langer Zeit ein Gastfreund zu mir kam, oder an einem Regentage, wo man nicht arbeiten konnte, ein Nachbar als willkommenen Tischgast, dann ließen wir es uns wohl sein, nicht bei Fischen aus der Stadt,⁴ sondern bei Geflügel und

¹ Horaz spielt hier auf die Figur des strengen Onkels in der römischen Komödie an. Vgl. dazu *Sat.* 2, 3, 88.; *Carm.* 3, 12, 3 oder Cicero, *Pro Caelio*, 25.

² »Grandes rhombi patinaeque grande ferunt uns cum damno dedecus. Adde iratum patrum, vicinos, te tibi iniquum et frustra mortis cupidum, cum deerit egentis as, laquei pretium.« (*Sat.* 2, 2, 95-99)

³ »Cur eget indignus quisquam te divite? Quare templa ruunt antiqua Deum? Cur, improbe, carae Non aliquid patriae tanto emetiris avervo?« (*Geist*, S. 3 - *Sat.* 2, 2, 101-105)

⁴ Hier Symbol eines verderblichen Luxus.

Kitzbraten. Dann bildeten getrocknete Trauben, Nüsse und gespaltene Feigen den Nachtsch. Hiernach kam zur Kurzweil ein Trunk, dessen Maß jeder selber bestimmte, und Ceres, zu der man betete, sie möge nach unserer Bitte sich in hohen Halmen erheben, glättete mit Hilfe des Weins die Runzeln der ernsten Stirnen.¹

In Satire 2, 4, in deren deutscher Übersetzung von Christoph Martin Wieland übrigens wohl zum ersten Mal in der deutschsprachigen Literatur der Begriff *Gastrosophie* auftaucht, erzählt Horaz von einer Begegnung mit dem Feinschmecker Catus.² Dieser berichtet Horaz mit feierlichem Ernst von den ehernen Gesetzen seiner Küche bzw. Tafel. Die im Vergleich zu den übrigen Satiren etwas strengere Metrik der Verse unterstreicht noch die gravitatische Art von Catus.³ Seine Lehren verdankt er einem Meister, dessen Namen er Horaz aber unter keinen Umständen preisgeben will (oder kann?), obwohl der darauf brennt, diesen Küchenweisen kennenzulernen. Der Vortrag des Catus folgt im wesentlichen dem gängigen Aufbau der römischen Mahlzeit, beginnend mit der *gustatio* (Vers 12-34) über die *mensa prima* (Vers 35-46) hin zur *mensa secunda* (Vers 48-75).⁴ Die darin vorkommenden Gerichte und Zubereitungsformen bewegen sich bis auf wenige Extravaganzen und Seltsamkeiten, die in komischem Kontrast zum gelehrten Ton der Ausführungen des Catus stehen, durchaus in den Grenzen gängiger römischer Tafelkultur und sind in weiten Teilen wesentlich gemäßiger als die Rezepturen des Apicius.⁵ Abschließend läßt Catus noch einige allgemeine Weisheiten zur Tafelkultur, insbesondere zum Aspekt der Sauberkeit bzw. Hygiene vernehmen und Horaz beschließt das ganze mit einigen übertrieben enthusiastischen Schlußworten.

Kaum eine Satire ist in der Horaz-Forschung im Hinblick auf ihren Gehalt und das Auftreten ihrer Akteure umstrittener als Satire 2, 4. Wer verbirgt sich hinter dem Sprecher Catus; war diese Satire wie die zweite bzw. achte nur eine weitere Kritik an der Schlemmerei und Verschwendungssucht; oder war sie aus ihrem historischen Kontext heraus gelesen eine verdeckte Kritik an der hedonistischen Philosophie Epikurs; drückt sich in ihr gar nicht Kritik am Meister selbst, sondern nur an der Verflachung seiner Lehren in sektiererischen Kreisen seiner Nachfolge aus; oder war der ungenannte Meister von Catus nicht ein anderer, z.B. Maecenas, Ennius oder gar Horaz selbst; spricht Catus etwa von keiner anderen Lehre als seiner eigenen?⁶

¹ »non ego narrantem, temere edi luce profesta quicquam praeter holus fumosae cum pede pernae. Ac mihi seu longum post temus venerat hospes sive orerum vacuo gratus conviva per imbrem vicinus, bene erat non piscibus urbe petitis, sed pullo atque haedo; tum pensilis uva secundas ex nunc ornabat mensas cum duplice ficu. Post hoc ludus erat culpa potare magistra ac venerata Ceres, ita culmo surgeret alto, explicuit vino contractae seria frontis.« (Sat. 2, 2, 116-125)

² Christoph Martin Wieland: Horazens Satyren aus dem Lateinischen übersetzt. 2. Theil. Leipzig, 1787.

³ Vgl. Anmerkungen zu Sat. 2, 2, 4 bei Schönberger, S. 296.

⁴ Zu Abweichungen zu diesem Schema vgl. Classen, *Horace - a Cook?*, S. 338.

⁵ Vgl. Classen, *Horace - a Cook?*, S. 337f.

⁶ Zu diesen Streitfragen vgl. Classen, *Horace - a Cook?*, S. 334f. u. S. 343f.

Jenseits dieser Streitfragen steht eines allerdings fest, nämlich daß diese Satire in mehrfacher Hinsicht mit Rumohrs Werk in Verbindung steht. Allerdings sind die Verbindungslinien hier keineswegs so unproblematisch zu ziehen wie in Satire 2, 2. Bleibt zunächst zu klären, wie Rumohr diese Satire verstanden haben könnte. Am wahrscheinlichsten scheint, daß Rumohr bezogen auf den Gehalt der von Catus vorgetragenen Lehren durchaus mit vielem einverstanden gewesen sein dürfte, daß allerdings die Form, in welcher die Lehren vorgetragen werden und die Bewertung, die diese durch Catus bzw. Horaz erfahren, das kritikwürdige und gleichzeitig komische Moment dieser Satire bilden. Das würde auch erklären, warum einen bei der Lektüre der Satire an manchen Stellen der Eindruck beschleicht, daß Rumohr, was den Inhalt angeht, selbst diese Anweisungen bzw. Feststellungen getroffen haben könnte. Einige Beispiele:

Die schlüpfrigen Muscheltiere werden voller, wenn der Mond im Wachsen ist. Aber nicht jedes Meer bringt edle Schalentiere hervor. Die lukrinische Gienmuschel ist besser als die Stachelschnecke von Baiae; Austern gedeihen am besten bei Circeii, Seeigel bei Misenum, seiner breiten Kammuschel rühmt sich das üppige Tarent. Aber es darf sich nicht so leicht der nächste Beste den Ruhm der Kochkunst anmaßen, wenn er nicht zuvor die feine Lehre vom Geschmack sich völlig angeeignet hat. Es genügt auch nicht teure Fische vom Tisch des Händlers in den Marktkorb herunterzufegen, wenn man nicht weiß, für welche Sorten besser eine Brühe passt und welche man braten muß, wenn ein schon satter Gast sich noch einmal auf den Ellbogen stützen soll.¹

[...]

Die natürliche Beschaffenheit des Fisch- und Geflügelfleisches und die Zeit, wo es am besten schmeckt, ist vor mir von niemand untersucht und also auch nicht erkannt worden. - Es gibt Leute, deren Erfindungsgabe nur ein neues Süßgebäck aufbringt. Es reicht aber durchaus nicht hin, seine Sorgfalt auf ein einziges Gebiet zu beschränken, z.B. wenn sich einer nur darum bemüht, daß die Weine nicht schlecht sind, ohne sich um das Öl zu kümmern, in dem er den Fisch brät.²

Auch die von Rumohr so hoch angesehene Sauberkeit (vgl. z.B. *Geist*, S. 34f) kommt in der Lehre des Catus zu Ehren:

¹ »lubrica nascentes implent conchylia lunae; sed non omne mare est generosae fertile testae: murice Baiano melior Lucrina peloris, ostrea Circeis, Miseno oriuntur echini, pectinibus patulis iactat se molle Tarentum. Nec sibi cenarum quivis temere arroget artem, non prius exacta tenui ratione saporum. Nec satis est cara piscis averrere mensa ignarum, quibus est ius aptius et quibus assis languidus in cubitum iam se conviva reponet.« (*Sat.* 2, 4, 30-39)

² »piscibus atque avibus quae natura et foret aetas, ante meum nulli patuit quaestia palatum. Sunt quorum ingenium nova tantum crustula promit. Nequamquam satis in re una consumere curam, ut sis quis solum hoc, mala ne sint vina, laboret, quali perfundat piscis securus olivo.« (*Sat.* 2, 4, 45-50)

Großen Ekel erregt es dem Magen, wenn ein Diener den Becher mit fettigen Händen anrührt, die er vom heimlichen Naschen bekommen hat, oder wenn sich an einem antiken Mischkrug widerlicher Schmutz angesetzt hat. Wie groß sind denn die Kosten für wohlfeile Besen, Handtücher und Sägemehl? Vernachlässigt man diese Dinge, so ist es eine ungeheure Schande. Wie? Du läßt den Mosaikboden mit schmutzigen Palmbesen aufkehren und tyrische Purpurdecken über ungewaschene Polsterbezüge breiten und vergißt, daß das mit desto mehr Recht getadelt wird, je geringere Mühe und geringeren Aufwand es erfordert im Vergleich zu jenen Dingen, die nur auf den Tisch der Reichen kommen?¹

Worin liegt nun aber die Kritik von Horaz an dieser Lehre? Oben wurde ausgeführt, es gehe dabei in erster Linie um die Art, wie die Lehre von Catus vorgetragen wird und um ihre Bewertung - denn Catus rezitiert dem Horaz diese Lehren seines Meisters zwar offenbar mit großer Eloquenz und ohne einmal Luft zu holen, aber Catus erweckt nicht gerade den Eindruck, als habe er selbst wirklich verstanden, worum es dem Meister im Grunde geht. Catus Vortrag erschöpft sich in einem sprudelnden Quell von in ihrer Fülle beinahe belanglos anmutenden Details, ohne zu erkennen zu geben, die Grundprinzipien wirklich begriffen zu haben, die gerade Rumohr so hoch hält und auf denen des Meisters Lehre beruht. So mag Catus zwar ein Meister im Memorieren sein - wenn ihm auch ausgerechnet der Name seines Meisters entfallen zu sein scheint - aber wohl kaum meisterlich in der intellektuellen Durchdringung des Metiers. Vielmehr betet er blind die Weisheiten seines Lehrers nach, ohne deren verbindendes Prinzip zu erkennen. Obwohl auch Rumohr seine Jünger ermahnt »Übrigens lese [...der hoffnungsvolle Jungkoch] mein Buch und nichts als mein Buch«, geht es ihm gerade um die Förderung der individuellen Kreativität der einzelnen Kochkünstler, welche in seinen Augen aber nur dann gute Ergebnisse zeitigen kann, wenn sie zwar auf seinen Grundprinzipien aufbaut, sich dann aber nicht nur in einem bloßen Nachbeten zahlloser Details verliert. (*Geist*, S. 167) Deshalb wirkt es auch so lächerlich, wenn Catus behauptet, die von ihm präsentierte Lehre stelle jene des Sokrates, des Platon und des Pythagoras in den Schatten. (Vers 1-3) Dieser Eindruck wird noch verstärkt, indem Horaz den Catus am Schluß »docte Cati« (»Gelehrter Catus«, Vers 88) nennt, gleichzeitig jedoch betont, daß ihm der bloße Bericht des Catus nicht die gleichen Dienste leisten könne wie der Lehrer selbst. Eine deutliche Anspielung auf das intellektuelle Defizit des Catus in Bezug auf die von ihm vorgetragene Lehre. Und dann verspottet Horaz zum Schluß ganz offensichtlich die Lehre selbst, wenn er sagt: »Aber ich fühle ein ungewöhnliches Verlangen [...den Meister] zu sehen, damit ich zu

¹ »magna movet stomacho fastidia, seu puer unctis tractavit calicem manibus, dum furta ligurrit, sive gravis veteri creterrae limus adhaesit. Vilibus in scopis, in mappis, in scobe quantus consistit sumptus? Neglectis flagitium ingenes. Ten lapides varios lutulenta radere palma et Tyrias dare circum inlota toralia vestis, oblitum, quanto curam sumptumque minorem haec habeant, tanto reprehendi iustius illis, quae nisi divitibus nequent contingere mensis?« (*Sat.* 2, 4, 78-87)

fernen Quellen vordringen und aus ihnen die Lehren holen kann für ein glückliches Leben.«¹ Hier drückt sich unüberhörbar die spöttische Kritik an der Lehre von der übertriebenen Wertschätzung der Küchendinge aus, von der Catus doch zu Beginn behauptet hatte, sie übertreffe noch die Lehren der drei großen griechischen Weisen. Diese Kritik steht nur im ersten Anschein in Widerspruch zu Rumohrs eigener Wertschätzung der Küchenphilosophie, denn mit Sicherheit lag es Rumohr fern mit seiner Lehre ernstlich in Konkurrenz zu anerkannten Geistesgrößen zu treten oder deren Lehre gar durch die seine zu ersetzen, wie Catus das offenbar vor hat. Catus Formel - römische Küche statt griechischer Philosophie² - liegt also meilenweit von Rumohrs Absichten entfernt. Dennoch ist die vierte Satire in Bezug auf Rumohrs Lehre eine Art von Zwitter, in der auch Rumohr der Spiegel vorgehalten wird, in dem er erkennen kann, wohin eine allzu große Liebe und Ernsthaftigkeit im Umgang mit den Freuden der Tafel führen mag. Man erinnert sich an die oben zitierten mahnenden Worte von Caroline Schelling-Schlegel: »Es läßt sich gar nichts gegen seine Ansicht der Küche sagen, nur ist es abscheulich einen Menschen über einen Seekrebs eben so innig reden zu hören wie über einen kleinen Jesus.«³

In Satire 2, 8 berichtet Horaz seinen Lesern von einem Gastmahl zu Ehren von Maecenas, das Nasidienus, ein reicher, aber wenig gebildeter Schlemmer veranstaltet.⁴ Die kanonisierten Bestandteile der literarischen Schilderungen solcher Gelage sind alle in Horaz' Satire verarbeitet: Eine Rahmenerzählung, ein protziger Wirt, die Aufzählung der Gäste (in der Regel neun nach der Zahl der Musen), das Anpreisen der Kochkünste und Weine, ein besonders großer Zecher und ein Weinender. Ganz im Stile des platonischen *Symposions*, freilich in komischer Umgestaltung, läßt sich Horaz von dem Komödiendichter Fundianus, der gleichfalls Gast des Nasidienus war, von diesem Schmaus berichten. Auf den Charakter mancher der sonst noch anwesenden Gäste läßt schon ihr Name schließen, so z.B. Porcius, »der durch seine Kunst ganze Kuchen auf einmal hinunterzuschlingen, unsere Heiterkeit zu erregen versuchte«, wie Fundianus erzählt.⁵ Nasidienus bewirtet sein Gäste zwar mit ausgesuchten Delikatessen und den besten Weinen, verdirbt diesen aber mit einem Schwall gastrosophischer Belehrungen, mit der er jedes Gericht und jeden Trunk versieht, den Appetit:

Nun wird eine Muräne hereingebracht, die sich [...] lang über die Platte erstreckt. Dabei sagt der Hausherr: „Sie ist noch in trüchtigem Zustand gefangen worden, weil das Fleisch nach dem Laichen schlechter geworden wäre. Die Tunke ist aus folgenden Be-

¹ »at mihi cura non mediocris inest, fontis ut adire remotos atque haurite queam vitae praecepta beatae « (*Sat.* 2, 4, 93-95)

² Vgl. Classen, *Horace - a Cook?*, S. 343.

³ Caroline Schelling, *Briefe*, S. 533f.

⁴ Zu *Sat.* 2, 8 vgl. R. Baker, Maecenas and Horace Satires II. 8. In: *Classical Journal* (83), 1988, S. 212-232.

⁵ »Porcius infra, ridiculus totas semel absorbere placentas« (*Sat.* 2, 8, 23-24)

standteilen gemischt: aus Öl, wie es die Kelter Venafrums im Vorlauf preßt, aus Fischlake vom Saft spanischer Makrelen, aus fünfjährigem Wein, der aber diesseits des Meeres gewachsen ist - solange die Tunkte kocht; wenn sie gekocht ist, paßt Chier¹ dazu besser als jeder andere Wein -, und aus weißem Pfeffer mit etwas Essig, der aus sauer gewordenem Wein von Methyma gemacht ist. Ich war der erste, der lehrte, grünes Senfkraut und bitteren Alant darunterzukochen, Curtillius lehrte nicht-gewässerte Seeigel hineinzukochen, weil der Saft, den dieses Schalentier des Meeres liefert, besser sei als Fischlake.”²

Auch Rumohr hatte wohl zu Zeiten einen etwas zu ausgeprägten Hang zum dozieren, wie eine kleine Stelle aus den Lebenserinnerungen des Hamburgers Hudtwalcker zeigt, welcher über ein gemeinsames Mittagessen mit Rumohr und dem Grafen Baudissin im *Gasthof zur Stadt Petersburg* im Jahre 1815 berichtet: »[Rumohr] ließ den Wirt rufen und hielt ihm eine Vorlesung, daß man die Artischocken hier zu groß werden lasse, sie müssten jung gegessen werden. Er ist träumerisch, aber interessant.«³

Doch zurück zum Gastmahl des Nasidienus. Zu allen Überfluß bricht über der versammelten Festgesellschaft mitten im Gelage der schwere Baldachin zusammen. Doch das stört die Feiern nur kurz. Nachdem man das Chaos zumindest einigermaßen beseitigt hat, läßt Nasidienus wieder neue Gaumenkitzel auftragen und fährt mit seinen pseudogastrosophischen Belehrungen unbeirrt fort:

Dann sahen wir noch Drosseln mit knusprig gebratener Brust auftragen und Wildtauben ohne Bürzel, lauter Leckerbissen - wenn der Wirt nicht immer ihre Herkunft und die ganze Naturgeschichte erzählt hätte. Daher nahmen wir vor ihm Reißaus, indem wir uns dadurch rächten, daß wir gar nichts versuchten, gerade wie wenn Candida⁴ diese Speisen angehaucht hätte, die gefährlicher ist als Afrikas Schlangen.⁵

Horaz verspottet in diesem Stück offensichtlich die Klasse jener zwar unglaublich reichen, aber in gleichem Maße ungebildeten und prahlerischen Emporkömmlinge seiner Zeit und ihr unverständiges Geplapper, wie sie später durch Petronius' *Gastmahl des Trimalchio (Cena*

¹ Ein Süßwein von der griechischen Insel Chios.

² »adfertur squillas inter murena natanis in patina porrecta. Sub hoc erus ›haec gravis‹ inquit ›capta est, deterior post partum carne futura. His mixtum ius est: oleo, quod prima Venafri pressit cella; garo de succis piscis Hiberi; vino quinquenni, verum citra mare nato, dum coquitur - cocto Chium sic convenit, ut non hoc magis ullum aliud - ; pipere albo, non sine aceto, quod Methymeam vitio mutaverit uvam. Erucas viridis, inulas ego primus amaras monstravi incoquere; inlutos Curtillus echinos, ut melius muria quod testa marina remittat.« (Sat. 2, 8, 42-53)

³ Martin H. Hudtwalcker: Ein halbes Jahrhundert aus meiner Lebensgeschichte. 3 Bände. Hamburg, 1862-1864. Als Manuskript gedruckt. Hier Band II, Seite 517.

⁴ Eine bekannte Zauberin und Giftmischerin.

⁵ »tum pectore adusto vidimus et merulas poni et sine clune palumbis, suavis res, si non causas narraret earum et naturas dominus; quem nos sic fugimus ulti, ut nihil omnino gustaremus, velut illis Candida adflasset, peior serpentibus Afris.« (Sat. 2, 8, 90-95)

Trimalchionis), dem Satire 2, 8 wohl unmittelbar als Vorbild gedient hat, berühmt oder besser berüchtigt werden. Und auch Rumohr läßt bekanntermaßen an diesen verschwendungssüchtigen Neureichen, die ihre Tage als Müßiggänger auf Kosten der arbeitenden Bevölkerung zubringen, in seinem *Geist* kein gutes Haar. (*Geist*, S. 3) In Satire 2, 8 werden auch diverse Elemente aus den Satiren 2, 2 und 2, 4 nochmals aufgearbeitet - so berichtet Horaz von den schlappen Mägen der überfüllten Prasser, die nur mit scharfen Speisen und Gewürzen noch einigermaßen in Gang gehalten werden könnten (Vers 7-9)¹ oder über die Vernachlässigung von Sauberkeit und Hygiene, die mit dafür verantwortlich ist, daß beim Zusammenbruch des Baldachins eine schwere Wolke schwarzen Staubes aufsteigt, »wie der Nordwind keine größere auf den kampanischen Feldern aufwirbelt« (Vers 54-56).²

6.1.3. RUMOHR UND PETRONIUS

Es wurde bereits darauf hingewiesen, daß Rumohr ein Ausgabe von Petronius' *Satyrikon* besaß, dessen Hauptteil das von Horaz beeinflusste *Gastmahl des Trimalchio*³ bildet.⁴ In diesem Text finden sich zahlreiche Stellen, die Rumohr als abschreckende Beispiele für die der »Schlemmerey« und »Schleckerey« verfallene Feudalklasse eines verrohten Geldadels im Gedächtnis geblieben sein dürften. Aus der Fülle der einschlägigen Textstellen, seien hier nur zwei genannt. Während des Gelages gibt Trimalchio, Gastgeber und schlimmster aller Fresser und Säufer, vor, angeregt durch eine pseudointellektuelle Diskussion über die Dichtkunst, aus einem Werk des bekannten Publilius Syrus, einen Mimendichter cäsarischer Zeit, zu zitieren. In Wirklichkeit stammen die Verse wohl von Petronius selbst. Besonders pikant wird die Stelle durch den Kontrast zwischen dem im angeblich zitierten Text beklagten Hang zu Luxus und Völlerei, der den drohenden Untergang des Weltreiches heraufbeschwört und dem situativen Kontext des Vortrags, einem ungeheuer verschwenderisch zelebrierten Gastmahl, bei dem eben gerade diesen Lastern ungehemmt gefrönt wird:

„Bitte, lieber Professor, worin liegt für dich der Unterschied zwischen Cicero und Publilius? Ich denke, der eine war beredter, der andere moralischer. Denn was kann besser sein als diese Verse?

„Die Gier nach Luxus läßt Roms Mauern zerfallen.
Für deinen Gaumen mästet man im Stall den Pfau,

¹ »acria circum rapula, lactucae, radices, qualis lassum pervellunt stomachum, siser, allec, faecula Coa.« (*Sat.* 2, 8, 7-9) Vgl. dazu *Sat.* 2, 2, 41-44.

² »Interea suspensa gravis aulaea ruinas in patinam fecere, trahentia pulveris atrii quantum non aquilo Campanis excitat agris« (*Sat.* 2, 8, 54-56)

³ Vgl. Klaus Bringmann: Der römische Parvenu lädt zu Tisch. Das Gastmahl des Trimalchio. In: Uwe Schulz: Speisen, Schlemmen, Fasten. Frankfurt a.M., 1988, S. 56-69.

⁴ Zitiert wird nach der deutsch-lateinischen Ausgabe von Otto Schönberger. Berlin, 1992.

der mit babylonisch-goldnem Federkleid geschmückt ist;
für dich wird die numidische Henne, für dich der Kapaun gemästet;
sogar der Storch,¹ der liebe, fremde Gast
und Hüter frommer Sitte, der dünnbeinige Klapperstorch,
der Winters auswärts lebt, der Bote lauer Lüfte,
muß nun im Schlemmertiegel nisten.“²

Diese unter einem pervertierten Bescheidenheits- bzw. Mäßigkeitstopos vorgetragenen Verse, die aus der Warte von Petronius als echte Kritik an den bestehenden Verhältnissen zu werten sind, beschreiben gerade jene Form von Exzessen, die Rumohr im *Geist der Kochkunst* ausdrücklich mit für den Niedergang des Imperium Romanum verantwortlich macht. So beklagt Rumohr jene Nationen, bei denen »ungeheure Reichtümer in den Händen roher [...] Menschen sich anhäufen«, denn da pflege »die Schwelgerey auch wohl in die tägliche Lebensweise überzugehen, wie im alten Rom [...] vor dem gänzlichen Ableben des Weltreiches.« (*Geist*, S. 190)

Aber einige andere Stellen dürften Rumohr noch mehr in Rage gebracht haben, insbesondere jene, in denen billige Effekthascherei kritisiert wird:

[... Als] man, wie wir wenigstens glaubten, eine Mastgans mit Fischen und allerlei Vögeln herum aufgetischt hatte, sagte Trimalchio: „Liebe Freunde, was ihr hier aufgetischt seht, ist alles aus einer Masse gemacht.“ Ich als erzgescheiter Mann merkte sofort, was los war, sah mich nach Agamemnon um, und sagte: „Es sollte mich wundern, wenn nicht all das aus Wachs gemacht ist, oder doch aus Ton. Ich habe in Rom bei den Saturnalien eine solche Nachbildung von Speisenfolgen anfertigen sehen.“ Und ich hatte noch nicht ausgeredet, als Trimalchio sprach: „So wahr ich zunehmen will, an Geld, nicht an Masse: das da hat mein Koch aus einer Sau gemacht. Eine kostbarere Person läßt sich nicht denken. Ein Wink, und er macht aus der Gebärmutter einen Fisch, aus dem Speck eine Ringeltaube, aus dem Schinken eine Turtel, aus der Keule eine Henne. Eben deswegen hat man ihm nach einem Einfall von mir einen allerliebsten Namen gegeben: man ruft ihn nämlich Dädalus.“³

¹ Zur Zubereitung von Störchen vgl. Horaz, *Sat.* 2, 2, 49.

² »rogo« inquit, »magister, quid putas inter Ciceronem et Publilium interesse? ego alterum puto disertio- rem fuisse, alterum honestiorem. quid enim his melius dici potest?

»luxuriae rictu Martis marcent moenia

tuo palato clausus pavo pascitur

plumato amictus aureo Babylonico,

gallina tibi Numidica, tibi gallus spado;

ciconia etiam, grata peregrina hospita

pietaticultrix gracilipes crotalistris,

avis exul hiemis, titulus tepidi temporis,

nequitae nidum in caccabo fecit tuae.« Petronius, *Satyrikon*, 55, 5-6.

³ »et haec quidem tolerabilia erant, si non fericulum longe monstrosius effecisset ut vel fame perire malle- mus. nam cum positus esset, ut nos putabamus, anser altilis circaque pisces et omnium genera avium, »amici« inquit Trimalchio »quicquid videtis hic positum, de uno corpore est factum«. ego, scilicet homo prudentissimus, statim intellexi quid esset, et respiciens Agamemnonem »mirabor« inquam »nisi omnia ista de cera facta sunt aut certe

6.1.4. RUMOHR UND EPIKUR

Unabhängig von der philologischen Frage, welches Verhältnis zu den Lehren des Epikur in den Satiren oder Episteln des Horaz zum Ausdruck kommt, scheint es, als habe sich Rumohr bei der Entwicklung seiner Ernährungslehre jedenfalls an einigen Stellen spezifisch epikureischer Gedanken bedient. Und das gilt, obwohl Rumohr die Epikureer im *Geist der Kochkunst* nur als Antagonisten der Stoiker gelten läßt, da »jedes Äußerste [die Epikureer] sehr bald seinen Gegensatz [die Stoiker] hervorruft«, wie Rumohr in aristotelischer Manier resümiert. Beide Philosophenschulen, die Rumohr mit Sekten vergleicht, stehen scheinbar nur stellvertretend für extreme und damit in rumohrschem wie aristotelischem Sinne unmäßige alimentärpolitische Positionen. (*Geist*, S. 2) Es scheint dagegen aber auch kaum wahrscheinlich, daß Rumohr einen Philosophen, in dessen Lehre dem Essen und der Nahrung endlich auch eine reale und nicht nur übertragene Bedeutung zukommt, nicht zur Kenntnis genommen haben soll, so mißverstanden und verzerrt dessen Maximen - wie die ganze epikureische Lehre - auch zu Rumohr durchgedrungen sein mögen.¹ Schließlich erklärt Epikur: »Anfang und Wurzel alles Guten ist die Freude des Magens; selbst Weisheit und alles, was noch über sie hinausgeht, steht in Beziehung zu ihr.«² Außerdem waren die Gartenphilosophen auch für ihre im Monatsrhythmus stattfindenden Bankette bekannt, aber auch kritisiert und lächerlich gemacht worden.³ Und so findet sich unter den Büchern des Freiherrn unter der Ziffer 2082 der Titel *De vita et moribus Epicuri libri octo, autore Petro Gassendo. (Lugduni, 1647.)*

Oben zitiertes Fragment allein wäre jedoch mit Sicherheit noch nicht ausreichend gewesen, Rumohrs Interesse längere Zeit zu fesseln, allzu materialistisch nämlich kommt der Kerngedanke dieser Stelle daher und im bekannten *Menoikeus Brief* verdeutlicht Epikur ja auch selbst, er meine damit nicht etwa »die Lüste der Schlemmer«. Darüberhinaus sei die Vorstellung falsch, »daß man den Bauch unbegrenzt füllen müsse«⁴: »Denn nicht häufige Trinkgelage und festliches Schmausen, auch nicht der Verkehr mit schönen Knaben oder Frauen, noch der Genuß von leckeren Fischen und was sonst eine üppige Tafel bietet, schafft ein

de luto. vidi Romae Saturnalibus eiusmodi cenarum imaginem fieri necdum finieram sermonem, cum Trimalchio ait: »ita crescama patrimonio, non corpore, ut ista cocus meus de porco fecit. non potest esse pretiosior homo. volueris, de vulva faciet piscem, de lardo palumbum, de perna turturem, de colepio gallinam. et ideo ingenio meo impositum est illi nomen bellissimum; nam Daedalus vocatur.« (Petronius, *Satyrikon*, 69,7 -70,3)

¹ Vgl. Baudy, *Erfüllung*, Kap. 2 und 3.

² Die Werke Epikurs werden nach der deutschen Übersetzung von Paul M. Laskowsky zitiert: Epikur. Philosophie der Freude. Briefe. Hauptlehrsätze. Spruchsammlung. Fragmente. Frankfurt a. Main, 1988. Hier: Fragment 5.

³ Vgl. Classen, *Horace - a Cook?*, S. 341 und Anmerkung 63 u. 64.

⁴ Epikur, Fragment 42.

freudvolles Leben«.¹ Vielmehr wähle der Weise »bei der Speise nicht die größere Menge, sondern das Wohlschmeckendste«, was allerdings nicht mit Rumohrs Begriff der »Schlecker« gleichzusetzen ist.²

Das bedeutet, dem Essen kommt in der epikureischen Philosophie zwar eine umfassende Bedeutung zu, diese liegt aber nicht im exzessiven Fressen und Saufen. Darüber hinaus sieht Epikur generell in geistigen Dingen das Potential für den größten Genuß. Und in der *Spruchsammlung* wird dann noch deutlicher, worum es eigentlich geht: »Die Stimme des Fleisches spricht: nicht hungern, nicht dürsten, nicht frieren. Wem dies Begehren erfüllt wird und wer hoffen kann, es ständig erfüllt zu sehen, der könnte sich an Glückseligkeit mit Zeus messen.«³ Hier stößt man auf einen Kernpunkt der epikureischen Lehre, der Rumohrs Konzept vom alltäglichen Familienmahl, das untrennbar mit der Vorstellung der dauerhaften Befriedigung bzw. Sättigung verbunden ist, nachhaltig beeinflusst hat:

Ich nehme nicht Anstand, zu behaupten, daß es ungleich mehr darauf ankomme, alle Tage des Jahres ein hinreichendes wohlanständiges, reinliches, einladendes Mahl zu haben, als von Zeit zu Zeit ein prachtvolles und reiches Gastgebot. Denn, mag es gleich ergötzlich und dienlich seyn, abwechselnd reichliche Schmäuse zu geben, seine Freunde um sich her zu versammeln und der Freude über das gewöhnliche Maaß hinaus sich hinzugeben, so ist es doch nur der Umlauf der täglichen Mahle, welcher wahrhaft ernährt und belebt, die Kräfte ersetzt und aufrichtet. (*Geist*, S. 185f.)

Im einem Fragment Epikurs heißt es: »Leeres Geschwätz ist die Rede jenes Philosophen, durch die keine menschliche Leidenschaft geheilt wird. Wie wir einer Heilkunst nicht bedürfen, die nicht imstande ist, Krankheiten aus dem Körper zu vertreiben, bedürfen wir auch einer Philosophie nicht, die nicht das Leiden der Seele vertreibt.«⁴ Und im darauffolgenden Fragment: »Das Streben nach wahrer Philosophie befreit uns von jeder unruhvollen und peinlichen Begierde.«⁵ Welche edlere Aufgabe könnte im Sinne Rumohrs der Kochkunst zufallen, als mit ihr und durch sie eines der größten aller menschlichen Leiden, den niemals zu bändigenden und stets wiederkehrenden Hunger zu vertreiben? Denn genau darum geht es Rumohr mit seiner Idee der familieninternen Mahlzeit, als »Moment einer fröhlichen Vereinigung«. Neben dem gemeinschafts- und identitätsstiftenden emotionalen Halt, den der Akt der gemeinsamen Mahlzeit den Familienmitgliedern bietet, geht es ganz konkret um den Ausgleich der durch Arbeit verausgabten körperlichen Kräfte »der den Tag über verschieden beschäftigten« Familienmitglieder (*Geist*, S. 16); damit aber um den Erhalt eines Zustandes dauerhafter Sättigung und dauerhaften Wohlfühls jenseits der anthropologischen Konstante

¹ Epikur, *ad Menoikeus*, S. 58.

² Epikur, *ad Menoikeus*, S. 55.

³ Epikur, *Spruchsammlung*, S. 21.

⁴ Epikur, Fragment 2.

⁵ Epikur, Fragment 3.

des nackten Existenzkampfes, dessen Symbol der ewig nagende Hunger ist. Epikur erklärt deshalb nicht einfach die *Hedone*, also die Lust, zum höchsten Lebenszweck und Schlüssel des glückseligen Lebens, sondern er unterscheidet genau zwischen *Bewegungslust* (*hedone kinetike*) und *Zustandslust* (*hedone katastemetike*). Nach Ciceros Darstellung der epikureischen Lehre ist die sinnlich wahrgenommene *Bewegungslust* von der viel größeren *Zustandslust* dadurch abzugrenzen, das letztere erst dann eintritt, wenn aller Schmerz beseitigt ist. Und die Beseitigung bzw. das Meiden allen Schmerzes ist das zentrale Anliegen epikureischer Ethik. Nicht von ungefähr wählt Cicero zur Illustration dieses Gedankens das Beispiel des Vertreibens von Hunger und Durst.¹ Wer also durch regelmäßige und maßvolle Ernährung den Schmerz, den der Hunger zweifellos bedeutet, dauerhaft beseitigt, findet nicht im einzelnen Mahl die eigentliche Lust, denn Epikur selbst betont: »ich pfeife auf die Freuden eines üppigen Mahles, nicht dieser Freuden wegen, sondern wegen der Unannehmlichkeiten, die ihnen auf dem Fuße folgen.«² Vielmehr liegt die epikureische Lust in dem durch die dauerhafte Befriedigung des Hungers entstehenden gleichfalls dauerhaften Gefühl der Befriedigung bzw. Sättigung. Damit unterscheidet sich Epikurs Lehre grundsätzlich von jener des Aristippos von Kyrene, der genau das Gegenteil, nämlich die Freude des Augenblicks als höchstes Gut hinstellt. Erreicht wird Epikurs Zielvorstellung, also die Beseitigung allen Schmerzes (und damit auch Hungers), durch das Streben des Menschen nach *Ataraxia*. Am treffendsten vielleicht als Zustand des Ungestörtseins bzw. der Unangefochtenheit zu beschreiben, verbunden mit einer unerschütterliche Ruhe des Gemüts - dem *nil admirandi* des Horaz. Auch in diesem Zusammenhang gibt es noch eine aufschlußreiche, stark an Epikurs *Ataraxia* erinnernde Stelle in Rumohrs *Deutschen Denkwürdigkeiten*, an der ein Vater seinem Sohn, der dabei ist, sein Elternhaus hinter sich zu lassen und »nunmehr in die größere Welt einzutreten«, eindringlich ermahnt: »Beherrsche [...] Dich, - Deine Begierden und Leidenschaften. Siehe, mein Sohn, um diesen Punct drehet sich unser ganzes Heil; denn wer sein Herz zügelt, die ungestümen Wünsche in ihre Schranken zurückweiset, wird nicht leicht hingerissen, zu denken, zu leiden, [und] zu thun, was sein Verstand mißbilligt.«³ Übertragen auf Rumohrs *Geist der Kochkunst* verwandelt sich das Bild der *Ataraxia* dann in das behagliche Umfeld einer innerfamiliären und harmonischen Mahlzeit, sozusagen eine alimentäre *Ataraxia* im bürgerlichen Familienkreis, durch die sich dieser Kreis gleichzeitig nach außen hin abschottet, wie nach innen definiert.⁴ Diese alimentäre *Ataraxia*, erreicht durch das gemeinsame, einfache Mahl, erhält und erhöht die Leistungsfähigkeit, Gesundheit (Diätetik) und Genußfähigkeit, oder wie Epikur es ausdrückt:

¹ Cicero, *De. Fin.*, 1,37, vgl. auch 2,9.

² Epikur, Fragment 10.

³ Rumohr, *Dt. Denk.*, III, S. 93f.

⁴ Vgl. Epikurs Maxime: Lebe im Verborgenen! (Fragment 43)

Einfache Suppen bereiten den gleichen Genuß, wie ein üppiges Mahl, wenn erst einmal das Entbehren nicht mehr als Schmerz empfunden wird; Brot und Wasser bereiten den höchsten Genuß für jemand, der sie zu sich nimmt, wenn er Hunger und Durst hat. Die Gewöhnung an eine einfache und nicht üppige Lebensweise bringt auch völlige Gesundheit und macht den Menschen den drängenden Anforderungen des Lebens gegenüber unverzagt; sie verleiht uns, wenn wir uns nach längerer Zeit vor üppige Schüsseln setzen, einen größeren Genuß an ihnen und nimmt uns die Furcht vor dem blinden Geschick.¹

6.1.5. RUMOHR UND SENECA

Sowenig Carl Friedrich von Rumohr mit seinem *Geist der Kochkunst* einem als bloße Hedonie mißverstandenen Epikurismus das Wort reden will, so wenig einem rigiden, auf bloße Askese und Verzicht reduzierten Stoizismus. Vielmehr ist Rumohrs Rezeption einiger zentraler Thesen aus den *Epistulae morales ad Lucilium*² des Lucius Annaeus Seneca³, Lehrer Neros und vielleicht einflußreichster Vertreter der späten Stoa, zumindest zum Teil recht subtil. Im *Geist der Kochkunst* zitiert Rumohr Seneca mehrfach wörtlich, unter anderem dort, wo es im Zusammenhang mit einem Rezept des Apicius in Lib. IX, Cap. XIII aus *De re coquinaria* (»et si volueris in formella piscem formabis«)⁴ um die Beschreibung der artfremden und zerstörerischen bzw. verschwenderischen Zubereitung einer Meerbarbe als Beweis der Verderbtheit der römischen Küche an sich geht. (*Geist*, S. 4, Anmerkung) Neben einer der Stellen aus Horaz Satire 2, 2, 34-36 (»laudās, insane, trilibrem Mullum, in singula quem minuas pulmenta neccesse est«)⁵ zitiert Rumohr auch eine kurze Passage aus dem 95. Brief an Lucilius: »torti distraqtique sine ullis ossibus nulli«.⁶ In diesem Brief wird einmal mehr das Ideal der Mäßigkeit beschworen und harsche Kritik an Schlemmerei, Genußsucht und Verschwendung geübt, bei Seneca allerdings noch ergänzt durch eine besonders nachhaltige Beschwörung einer maßvollen, im Kern gesunden und glorreichen Vergangenheit als positivem Gegenentwurf zur im Verfall befindlichen Gegenwart. Hier nur vier der prägnantesten Stellen:

¹ Epikur, *ad Menoikeus*, S. 57f.

² Die *Epistulae* (Liber XV) werden zitiert nach der deutsch-lateinischen Ausgabe von Franz Loretto. Stuttgart, 1996.

³ In Rumohrs Bibliothek befanden sich die beiden Titel: M. Annaei Senecae rethoris opera. Biponti, 1783. (Ziffer 2138) Und: L. Senecae et aliorum Tragoediae. Amsterodami, 1646. (Ziffer 2069)

⁴ »Und, wenn du willst, forme in einer Backform einen Fisch.«

⁵ »Du Narr! Du preisest eine dreipfündige Meerbarbe, die du doch in kleine Portionen schneiden muß.«

⁶ Seneca, *ad Lucilium* 95, 26. Eigentlich: »Ehini totam distraqtique sine ullis ossibus nulli constraverant« - »Restlos entgrätete Meerbarben bedecken den ganzen Boden [der Schüssel].«

Kein Wunder daß [...die Heilkunst] damals weniger Aufgaben hatte, da die körperliche Konstitution noch robust und widerstandsfähig und die Nahrung leicht verdaulich und nicht durch ausgeklügelte, der Genußsucht dienende Zubereitung verdorben war: doch als man begonnen hatte, sie sich zu beschaffen, nicht um den Hunger zu stillen, sondern ihn zu stimulieren, und tausend Zutaten ausfindig gemacht worden waren, wodurch die Eßlust angeregt werden sollte, ist das, was für den Hungernden die Nahrungsmittel waren, zu einer Belastung der Übersättigten geworden.¹

Sieh dir an, wie viele Dinge, die den Gaumen passieren sollen, die Feinschmeckerei durcheinandermischt - die Verwüsterin der Landstriche und des Meeres. Es ist klar, daß sich so ungleichartige Speisen unmöglich vertragen können und sie, wenn man sie verschlungen hat, wegen ihrer verschiedenartigen Wirkung schlecht verdaut werden.²

Heute aber, wie sehr haben Gesundheitsschäden zugenommen! Das sind die Zinsen, die wir für unsere maßlose Gier nach Sinnenfreuden zu entrichten haben. Über die Unzahl an Krankheiten brauchst du dich nicht zu wundern: zähle die Köche! Jede geistige Beschäftigung hört auf, und die Professoren der freien Künste dozieren ohne Publikum vor verlassenem Schulstuben; in den Rhetoren- und Philosophenschulen herrscht gähnende Lehre: hingegen, welchen Zulaufs erfreuen sich die feinen Küchen, wie zahlreich drängt sich die Jugend um die Feuerstellen der Lebemänner!³

Ihr guten Götter, wie viele Menschen kann ein einziger Bauch in Atem halten! Und meinst du, daß jene Champignons, ein köstliches Gift, keine verborgene Wirkung haben, auch wenn diese nicht sogleich eingetreten ist? Und findest du nicht, daß der im Sommer genossene Schnee nicht zu einer Verhärtung der Leber führt? Und bist du nicht der Ansicht, daß die Austern dort, ein so geschmackloses Fleisch, mit Unrat gemästet, ein ekliges Völlegefühl erzeugen? Und glaubst du nicht, daß jene ausländische pikante Fischsoße, kostspielige Jauche aus verdorbenen Fischen, durch faulige Salzlake brennende Schmerzen in den Eingeweiden verursacht? Und denkst du, daß jene noch rohen Fleischstücke, die man fast direkt aus dem Feuer heraus in den Mund führt, ohne Schaden erst im Magen gelöscht werden? Wie widerlich und übelriechend ist demnach das Aufstoßen und wie groß der Ekel vor sich selbst bei solchen, die ihren Rausch vom Vortag ausdünsten! Man merkt wohl, daß das Genossene verfault, nicht verdaut! [...] auf einzelne Speisen hat man schon keinen Appetit mehr: gemacht wird

¹ Seneca, *ad Lucilium* 95, 15: »Nec est mirum tunc illam minus negotii habuisse firmis adhuc solidisque corporibus et facili cibo nec per artem voluptatemque corrupto: qui postquam coepit non ad tollendam sed ad irritandam famem quaeri et inventae sunt mille conditurae quibus aviditas excitaretur, quae desiderantibus alimenta erant onera sunt plenis.«

² Seneca, *ad Lucilium* 95, 19: »Vide quantum rerum per unam gulam transituarum permisceat luxuria, terrarum marisque vestatrix. Necesse est itaque inter se tam diversa dissideant et hausta male digerantur aliis alio nitentibus.«

³ Seneca, *ad Lucilium* 95, 23: »Nunc vero quam longe processerunt mala valetudinis! Hac usuras voluptatum pendimus ultra modum fasque concupitarum. Innumerabilis esse morbos non miseraberis: cocos numerata. Cessat omne studium et liberalia professi sine ulla frequentia desertis angulis praesident; in rethorum ac philosophorum scholis solitudo est: at quam celebres culinae sunt, quanta circa nepotum focos [se] iuventus premit!«

eine einzige Mischung aus Leckerbissen. Bei Tisch geschieht das, was im Magen hätte geschehen müssen: Ich warte schon darauf, daß Vorgekautes serviert wird.¹

Was Seneca hier zum Besten gibt, unterscheidet sich nicht wesentlich von der Kritik des Horaz, wenn Senecas Philippika auch eher im Gewande heiligen Ernstes als unter dem Deckmantel der Satire daherkommt. Die Parallelen zu Rumohr sind klar und einmal mehr wird die weitreichende Bedeutung der antiken Diätetik für die moralischen Mahnschriften der Antike deutlich. Interessant ist aber etwas anderes. Betrachtet man den 95. Brief im Kontext, erkennt man schnell, daß er mit dem 94. Brief eine untrennbare Einheit bildet. Das eigentliche Problem, das Seneca in diesen beiden Briefen erörtert, geht über die oben zitierten Ermahnungen weit hinaus. Während sich der 94. Brief mit der Frage beschäftigt, ob in konkreten Situationen bloße Detailvorschriften (lat. *decreta*) ohne dahinterstehende Grundprinzipien (lat. *praecepta* - grie. *dogmata*) ausreichen, um dem Einzelnen ein sittlich einwandfreies und tugendhaftes Handeln zu ermöglichen, diskutiert Seneca im 95. Brief die entgegengesetzte Frage, ob denn auch *praecepta* alleine, d.h. ohne konkrete *decreta* als Verhaltens- und Handlungsrichtschnur ausreichen könnten:

Den Teil der Philosophie, der jedem einzelnen individuelle Weisungen gibt und nicht den Menschen im allgemeinen formt, [...] haben einige allein akzeptiert. Die übrigen, gleichsam auf ein für uns nutzloses Gebiet abschweifenden [Teile] aber ließen sie beiseite, ganz als ob man in einem Teilbereich Ratschläge geben könnte, ohne vorher die Lebensproblematik in ihrer Gesamtheit erfaßt zu haben. Der Stoiker Ariston² hingegen meint, gerade dieser Abschnitt sei unwichtig und dringe nicht bis ins Herz hinein, da er [nichts als] Altweiberbelehrungen enthalte; den meisten Gewinn, sagt er, brächten nun einmal philosophische Prinzipien und die Begriffsbestimmung des höchsten Gutes.³

Setzt man die *praecepta* bzw. *decreta* des Seneca in einem übertragenen Sinne mit den Extremen in Aristoteles Tugendlehre gleich (*Grundprinzipien vs. konkrete Handlungsanweisungen*), so ergibt sich, daß nur auf der Grundlage von Einzelanweisungen als auch allgemei-

¹ Seneca, *ad Lucilium* 95, 24-27: »Di boni, quantum hominum unus venter exercet! Quid? Tu illos boletos, voluptarium venenum, nihil occulti operis iudicias facere, etiam si praesentanei non fuerunt? Quid? Illud sociorum garum, pretiosam malorum piscium saniem, non credis urere salsa tabe praecordia? Quid? Illa purulenta et quae tantum non ex ipso igne in os transferuntur iudicas sine noxa in ipsis visceribus extinguere? Quam foedi itaque pestilentesque ructus sunt, quantum fastidium sui exhalantibus crapulam veterem! Scias putrescere sumpta, non concoqui. [...] Piget esse iam singula: coguntur in unum sapes. In cena fit quod fieri dedebat in ventre: expecto iam ut manducata ponantur: Quantulo autem hoc minus est, testas excerpere atque ossa et dentium opera cocum fungi?«

² Ariston von Chios, Schüler des Zenon von Kition.

³ Seneca, *ad Lucilium* 94, 1-2: »Eam partem philosophiae quae dat propria cuique personae praecepta nec in universum componit hominem [...] quidam solam receperunt, ceteras quasi extra utilitatem nostram vagantis reliquerunt, tamquam quis posset de parte suadere nisi qui summam prius totius vitae complexus esset. Ariston Stoicus e contrario hanc partem levem existimat et quae non descendat in pectus usque, anilia habentem praecepta; plurimum ait proficere ipsa decreta philosophiae constitutionemque summi boni.«

nen Grundprinzipien moralisch einwandfreies Handeln und Verhalten möglich ist - eben das rechte Maß als Wertsynthese aus zwei Extremhaltungen. Überträgt man Senecas Vorstellungen auf Rumohrs Koch- und Lebenskunsthlehre, fällt auf, daß auch Rumohr sowohl hehre Grundprinzipien als auch Einzelanweisungen für erforderlich hält, um seinen Jüngern ein gleichfalls im übertragenen Sinne moralisch oder sittlich nicht zu beanstandendes Kochen bzw. Essen zu lehren. Gleich zu Beginn seiner Ausführungen erklärt Rumohr in den Worten seines Mundkochs König:

Daß auch für die praktische Kochkunst Alles davon abhängt, ihre Grundsätze richtig gefaßt zu haben, dies erfuhr ich an mir selbst, indem mein großer Meister und Vorgänger allein durch Aufstellen und Festhalten der Grundsätze aus mir einen brauchbaren Mundkoch bildete. Es war seine Maxime, daß die Anwendung der Vorschriften, die er in unbedingter Allgemeinheit auszusprechen pflegte, und daß überhaupt alle Uebergänge und Schattierungen der Kunst und Phantasie, dem Erfindungsgeiste, der lokalen und individuellen Lage des Kochkünstlers müssen überlassen bleiben. (*Geist*, S. 18)

Diese scheinbare Überbewertung der Grundprinzipien läßt sich vielleicht mit einer weiteren Stelle der 95. Epistel erklären; dort heißt es:

Folglich muß man sich eine Überzeugung einprägen, die für das ganze Leben [bzw. die ganze Kochkunst] von Bedeutung ist: das ist es was ich als Grundsatz bezeichne. An dieser Überzeugung wird sich das Handeln und Denken orientieren; und wie das Handeln und Denken, so wird auch das Leben [und Kochen bzw. Essen] sein. Bloße Detailratschläge sind, wenn man das ganze in Ordnung bringen möchte, zu wenig.¹

Das »ganze in Ordnung zu bringen« war aber genau Rumohrs Absicht. Der leicht zu gewinnende Eindruck, daß im Vergleich zu konkreten Handlungsanweisungen die alimentären Grundsätze bei einem solchen Unterfangen alles andere fast zwangsläufig zudecken, täuscht - im Gegenteil. Auch bei Rumohr führt nur die Ergänzung beider Momente zum Erfolg, und das erklärt auch, warum Rumohr in seinem *Geist der Kochkunst* gezielt dutzende von Detailvorschriften gibt, deren innerer Wert ihm ganz offenbar genauso bedeutsam für das Ziel einer dem *Geist der Kochkunst* würdigen Schule des Kochens bzw. Essens erscheint, wie seine alimentärphilosophischen Grundsätze. Es reicht eben doch nicht, dem hoffnungsvollen Aspiranten der Koch- bzw. Esskunst nur Allgemeinplätze an die Hand zu geben; vielmehr ist es von Fall zu Fall auch notwendig, auf konkrete Handlungsanweisungen zurückzugreifen. Beides bildet dann die Grundlage, um das Ziel eines umfassenden diätetischen Ernährungs-

¹ Seneca, *ad Lucilium* 95, 44: »Ergo infigi debet persuasio ad totam pertinens vitam: hoc est quod decretum voco. Qualis haec persuasio fuerit, talia erunt quae agentur, quae cogitabuntur; qualia autem haec fuerint, talis vita erit. In particulas suasisse totum ordinanti parum est.«

verständnisses zu erreichen. Nicht zuletzt deshalb schreibt Rumohr im ersten Kapitel des dritten Buches unter der Überschrift *Von der Erziehung zum Essen*:

Es ist nicht genug, die Bereitung der Speisen auf Grundsätze zurückgeführt, die Anwendung dieser Grundsätze durch Beyspiele erläutert zu haben. Vielmehr wäre die gesammte Kochkunst nur eine unnütze Vorrichtung, wenn sie den Zweck nicht erfüllen würde, ein gesundes Lebensgefühl zu erhöhen und dauernd zu erhalten. Dies kann jedoch nur durch ein verständiges Essen erreicht werden [...]. (*Geist*, S. 168)

6.2. ZEITGENÖSSISCHE EINFLÜSSE

Neben dem Einfluß antiker Autoren findet sich in Rumohrs *Geist der Kochkunst* auch die Handschrift einiger Zeitgenossen Rumohrs. Die drei bedeutendsten zeitgenössischen Autoren, die auf Rumohr Einfluß genommen haben, bzw. in ihren Werken Parallelen zu Rumohrs Lehre zeigen, sind Jean Jaques Rousseau und sein Erziehungsroman (und pädagogisches Handbuch) *Emile*, die bürgerlichen *Idyllen* aus der Feder von Johann Heinrich Voß und die sentimentalischen Dramen Gustav Friedrich Wilhelm Großmanns, allen voran sein Erfolgsstück *Nicht mehr als sechs Schüsseln*.

6.2.1. RUMOHR UND ROUSSEAU¹

Rumohr und Rousseau? Rumohr zu allem Überfluß jetzt auch noch als Prophet eines diätetischen *volunté générale* für eine elitär-demokratische Bürgerkaste frei nach Rousseau? Der *Geist der Kochkunst* ein Pamphlet, das den Aufstand gegen die kulinarischen Niederungen des *volunté de tous* predigt? Ein Küchenhandbuch, das einen alimentären Gesellschaftsvertrag entwirft? Ja und Nein.

So bestechend nämlich dieser Gedanke auch klingen mag, so hieße es wohl doch, die Analogie etwas über zu strapazieren, denn die wesentlichen Parallelen zwischen Rumohr und Rousseau liegen nicht auf dem Gebiet der politischen Philosophie des *Contract Social*² sondern in den pädagogischen Schriften,³ vor allem dem *Emile*⁴ verborgen.

¹ Zu Rousseaus Ernährungslehre vgl.: Massio Montanari: *Nuovo Convivio. Storia e cultura die piaceri della tavola nell'Età moderna*. Rom-Bari, 1991. I.d.F.: Montanari, *Nouvo Convivo*. Vgl. auch Wierlaxcher, *Vom Essen*. Besonders: Jean Claude Bonnet: »Le système de la cuisine et du repas chez Rousseau. In: Poétique 24 (1975), S. 244-267. Bonnets Fazit: Le systeme de la cuisine et du repas chez Rousseau est tout autre chose qu'un tableau des goûts ou un catalogue des habitudes culinaires. Il ne se réduit pas à quelques categories simples mais aborde tous les problèmes relatifs à l'acte de manger. Chez l'homme, animal dépravé, le mode de vie n'est pas programmé par l'instinct. Les codes des repas et des menus varient selon les cultures. Rousseau ne s'intéresse pas à l'étude des pluralités culturelles dans le sens d'une ethno-semiotique, au folklore des pratiques culinaires mais définit dans sa profondeur l'acte de manger. Son évaluation est théorique à partir de principes simples. Les système de la cuisine et du repas dans le jeu de l'écriture est une élaboration formelle complexe. Rousseau y construit des rites personnels, marginaux et décodés et développe un projet de commensalité fraternele. Ce rêve social est impossible et déçu dans le règne de l'inégalité qui est une anthropophagie. Il fait délire autour de l'obsession cannibalique et du parti pris végétal. Rousseau n'en a pas moins dans l'inquiétude et hors de tout rassasiement posé la question fondamentale: qu'est-ce que manger? L'oralité se déploie en un jeu de tourniquet et de transfert entre les mets et les mots. Rousseau nous donne ainsi beaucoup plus qu'un témoignage sur les habitudes alimentaires ou le discours culinaire: la traversée d'un corps par une écriture.« (Bonnet, S. 267)

² Ziffer 2386 in Rumohrs Bücherverzeichnis: *Du contract social* par J. J. Rousseau. À amsterdam, 1762.

³ Ziffer 1055-1060 in Rumohrs Bücherverzeichnis: *Julie, ou la nouvelle Heloise, ou lettres de deux amans*, p. J. Rousseau. À Amsterdam, 1761.

⁴ Ziffer 1061 in Rumohrs Bücherverzeichnis: *Emile, ou de l'éducation*, p. J. J. Rousseau. À Amsterdam, 1765.

Was Rumohr und Rousseau auf den ersten Blick gemeinsam haben, ist mit Sicherheit ihr pädagogischer Eifer und ihre tiefgehende Kultur- bzw. Zivilisationskritik. Abgesehen von den pädagogischen Ansätzen im *Geist der Kochkunst* liefert Rumohr mit seinen *Deutschen Denkwürdigkeiten* einen monumentalen Roman, in dem Erziehungs- und Bildungsfragen eine große Rolle spielen. Darüber hinaus sind auch seine kunsttheoretischen Schriften und sein persönlicher Umgang mit jungen Künstlern vom pädagogischen Eros beseelt, der allerdings wohl doch etliche Male mehr vom Eros als von der Pädagogik bestimmt war.

Auf Rumohrs kritische Distanz zu den Errungenschaften einer »überfeinerten Kultur« und Zivilisation gerade auf dem Feld der Geistesbildung, aber auch Kochkunst wurde bereits mehrfach verwiesen. Hinsichtlich Rousseaus und Rumohrs pädagogischem Elan, kam beiden entgegen, daß die Ära der Aufklärung und ihr Nachhall in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts eine generell und besonders auch auf dem Gebiet der Pädagogik reformfreundige Zeit war. Wie bei Rumohr finden sich aber auch in Rousseaus Werk zahlreiche Widersprüche, was gleichwohl mit zur Faszination für den Menschen Rousseau und sein Werk beigetragen hat. Gerade auch die Diskrepanz zwischen dem eigenem Leben und dem in den jeweiligen Schriften vertretenen Ideal prägen sowohl Rumohr als auch Rousseau - während z.B. Rumohr trotz seiner Mäßigkeitsappelle recht schnell ein kolossales Körpergewicht erreichte, das nicht gerade als physischer Ausdruck des Bescheidenheitstopos gelten kann, ließ der große Pädagoge Rousseau seine eigenen Kinder in fragwürdigen Erziehungsheimen zurück.

Die Natur, bzw. das Natürliche ist für Rumohr wie Rousseau einer der Zentralbegriffe ihrer jeweiligen Lehren und beiden ist gemein, daß ihre jeweilige Vorstellung davon, was nun konkret unter *Natur* oder *natürlich* zu verstehen sei, nie mit letzter Sicherheit zu bestimmen ist. Was allerdings feststeht, ist der beiden gemeinsame Glaube, das Natürliche sei zugleich das von der Vernunft geforderte. Wenn Rousseau dem in bzw. durch die Zivilisation entarteten Menschen sein »Zurück zur Natur« entgegenschleudert, dann versteht er mit Rumohr darunter nicht, in einen angeblich paradiesischen Urzustand zurückzustolpern, sondern diese Forderung verdeutlicht die Notwendigkeit tiefgreifender Reformen in der Erziehung und im Staatswesen für Rousseau, bzw. in Erziehung und Esskultur für Rumohr. So verwickelt und verworren also sowohl Rousseaus als auch Rumohrs Naturbegriff auch sein mögen, klar ist, daß es sich bei beiden weniger um einen Seins- als vielmehr einen Wertbegriff handelt, in dem sich normative und historische Aspekte verbinden. Natur bedeutet beiden das Echte, das Lebensunmittelbare, das Einfache, das Wahre, das Ungekünstelte. Das »Zurück zur Natur« verlangt keinesfalls eine Verdammung der Kultur und Gesellschaft an sich, sondern ist die Kritik an einer verdorbenen Kultur und einer unsittlichen Gesellschaft, wie sie für Rousseau am Zustand des Gemeinwesens und für Rumohr eben auf dem Gebiet der Küchenkultur deutlich und ablesbar werden.

Ein besonderes Interesse für Rousseaus pädagogisches Hauptwerk, den *Emile*, hat Rumohr mit Sicherheit nicht zuletzt deshalb aufgebracht, weil Rousseau dort auch den Fragen der

Ernährung und des Geschmacks breiten Raum gibt und bei allen Unterschieden im Detail, z.B. was die Beurteilung des Fleischgenusses angeht, den Rousseau weitgehend verteufelt, eine gemeinsame Linie zwischen Rousseau und Rumohr erkennbar wird.¹

Seiner äußeren Form nach eine Mischung aus pädagogischem Lehrbuch und Erziehungsroman, liefert Rousseau im *Emile* die scheinbar ideale Folie für eine natürliche, den Menschen vor der Degeneration durch Kultur und Geschichte schützende Erziehung, die den *homme naturel* als Alternativentwurf gegen den *homme artificiel* stellt und die an die Stelle blinder Autoritätsgläubigkeit und von Aufklärungszwang die natürliche Entfaltung des Individuums setzt. Rousseau ist nicht zuletzt deshalb ein pädagogischer Revolutionär, weil der das Kind nicht als kleinen Erwachsenen behandelt sehen will, sondern wahrnimmt, daß ein Kind eine ihm eigne, dem Lebensalter und dem Erfahrungshorizont entsprechende Natur besitzt und Träger ihm eigener Rechte ist, die der Erziehende zu respektieren hat. Wenn Rousseaus Lehren auf dem Gebiet der Pädagogik im Detail auch in weiten Teilen nicht gerade originell sind und auf Montaigne und Locke zurückverweisen, ist dieser Gedanke in seiner von Rousseau vertretenen Radikalität doch völlig neu. Die Ähnlichkeit mit Rumohrs Kritik am althergebrachten autoritativen Erziehungsstil im dritten Buch des *Geistes der Kochkunst* einerseits und seinem im gleichen Kontext entworfenen emanzipativen Gegenentwurf der Erziehung andererseits, ist unübersehbar. Z.B. erklärt Rumohr, daß das traditionelle patriarchalische und autoritätsgeprägte Erziehungsprinzip seiner Zeit gerade »nicht die wahre, aus der Natur [des Menschen] hervorgehende, in sie verwachsene Bildung« sei. Vielmehr müsse »klar in die Augen fallen, daß die neue [emanzipatorische] Schule darauf hinarbeitet, alle Theile [d.h. Erwachsene und Kinder] zufrieden zu stellen.« (*Geist*, S. 174) Und so ist für Rumohr das Hauptproblem an der »altväterlichen« Erziehung, daß sie »nicht [...] die natürliche Entwicklung befördert, als vielmehr der Natur künstliche Schranken« anweist. (*Geist*, S. 169) Ziel Rumohrs ist es im Gegensatz dazu, die Kinder zu verständigen Essern zu erziehen, »welches zwar auf den ersten Blick eine bloße Naturgabe zu seyn scheint, doch in der That eine größere Kunst ist, und mehr Bildung voraussetzt, als man wohl denken möchte.«

Es wird auch deutlich, daß Rumohr mit Rousseau keine Rückkehr zur Natur im Sinne einer Aufgabe der Zivilisation verlangt, sondern eine tiefgreifende Gesellschaftsreform auf dem Boden der Kultur, denn er schreibt weiter: »Man versetze sich nur einmal unter die Wilden entfernter Weltgegenden, oder an den Tisch eines Hausvaters, der seine Kinder, wie so oft geschieht, gleich des Bestien aufwachsen läßt: um kennen zu lernen, daß es dem Menschen nicht von Natur gegeben ist, reinlich, bescheiden und ruhig zu essen, wie es gesellige Mahlzeiten, ja wie es die Gesundheit der Essenden selbst erheischt.« (*Geist*, S. 168) Wer glaubt, Rumohr trete damit in Widerspruch zu Rousseaus Programm einer negativen Erziehung, die dem Individuum weitestgehend freie Entfaltung zubilligt und dem Erzieher vor allem die

¹ Zu Rousseaus vegetarischer Doktrin vgl. Montanari, *Nuovo Convivio* und Montanari, *Hunger*, S. 180. Vgl. auch Wierlcher, *Vom Essen*, S. 87.

Aufgabe zuweist, Entwicklungshemmnisse zu beseitigen, also das, was Rumohr »künstliche Schranken« nennt, der irrt, wie schon Wierlacher zutreffend festgestellt hat.¹ Wer den *Emile* aufmerksam studiert, stellt vielmehr fest, daß auch Rousseau durchaus die Notwendigkeit sieht, in Fragen des Geschmacks positiv zu erziehen, aber eben nicht normativ nach dem Motto *Gut und Richtig ist, was Ich Dir sage*, sondern indem das Kind mit Situationen konfrontiert wird, in denen es von selbst die jeweils richtige Handlungs- oder Verhaltensweise erkennen lernt.

Untersucht man den *Emile* systematisch auf Punkte, an denen Rousseau Ernährungs- bzw. Geschmacksfragen in sein Erziehungsprogramm eingearbeitet hat, fällt auf, daß er schon im ersten Buch, welches vom Säuglingsalter handelt ganz im Sinne Rumohrs erklärt: »Mäßigkeit und Arbeit sind die beiden wahren Ärzte des Menschen: die Arbeit fördert den Appetit und die Mäßigkeit verhindert die Völlerei.«² Diese Worte gleichen einem gutbürgerlichen Schlachtruf beim Sturm auf die Bastille der Völlerei bzw. des Müßiggangs. Immer wieder taucht dieser Gedanke in leicht veränderter Form an verschiedenen Stellen des *Emile* auf. An einer Stelle z.B. heißt es: »Bewegung und Tätigkeit verjüngen unseren Magen und geben uns neuen Appetit. [...] Fröhlichkeit, ländliche Arbeiten, ausgelassene Spiele sind die besten Köche von der Welt und feine Ragouts erscheinen Leuten lächerlich, die seit Sonnenaufgang außer Atem sind.«³ Besonders interessant ist das an diesen Stellen zum Ausdruck kommende bürgerliche Arbeitsethos Rousseaus, das mit dem Rumohrs fast deckungsgleich zu sein scheint.⁴ Im dritten Buch des *Emile* schreibt Rousseau:

Wer im Müßiggang verzehrt, was er nicht verdient hat, stiehlt es. [...] Wer außerhalb der Gesellschaft lebt, schuldet niemanden etwas und hat das Recht zu leben, wie es ihm gefällt. In der Gesellschaft lebt er aber notwendigerweise auf Kosten der anderen: er schuldet ihnen Arbeit als Preis für seinen Unterhalt. Das gilt ohne Ausnahme. Arbeiten ist also eine unerläßliche Pflicht des Menschen innerhalb der Gesellschaft. Arm oder reich, mächtig oder schwach, jeder müßige Bürger ist ein Schmarotzer.⁵

¹ Vgl. Wierlacher, *Vom Essen*, S. 137.

² Der *Emile* wird zitiert nach der deutschen Übersetzung von Ludwig Schmidts. Paderborn; München; Wien; Zürich, 1995. Hier: Rousseau, *Emile*, S. 31. Die französischen Originalpassagen folgen: Jean Jaques Rousseau: *Emile* ou de l'éducation. Herausgegeben von Tanguy L'Aminot und François et Pierre Richard. Paris, 1992. »La tempérance et le travail sont les deux vrais médecins de l'homme: le travail aiguise son appétit, et la tempérance l'empêche d'en abuser.«

³ Rousseau, *Emile*, S. 381. Frz.: »L'exercice et la vie active nous feraient un nouvel estomac et de nouveaux goûts. Tous nos repas seraient des festins, où l'abondance plairait plus que la délicatesse. La gaieté, les travaux rustiques, les folâtres jeux, sont les premiers cuisiniers du monde, et les ragoûts fins sont bien ridicules à des gens en haleine depuis le lever du soleil.«

⁴ Zu Rousseaus Arbeitsethos im *Emile* vgl. Volker Kraft: Rousseaus *Emile*. Lehr und Studienbuch. Bad Heilbrunn, 1993. Bes. Kap. 4.3.- Die Bedeutung der Arbeit, S. 134-143.

⁵ Rousseau, *Emile*, S. 193. Frz.: »Hors de la société, l'homme insoléne devant rien à personne, a droit de vivre comme il lui plaît ; mais dans la société, où il vit nécessairement aux dépens des autres, il leur doit en travail le prix de son entretien; cela est sans exception. Travaillier est dont un devoir indispensible à l'homme social. Riche ou pauvre, puissant ou foible, tout citoyen oisif est une fripon.«

Genau so hat auch Rumohr selbst empfunden, denn er lebte nicht zuletzt in dem Glauben, vielleicht sogar mit der Obsession, durch Arbeit, in seinem Falle durch seine literarischen bzw. wissenschaftlichen Werke und sein - letztlich vergebliches - Streben nach bildungsbürgerlichen Positionen, wie z.B. Aufbau und Leitung von öffentlichen Kunstsammlungen in Berlin oder Kopenhagen, seine Stellung in der Gesellschaft unabhängig vom ererbten Reichtum zu verdienen. Doch zurück zur Ernährung.

Es wurde bereits darauf hingewiesen, daß Rousseau im *Emile* anders als Rumohr im *Geist der Kochkunst* eine tiefgreifende Abneigung gegen den Fleischgenuß zum Ausdruck bringt. Das ist an sich nichts ungewöhnliches. Ideologische »Auseinandersetzungen um den Genuß von Fleisch sind im Europa des 18. Jahrhunderts an der Tagesordnung«, wie Massimo Montanari anmerkt.¹ So schreibt z.B. Adam Smith: »Man kann bezweifeln, daß Fleisch überall ein für das Leben notwendiger Bestandteil ist. Die Erfahrung lehrt, daß Getreide und andere Pflanzen [...] ohne Fleisch die reichhaltigste, gesundeste, nahrhafteste und stärkendste Kost bilden können. Nirgendwo verlangt die Schicklichkeit, daß ein Mensch Fleisch essen müsse.«² Und Louis Demery schreibt zu Beginn des 18. Jahrhunderts: »Ohne in all diese Diskussionen, die mir recht unnütz erscheinen, einzutreten, kann man, wie ich denke, sagen, daß der Genuß von tierischem Fleisch zulässig ist, vorausgesetzt in maßvollem Umfang.«³ Betrachtet man diese Diskussion jedoch kritisch, entsteht zumindest teilweise der Eindruck, sie diene, gerade z.B. bei Smith, weniger der Gesundheit und dem Wohlergehen der Verbraucher, als vielmehr dazu, die bestehenden Verhältnisse der Nahrungsverteilung ideologisch zu untermauern und zu rechtfertigen, nämlich Fleisch wie im Mittelalter als Herrenspeise zu bestimmen. Die altergebrachte Nahrungsverteilung steht dann symbolisch für den Erhalt lebensweltlicher Ordnung und damit für die Legitimation eines spezifisch bürgerlich-kapitalistischen Weltbildes. So verwundert es auch nicht, wenn Alois Wierlacher überzeugend nachgewiesen hat, daß die bis in die Zeit des alten Testaments und der griechischen Antike zurückreichende kulturhistorische Tradition der polarisierten Differenzierung fleischlicher und pflanzlicher Kost in ihrer spezifisch rousseauschen Prägung als »Dämonisierung der Fleischspeise«, auch in der neueren deutschen Prosa deutliche Spuren hinterlassen hat.⁴ Diese in der Literatur aufgegriffene Form der *Dämonisierung* ist jedoch nichts anderes als ein spezifischer, aber außerordentlich wirkmächtiger Ausdruck des weit zurückreichenden Glaubens an eine enge und unmittelbare Verbindung diätetischer Eigenschaften von Nahrungsmitteln mit bestimmten charakterlichen und moralischen Eigenschaften der jeweiligen Esser und letztlich der gesellschaftlichen oder nationalen Gruppen, denen sie angehören. Während der typische Fleischesser als Folge dieser Bewertung in der neueren deutschen Literatur in aller Regel zum Kreis der Mächtigen gehört,

¹ Montanari, *Hunger*, S. 180.

² Zitiert nach Montanari, *Hunger*, S. 179f.

³ Zitiert nach Montanari, *Hunger*, S. 180.

⁴ Wierlacher, *Vom Essen*, S. 87.

oftmals aggressiv auftritt, egoistisch und rücksichtslos nur seine persönlichen Ziele verfolgt, erscheint der Vegetarier als das genaue Gegenteil - er gehört zur sozialen Mittel- oder Unterschicht, ist weitgehend machtlos, gleichzeitig friedfertig, träge und durch einen Hang zum Altruismus gekennzeichnet.¹ Die Grundlage dieser Entwicklung liegt also nicht zuletzt im einflußreichen *Emile*, mit dem Rousseau Bürgertum und aufgeklärtem Adel in Form der Idealisierung einer schlichten, naturbelassenen und vegetarischen Ernährung ein alimentäres Regelwerk für den Kampf gegen die überkommene gesellschaftliche, politische und kulturelle Ordnung des *ancien régime* an die Hand gibt. Und nach dem gleichen Prinzip versorgt auch Rumohr das deutsche Bürgertum mit dem notwendigen alimentären Rüstzeug für den Kampf um den gesellschaftlichen Mittelstand - allerdings nicht *sine*, sondern *con carne*. Zu Recht weist Montanari allerdings darauf hin, daß es sich bei all diesen Auseinandersetzungen des 18. und frühen 19. Jahrhunderts immer um solche Probleme handelt,

die die Eliten betreffen und nur innerhalb einer reichen und opulenten Gesellschaft, wie jener des Adels und des Großbürgertums Sinn ergeben. Als diese Themen beginnen, über das gesellschaftliche Umfeld, in dem sie entstanden sind, hinauszuwachsen; als die Forderungen nach vernunftgemäßem Essen und sogar nach vegetarischer Ernährung die Bauern und Arbeiter erreichen, ist der Effekt grotesk, um nicht zu sagen lachhaft.²

Doch zurück zu Rumohr und Rousseau. Letzterer führt an:

Mit Obst, Milchspeisen und Backwerk, das ein wenig feiner ist, als das gewöhnliche Brot, vor allem aber mit der Kunst, das alles mit Maß zu reichen, kann man Heere von Kindern bis ans Ende der Welt führen, ohne ihren Gaumen zu kitzeln oder abzustumpfen.

Einer der Beweise, daß das Fleischessen dem Menschen unnatürlich ist, ist die Gleichgültigkeit der Kinder diesem Gericht gegenüber, und der Vorzug, den sie vegetabilen Nahrung wie Milch, Backwerk und dergleichen geben. Daher ist es wichtig diesen natürlichen Geschmack nicht zu verfälschen und die Kinder nicht zu Fleischessern zu machen. Und das nicht nur wegen ihrer Gesundheit, sondern wegen ihres Charakters. Wie man auch diese Erscheinung erklären mag, eines ist sicher, daß die großen Fleischesser im allgemeinen grausamer und blutrünstiger sind als die anderen Menschen. Die Barbarei der Engländer ist bekannt; die Gauren³ dagegen sind die sanftesten Menschen. Alle Wilden sind grausam und zwar nicht infolge ihrer Sitten, sondern wegen ihrer Ernährung.⁴

¹ Vgl. dazu Wierlacher, *Vom Essen*, B1, 2.5, S. 86f.

² Montanari, *Hunger*, S. 181.

³ Die Gauren waren die Anhänger Zororasters und lebten in Persien. Dem 18. Jahrhundert galten sie als Inbegriff aufgeklärter und sittlich untadeliger Menschen.

⁴ Rousseau, *Emile*, S. 144. Frz.: »Des fruits, du laitage, quelque pièce de four un peu plus délicate que le pain ordinaire, surtout l'art de dispenser sombrement tout cela: voilà de quoi mener des armées d'enfants au bout du monde sans leur donner du goût pour les saveurs vives, ni risquer de leur blaser le palais. Une des preuves que le

Man gedenkt hier sofort der Vorliebe Rumohrs für die englische Nation. Es kommt nicht von ungefähr, daß Rumohr als erklärter Apologet einer ausgeglichenen Ernährung die Engländer, wenn auch sanft, wegen ihres übergroßen Fleischkonsumes kritisieren muß, um sie aber bei gleichzeitig ausgesprochenem Lob für ihre Verdienste auf dem Felde der Bratkunst ganz entschieden davor in Schutz zu nehmen, daß sie das *Rohe*, und damit allgemein das Blutige lieben würden. (Vgl. *Geist*, Buch 1, Kap. 6 u. 10) Rumohr stimmt mit Rousseau, was dessen Vorstellung einer auf diätetischen Grundfesten beruhenden Grausamkeit der wilden Völker angeht, zwar völlig überein; der Unterschied ist nur, daß Rousseau im Fleischgenuß, Rumohr im Genuß des Rohen das eigentliche Problem erblickt. Deshalb erscheinen bei Rumohr die Fleisch essenden Engländer im Gegensatz zu den weniger Fleisch konsumierenden und (deshalb?) nach Rumohr »industriedidigen« Spaniern nicht nur als das mächtigere, sondern auch moralisch bessere Volk, während Rousseau die Engländer als Fleischesser der Barbarei bezichtigen muß. Was Rumohr bei seiner Rousseaulektüre allerdings in helle Freude versetzt habe dürfte, ist dessen Einschätzung, daß auch die »Franzosen nichts vom Essen verstehen, da es so einer besonderen Kunst bedarf, ihnen die Speisen schmackhaft zu machen.«¹ Und im Zusammenhang mit der Hauptstadt Paris notiert er: »Gegenwärtig gibt es vielleicht keinen zivilisierten Ort auf der Erde, wo der allgemeine Geschmack² schlechter wäre als in Paris.«³ In Rumohrs *Deutschen Denkwürdigkeiten* erscheint Paris gleichfalls als Ort kolossaler Geschmacksverirrungen. Überhaupt gilt für Rousseau wie für Rumohr, »daß der Geschmack durch eine übermäßige Verfeinerung verdirbt.«⁴ Und: »Unter den verschiedenen Sinnesempfindungen hat der Geschmack im allgemeinen die stärkste Wirkung.«⁵

Gerät der Mensch erst einmal in die Mühlen einer fortschreitenden Zivilisation, dann ist der *natürliche Geschmack* eines der ersten Opfer: »Je mehr wir uns vom Naturzustand entfernen, um so mehr verlieren wir unseren natürlichen Geschmack. Die Gewohnheit wird also zur

goût de la viande n'est pas naturel à l'homme, est l'indifférence que les enfants ont pour ce mets-là, et la préférence qu'ils donnent tous à des nourritures végétales, telles que le laitage, la pâtisserie, les fruits, etc. Il importe surtout de ne pas dénaturer ce goût primitif, et de ne point rendre les enfants carnassiers; car, de quelque manière qu'on explique l'expérience, il est certain que les grands mangeurs de viande sont en général cruels et féroces plus que les autres hommes; cette observation est de tous les lieux et de tous les temps. La barbarie anglaise est connue; les Gaures, au contraire, sont les plus doux des hommes. Tout les sauvages sont cruels; et leurs mœurs ne les portent point à l'être: cette cruauté vient de leurs aliments.«

¹ Rousseau, *Emile*, S. 142. Frz.: »Pour moi, je dirais au contraire qu'il n'y a que les Français qui ne savent pas manger, puisqu'il faut un art si particulier pour leur rendre les mets mangeables.«

² In diesem und dem folgenden Zitat bezieht sich der Begriff Geschmack nicht explizit auf den Geschmack in Nahrungsdingen, sondern steht stellvertretend für einen umfassenden Geschmacksbegriff, der seinerseits aber auch wieder den alimentären Geschmack beinhaltet.

³ Rousseau, *Emile*, S. 369. Frz.: »il n'y a pas peut-être à présent un lieu policé sur la terre où le goût général soit plus mauvais qu'à Paris.«

⁴ Ebd. Frz.: »La raison de ce choix est que le goût se corrompt par une délicatesse excessive qui rend sensible à des choses que le gros des hommes n'aperçoit pas.«

⁵ Rousseau, *Emile*, S. 142. Frz.: »De nos sensations diverses, le goût donne celles qui généralement nous affectent le plus.«

zweiten Natur. Sie kann die erste so ersetzen, daß sie keiner von uns mehr erkennt. Daraus folgt, daß der natürlichste Geschmack auch der einfachste sein muß, denn er verändert sich am leichtesten.«¹ Das gilt gleichfalls für die Erziehung. Deshalb wiederholt Rumohr mehrfach, daß ein in Kindertagen verdorbener Geschmack auch den Erwachsenen in Geschmacksvorstellungen stürzt. Auch hinsichtlich Mengerei und Mischung denken beide Autoren weitgehend gleich:

Je einfacher also unser Geschmack ist, um so allgemeiner ist er. Der verbreitetste Widerwille besteht gegen zusammengesetzte Gerichte. Hat man jemals jemanden gesehen, der sich vor Wasser und Brot ekelt? Das ist die Linie der Natur und damit auch unsere Regel. Erhalten wir dem Kind den einfachen Geschmack, solange es möglich ist. Seine Nahrung sei schlicht und einfach. Sein Gaumen soll sich nur an schwach gewürzte Speisen gewöhnen und nicht an überzüchteten Geschmack.²

Das auch von Rumohr so heftig attackierte Laster der Gourmands, die Feinschmeckerei, ist für Rousseau nichts weiter als das lächerliche Vergnügen große Kinder:

Ich habe manchmal Leute beobachtet, die aufs Essen großen Wert legen, die beim Erwachen schon überlegen, was sie tagsüber essen werden und die Mahlzeit genauer beschreiben, als Polybos³ eine Schlacht. Ich fand, daß diese sogenannten Männer nur Kinder von 40 Jahren waren, ohne Kraft und ohne Festigkeit, *fruges consumere nati* [zum Früchteverzehren geboren, Horaz, Epistulae, I, 2, 27]. Die Feinschmeckerei ist das Laster leerer Herzen. Die Seele eines Feinschmeckers sitzt im Gaumen. Er ist nur zum Essen geschaffen. In seiner stumpfen Unfähigkeit ist er nur beim Tisch am Platz. Er kann nur über Gerichte urteilen. Überlassen wir ihn ohne Bedauern dieser Beschäftigung. Besser diese als jede andere, zu unserem wie zu seinem Besten.⁴

¹ Rousseau, *Emile*, S. 141. Frz.: »Plus nous nous éloignons de l'état de nature, plus nous perdons de nos goûts naturels; ou plutôt l'habitude nous fait une seconde nature que nous substituons tellement à la première, que nul d'entre nous ne connaît plus celle-ci. Il suit de là que les goûts les plus naturels doivent être aussi les plus simples.«

² Rousseau, *Emile*, S. 141f. Frz.: »Enfin, plus nos goûts sont simples, plus ils sont universels; les répugnances les plus communes tombent sur des mets composés. Vit-on jamais personne avoir en dégoût l'eau ni le pain? Voilà la trace de la nature, voilà donc aussi notre règle. Conservons à l'enfant son goût primitif le plus qu'il est possible; que sa nourriture soit commune et simple, que son palais ne se familiarise qu'à des saveurs peu relevées, et ne se forme point un goût exclusif.«

³ Polybos, griechischer Historiker, ca. 200 v. Chr. bis 120 v. Chr.

⁴ Rousseau, *Emile*, S. 143. Frz.: »J'ai quelquefois examiné ces gens qui donnaient de l'importance aux bons morceaux, qui songeaient, en s'éveillant, à ce qu'ils mangeraient dans la journée, et décrivaient un repas avec plus d'exactitude que n'en met Polybe à décrire un combat; j'ai trouvé que tous ces prétendus hommes n'étaient que des enfants de quarante ans, sans vigueur et sans consistance, fruges consumere nati. La gourmandise est le vice des cœurs qui n'ont point d'étoffe. L'âme d'un gourmand est toute dans son palais; il n'est fait que pour manger; dans la stupide incapacité, il n'est qu'à table à sa place, il ne sait juger que des plats; laissons-lui sans regret cet emploi; mieux lui vaut celui-là qu'un autre, autant pour nous que pour lui.«

Wie Rumohr plädiert Rousseau für die »Würdigung der arthaften, jedem Nahrungsmittel eigenthümlichen Güte« und für die tägliche Ernährungspraxis, »aus Ueberzeugung mäßig, aus Verständigkeit gut [zu] essen«, verbunden mit dem Ziel eine dauerhafte Sättigung zu erreichen:¹

Unser Körper erschöpft sich unaufhörlich und muß ständig erneuert werden. Obgleich wir die Fähigkeit haben, andere Substanzen in unsere eigenen zu verwandeln, ist es nicht gleichgültig, welche wir wählen. Nicht alles eignet sich zur menschlichen Nahrung, und was dazu geeignet ist, ist es mehr oder weniger nach der Beschaffenheit seiner Gattung, nach dem Klima, das [...der Mensch] bewohnt, nach seinem besonderen Temperament oder nach seiner Lebensweise, die ihm sein Stand vorschreibt.² [...Gott] weist uns mit dem, was uns gut schmeckt, darauf hin, was unserem Magen zuträglich ist. Für den Menschen gibt es keinen Arzt, der naturgemäßer und sicherer leitet als der eigene Appetit. Und wenn ich ihn in seinem Urzustand betrachte, so zweifle ich nicht, daß die schmackhafteste Nahrung auch die gesündeste ist.

Und so kommt Rousseau zu dem Schluß: »Unser Appetit ist nur darum maßlos, weil wir ihm Regeln geben, die wider die Natur sind.«³ Das heißt im Umkehrschluß, daß Regeln, die die natürlichen Gegebenheiten berücksichtigen, dann auch automatisch zu einer vernünftigen Mäßigung führen. Ausgehend von dieser Prämisse kontrastiert Rousseau im dritten und vierten Buch des *Emile* zwei gänzlich unterschiedliche Mahlzeitentypen, die jeweils stellvertretend für divergierende kulinarische Diskurse stehen. Einerseits die »prächtigen und steifen Festessen« wohlhabender Städter, andererseits das gemeinsame und einfache Mahl der Landbewohner. In dieser Opposition treffen die zivilisierte und kultivierte Welt der Stadt (Kulturraum) und die idyllische, einfache und zwanglose Welt der Landbewohner (Naturraum) aufeinander. Dieser Opposition entspricht, um mit Wierlacher zu reden »die Differenz von Fremdheit und Vertrautheit, Äußerlichkeit und Innerlichkeit, Schein und Sein, falschem und wahren Glück.«⁴

¹ Vgl. dazu Wierlacher, *Vom Essen*, S. 44.

² Rousseau, *Emile*, S. 140f. Frz.: »[...] notre propre corps s'épuise sans cesse, il a besoin d'être sans cesse, il la faculté d'en changer d'autres en notre propre substance, le choix n'est pas indifférent: tout n'est pas aliment pour l'homme; et des substances qui peuvent l'être, il y en a de plus ou de moins convenables, selon la constitution de son espèce, selon le climat qu'il habitude, selon son tempérament particulier, et selon la manière de vivre que lui prescrit son état. [...] nous avertit, par ce qui plaît à notre palais, de ce qui convient à notre estomac. Il n'y a point naturellement pour l'homme de médecin plus sûr que son propre appétit; et, à le prendre dans son état primitif, je ne doute point qu'alors les aliments qu'il trouvait les plus agréables ne lui fussent aussi les plus sains.«

³ Rousseau, *Emile*, S. 146. Frz.: »Notre appétit n'est démesuré que parce que nous voulons lui donner d'autres règles que celles de la nature.«

⁴ Vgl. Wierlacher, *Vom Essen*, S. 167.

Das städtische Mahl:

Wir folgen einer Einladung in ein reiches Haus. Wir sehen wie man ein Festessen vorbereitet. Viele Leute, viele Diener, viele Gänge, ein kostbares und edles Tafelgeschirr. Dieser Aufwand zum Fest und zum Vergnügen hat etwas berauschendes, das einem zu Kopfe steigt, wenn man nicht daran gewöhnt ist. Ich fühle alle diese Wirkungen auf meinen Zögling voraus. Während sich das Mahl in die Länge zieht, ein Gericht dem anderen folgt und tausend Worte lärmend rund um die Tafel schwirren, flüstere ich ihm ins Ohr: Durch wie viele Hände glaubst du, ist alles, was du hier auf dem Tisch siehst gegangen, ehe es hierher gekommen ist? [...] Welch ein Stoff für seine Belehrung! Was wird er mit einem gesunden und unverdorbenem Urteil über den Luxus denken, wenn er herausfindet, daß die ganze Welt dazu beitragen mußte, daß vielleicht zwanzig Millionen Hände lange daran gearbeitet haben, daß es vielleicht Tausende das Leben gekostet hat, und das alles nur, um ihm zu Mittag etwas Prächtiges zu bieten, das er am Abend wieder von sich gibt? [...] Der Vergleich zwischen einem einfachen und ländlichen Mahl, das man ausgetobt, hungrig, frei und fröhlich zu sich nimmt, und dem prächtigen und steifen Festessen genügt, um ihm zum Bewußtsein zu bringen, daß ihm der ganze Aufwand keinen wirklichen Nutzen gebracht hat und daß er vom Bauertisch ebenso befriedigt aufsteht wie von der Tafel des reichen Mannes. Auf beiden gab es nichts, was er wirklich sein eigen hätte nennen können.¹

Das ländliche Mahl:

Ein langer Zug fröhlicher Gäste trägt singend herbei, was zum Essen gehört: der Rasen ist Tisch und Stuhl zugleich, der Brunnen dient als Anrichte und der Nachttisch hängt an den Bäumen. Die Gerichte werden zwanglos gereicht, der Appetit hebt die Umstandskrämerei auf. Jeder denkt unbefangen zuerst an sich selbst und findet es richtig, daß es der andere genauso macht. Aus dieser herzlichen und maßvollen Vertraulichkeit entstünde ohne Ungezogenheit, ohne Falschheit und ohne Zwang ein herzhaftes Geplänkel, das hundertmal reizender wäre und die Herzen einander näher brächte als jede Salonliteratur. Kein aufdringlicher Lakai, der unsere Worte belauscht, im Geheimen unser Benehmen bekrittelt, neidisch unsere Bissen zählt, uns mit Genuß

¹ Rousseau, *Emile*, S. 187f. Frz.: »Nous allons dîner dans une maison opulente; nous trouvons les apprêts d'un festin, beaucoup de monde, beaucoup de laquais, beaucoup de plats, un service élégant et fin. Tout cet appareil de plaisir et de fête a quelque chose d'envirant qui porte à la tête quand on n'y est pas accoutumé. Je pressens l'effet de tout cela sur mon jeune élève. Tandis que le repas se prolonge, tandis que les services se succèdent, tandis qu'autour de la table règnent mille propos bruyants, je m'approche de son orneille, et je lui dis: Par combien de mains estimeriez-vous bien qu'ait passé tout ce que vous voyez sur cette table avant que d'y arriver? [...] Quel texte pour son instruction! Avec un jugement sain que rien n'a pu corrompre, que pensera-t-il du luxe, quand il trouvera que toutes les régions du monde ont été mises à contribution, que vingt millions de mains ont peut-être, ont longtemps travaillé, qu'il en a coûté la vie peut-être à des milliers d'hommes, et tout cela pour lui présenter en pompe à midi ce qu'il va déposer le soir dans sa garde-robe? [...] La comparaison d'un dîner simple et rustique, préparé par l'exercice, assaisonné par le faim, par la liberté, par la joie, avec son festin si magnifique et si compassé, suffira pour lui faire sentir que tout l'appareil du festin ne lui ayant donné aucun profit réel, et son estomac sortant tout aussi content de la table du paysan que de celle du financier, il n'y avait rien l'un de plus qu'à l'autre qu'il pût appeler véritablement sein.«

auf das Trinken warten läßt und über die Dauer der Mahlzeit murrte. Wir wären unsere eigenen Diener, um unsere eigenen Herren zu sein, und jeder würde von allen bedient werden. Die Stunden vergingen ungezählt, die Mahlzeit wäre Ruhezeit und dauert, so lange es heiß ist. Kommt ein Bauer mit seinem Gerät auf der Schulter vorbei, so gäbe ich ihm ein freundliches Wort und ein Glas Wein, was ihn seine Armut leichter ertragen läßt. Ich selbst hätte das Vergnügen, mich innerlich bewegt zu fühlen und mir im geheimen zu sagen: ich bin doch noch ein Mensch.¹

Wenn Rumohr als Mann der Mitte mit diesem Maß an Polarisierung auch seine Schwierigkeiten hätte, so kann doch kaum ein Zweifel darüber bestehen, auf welcher Seite Rumohrs Sympathien liegen. Hier und da eingestreute Details in seiner Darstellung machen dem Leser mehr als deutlich, daß auch Rumohr dem Landleben und seiner einfachen ungezwungenen und kräftigen Nahrung den Vorzug gibt, z.B. wenn er anmerkt, ein Gericht von gebratenen Schweinelebern passe zwar »ungemein zu einem herbstlich-ländlichen Jagdleben«, verweichlichten Städtern allerdings müsse er es als »unverdaulich widerraten.« (*Geist*, S. 42) Insgesamt wird deutlich, daß es weitgehende Parallelen zwischen Rousseaus alimentärer Pädagogik und Rumohrs eigenen Erziehungs- und Ernährungsregeln gibt. Einer der zentralen Unterschiede ist jedoch die bereits angesprochene, viel stärkere Polarisierung der Argumentation, wie Rousseau sie betreibt. Wenn Rumohr im Hinblick auf eine erstrebenswerte Mitte jeweils zwei diametral entgegengesetzte Extrempositionen aufbaut und eine Wertesynthese zu erreichen sucht, beschränkt sich Rousseau auf ein Entweder/Oder.

Um einem Mißverständnis vorzubeugen, die im *Emile* vertretene alimentäre Position, insbesondere die deutlich wertende Differenzierung zwischen städtischem und ländlichem Mahl ist keineswegs eine auf die französische Aufklärung beschränkte Haltung, sondern steht vielmehr im Gesamtkontext der paneuropäischen Aufklärungsbewegung; sie ist, wenn man so will, ein interkulturelles Erklärungsmuster. So finden sich z.B. schon rund dreißig Jahre vor Rousseau in Albrecht von Hallers Dichtung *Die Alpen*² (1729) ganz ähnliche Thesen, so z.B. wenn die alpine Naturlandschaft - den nach Süden Reisenden bislang nur ein möglichst rasch zu überwindendes Schrecknis - zum ersten Mal als positive Gegenwelt zum der Natur entfremdeten Kulturraum der Stadt erscheint und damit auch Rousseaus Kulturpessimismus

¹ Rousseau, *Emile*, S. 381. Frz.: »Les mets seraient servis sans ordre, l'appétit dispenserait des façons; chacun se préférant ouvertement à tout autre, trouverait bon que tout autre se préférât de même à lui: de cette familiarité cordiale et modérée naitrait, sans grossièreté, sans fausseté, sans contrainte, un conflit badin plus charmant cent fois que la politesse, et plus fait pour lier lecœurs. Point d'importun laquais épiant nos discours, critiquant tout bas nos maintiens, comptant nos morceaux d'un œil avide, s'amusant à nous faire attendre à boire, et murmurant d'un trop long dîner. Nous serions nos valets pour être nos maîtres, chacun serait servi par tous; le temps passerait sans le compter; le repas serait le repos, et durerait autant que l'ardeur du jour. S'il passait près de nous quelque paysan retournant au travail, ses outils sur l'épaule, je lui réjouirais le cœur par quelques bons propos, par quelque coups de bon vin qui lui feraient porter plus gaiement sa misère; et moi j'aurais aussi le plaisir de me sentir émouvoir un peu les entrailles, et de me dire en secret: Je suis encore homme.«

² Albrecht von Haller: *Die Alpen und andere Gedichte*. Auswahl und Nachwort von Adalbert Elschenbroich. Stuttgart, 1965. I.d.F.: Haller, *Alpen*, Vers.

vorwegnimmt. Deshalb liegt Hallers diätetisches Hauptaugenmerk auch in der Forderung nach einer möglichst großen Natürlichkeit der Speisen als wichtigem Schritt auf dem (diätetischen) Weg eines völligen Einswerdens des Menschen mit der Natur. Wie auch Rousseau geht es Haller im Gegensatz zum synthetisch denkenden Rumohr in seiner Darstellung wesentlich stärker um eine unvermittelte Gegenüberstellung von gut und schlecht - natürlich mit deutlich erkennbarem Hang zur Seite der Natur. Das verleiht der Position Hallers eine Radikalität, die Rumohr fremd ist:

Entfernt vom eitlen Tand der mühsamen Geschäfte
 Wohnt hier die Seelen-Ruh und flieht der Städte Rauch;
 Ihr tätig Leben stärkt der Leiber reife Kräfte,
 Der träge Müßiggang schwellt niemals ihren Bauch.
 Die Arbeit weckt sie auf und stillt ihr Gemüte,
 Die Lust macht sie gering und die Gesundheit leicht;
 In ihren Adern fließt ein unverfälscht Geblüte,
 Darin kein erblich Gift von siechen Vätern schleicht,
 Das Kummer nicht vergällt, kein fremder Wein befeuret,
 Kein geiles Eiter fäult, kein welscher Koch versäuret.
 [...]
 Zwar hier bekränzt der Herbst die Hügel nicht mit Reben,
 Man preßt kein gährend Naß gequetschten Beeren ab.
 Die Erde hat zum Durst nur Brünnen hergegeben,
 Und kein gekünstelt Saur beschleunigt unser Grab.
 Beglückte, klaget nicht! Ihr wuchert im Verlieren;
 Kein nötiges Getränk, ein Gift verlieret ihr!
 Die gütige Natur verbietet ihn den Tieren,
 Der Mensch allein trinkt Wein und wird dadurch ein Tier.
 [...]
 O selig! Wer wie ihr mit selbst gezogenen Stieren
 Den angestorbnen Grund von eignen Äckern pflügt;
 Den reine Wolle deckt, belaubte Kränze zieren
 Und ungewürzte Speis aus süßer Milche vergnügt.¹

Zwar wird Rumohr mit Freuden Hallers Kritik an »welschen Köchen« und am Müßiggang zur Kenntnis genommen haben; sicher teilte er Hallers Lob für den Fleiß und den tätigen Arbeitseifer der Alpenbewohner; auch wird Rumohr Hallers aufklärerischem Schlachtruf zugestimmt haben, in den Alpen, also weit weg von überfeinerten städtischen (Un-)Sitten, herrsche »die Vernunft, von der Natur geleitet«.² Doch Hallers Forderung nach radikalem Verzicht auf eine kunstvolle Zubereitung von Speisen und Getränken hat den Freiherrn dann wohl doch eher befremdet.

¹ Haller, *Alpen*, Vers 161-170; 221-228; 481-484.

² Haller, *Alpen*, Vers 67.

6.2.2. RUMOHR UND GROßMANN

Gustav Friedrich Wilhelm Großmann¹ - geboren am 30. November 1743 in Berlin, gestorben am 20. Mai 1796 in Hannover. Aus kleinbürgerlichen Verhältnissen stammend bringt es der junge Großmann nach dem Jurastudium bereits im Jahre 1767 mit gerade vierundzwanzig Jahren zum Königlich Preußischen Legationssekretarius in Danzig. Als er 1772 nach Berlin zurückkehrt, wendet er sich dem Kreis der Schauspieler um Karl Theophil Döbbelin und damit ganz seiner wahren Passion zu - dem Theater. Nach einem festen Engagement bei der Wanderbühne Abel Seylers gründet er 1778 eine eigene Theatergesellschaft.² Nach mehrjährigen Engagements am Bonner und Mainzer Hoftheater und Auftritten in Frankfurt, Köln und Aachen, tritt Großmann 1787 die Direktion des Hannoverschen Hoftheaters an. Daneben wird Großmann als Herausgeber diverser dramaturgischer Zeitschriften bekannt.³ Einen Namen machte er sich außerdem durch seinen Versuch, eine Pensionskasse für Schauspieler zu gründen und seine enthusiastischen Bemühungen, die Öffentlichkeit für die Errichtung eines monumentalen Schillerdenkmals zu mobilisieren. Durch seine Sympathie für die französische Revolution gerät er in Konflikt mit der Obrigkeit und wird nach einem Theaterskandal, der entsteht, als Großmann es wagt, in Anwesenheit erster Hofdamen ein Stück geben zu lassen, das sich gegen alle Feinde der (französischen) Revolution wendet, verhaftet und verbringt drei Monate im Kerker. Unter erniedrigenden Auflagen entlassen, stirbt Großmann, von den Folgen der Haft physisch wie psychisch gezeichnet, nur wenige Monate später.

Großmann war gefeierter Schauspieler, erfolgreicher Theaterdirektor und einer der publikumswirksamsten Dramatiker seiner Zeit in einer Person - dennoch sind er und seine Stücke heute vergessen. Seine Dramen werden, wenn überhaupt, allenfalls als Kuriosität auf die Bühne gebracht. Dabei gehörten seine bürgerlich-empfindsamen Familiendramen, die maßgeblich zur Entstehung und Verbreitung eines gegenüber Adel aber auch Klerus emanzipierten Bürgertums und dessen neuen Selbstbewußtseins beitrugen, über Jahrzehnte zum Spielplan aller großen Bühnen.⁴ Das erfolgreichste unter ihnen war das »Familiengemälde«¹ *Nicht*

¹ Zu Leben und Werk Großmanns vgl. ADB 9, S. 752-756 und NDB 7, S. 156-157. Zu Großmanns Bedeutung für die Entwicklung des deutschen Theaters und für die Emanzipation des deutschen Bürgertums vgl.: Gerhard Steiner: *Jakobinerschauspiel und Jakobinertheater*. Stuttgart, 1973. Besonders Kapitel IV: Ein Sonderfall: Gustav Friedrich Wilhelm Großmann, S. 93-135. I.d.F.: Steiner, *Jakobinerschauspiel*. Außerdem: Joseph Wolter: Gustav Friedrich Wilhelm Großmann. Ein Beitrag zur deutschen Litteratur- und Theatergeschichte des 18. Jahrhunderts. Köln, 1901. I.d.F.: Wolter, *Theatergeschichte*. Und Axel Fischer; Brigitta Weber: »Sind die Kerls, die Komödianten rasend?« Gustav Friedrich Wilhelm Großmann und das Hannoversche Hoftheater im 18. Jahrhundert. Hannover, 1996. I.d.F.: Fischer und Weber, *Kommödianten*.

² Ein Verzeichnis der Mitglieder von Großmanns Bühne findet sich bei Wolter, *Theatergeschichte*, Beilage 6, S. LXXXIV-LXXXXCVI.

³ *Magazin zur Geschichte des deutschen Theaters*, Halle 1773; *Dramaturgische Nachrichten*, Bonn, 1780; *Dramaturgische Zeitschrift*, Hannover 1793.

⁴ Einen umfassenden Überblick zu Großmanns Repertoire in den Jahren 1778 bis 1796 gibt Wolter, *Theatergeschichte*, Beilage 2, S. V- LIX.

mehr als sechs Schüsseln.² Zehn Jahre vor der französischen Revolution erschienen, war es nahezu fünfzig Jahre lang eines der meist gespielten Stücke auf den europäischen Bühnen und erlebte zwei Übersetzungen ins Französische, eine ins Dänische, Holländische, Italienische und Russische.

Ganz anders also als heute war Großmann zu Lebzeiten jedermann, der am Theater Gefallen fand, ein Begriff. Im *Anton Reiser* begegnet der Protagonist dem erfolgreichen Schauspieler, der ihn in seinen eigenen schauspielerischen Ambitionen bestärkt:

Er zweifelte nun nicht, daß diese Gedichte ihm seinen Weg zum Theater noch mehr bahnen und ihn bald seinem Ziele näher bringen würden. Dazu kam noch, daß der Schauspieler Großmann, welcher sich damals in Gotha aufhielt und Reiser einmal auf der Straße begegnete, ihm neuen Mut zusprach, indem er den Grund anführte, daß man ihn gewiß nicht würde so lange aufgehalten haben, wenn man nicht gesonnen sei, ihn vielleicht ohne Debüt für das Theater zu engagieren; denn es war nun schon in die dritte Woche, daß Reiser sich hier aufhielt. Diese tröstenden Worte und die freundliche Anrede von Großmann waren damals ein wahrer Balsam für Reiser, der bei dem

¹ Großmann gehörte zu den Begründern dieser Genres, das in den darauffolgenden Jahrzehnten sehr beliebt wurde. (Vgl. Wolfgang Schaer: Die Gesellschaft im deutschen bürgerlichen Drama des 18. Jahrhunderts. Grundlagen und Bedrohung im Spiegel der dramatischen Literatur. Bonn, 1963, S. 22-26) Dieses Genre läßt sich allerdings nicht exakt abgrenzen und bezeichnet im Grunde nicht viel mehr, als eine besondere Spielart des bürgerlichen Dramas, welches, weder ein reines Lust- noch ein bürgerliches Trauerspiel, ein Abbild der bürgerlichen Lebens- und Wertewelt liefert, in dem die patriarchalisch dominierte Familie und damit der *Hausvater* im Mittelpunkt steht. (Vgl. z.B. Gemmingens Stück *Der deutsche Hausvater*) Auch Großmann konnte, wollte er deutlich machen, was die bürgerliche Lebenswelt seiner Stücke konkret ausmacht, kaum etwas anderes tun, als dies im Kontrast zur dekadenten Adelskippschaft darzustellen. Aber Großmann bricht zumindest insofern mit diesem Schema, als er den Konflikt nicht zwischen einer bürgerlichen Familie und einer Adelsippe anlegt, sondern er verlegt den Standesgegensatz in die Familie selbst. So stehen sich bei Großmann nicht einfach bürgerliche Moral und adelige Laster gegenüber, sondern Großmann erweitert diese Perspektive - im Sinne Rumohrs - um die Dimension des Ökonomischen und des Sieges der produktiven Arbeit über den lasterhaften Müßiggang. Da sich damit die Vermögensverhältnisse umkehren und der Bürger die ökonomische Macht in Händen hält, ist es nun auch der Bürger, der den Adligen unter sein Moralgesetz zu zwingen vermag. (Zu dieser Thematik bei Großmann vgl. Horst Albert Glaser: Das bürgerliche Rührstück. Analekten zum Zusammenhang von Sentimentalität mit Autorität in der trivialen Dramatik Schröders, Ifflands, Kotzebues und anderer Autoren am Ende des 18. Jahrhunderts. Stuttgart, 1969, S. 27-29)

² Das Titelblatt der Erstausgabe gibt an: »Verfertigt 1777, und gedruckt 1780 zu Bonn [bei Abshoven]«. Ein Vorabdruck einzelner Passagen verbunden durch Inhaltsparaphrasen erschien in den *Dramaturgischen Nachrichten*, 1. Stück, Bonn, 1779, S. 16-63. Die Erstaufführung fand am 6. April 1779 am Bonner Hoftheater statt. Zitiert wird nach der Textfassung *Nicht mehr als Sechs Schüsseln. Ein Familiengemälde in fünf Aufzügen von F.G.W. Großmann*. Sine loco, 1781. Insgesamt lassen sich 37 Ausgaben nachweisen. Es liegt keine aktuelle Edition des Stückes vor, einzig einige Auszüge und einige faksimilierte Seiten der Erstausgabe (Vorbericht, Vorrede, Einleitung - wie man's nehmen soll, 1. Aufzug, 1. Auftritt, 1. Aufzug, 10. Auftritt, 5. Aufzug, 12. Auftritt) finden sich als Beilage bzw. Auszug bei Fischer und Weber, *Kommödianten*. Dort auch: Martin Rector: »Ein Garkoch, der mancherley Gaumen zu befriedigen hat«. Der Schauspieldichter. S. 143-183. I.d.F.: Rector, *Schauspieldichter. Zu Nicht mehr als Sechs Schüsseln* vgl. außerdem Steiner, *Jakobinertheater*, S. 109f. Und Hermann Hettner: Geschichte der deutschen Literatur des 18. Jahrhunderts. 2 Bände Berlin, 1961. Hier: Band 2, S. 310f. Eine Bearbeitung von Großmanns Stück von Georg J. Plotke erschien 1919 in München.(=Theater der Gegenwart. Ältere Lustspiele für die heutige Bühne bearbeitet, Band 1)

Schlosse, wo gebauet wurde, einsam auf und nieder ging und gerade mit finstern Unmut über sein noch ungewisses Schicksal nachdachte.¹

Nur am Rande sei vermerkt, daß der Protagonist des Romans die Ansicht vertritt, die Nahrung besitze »auf die Gemütsbeschaffenheit eines Menschen den stärksten Einfluß«.² Adolf Freiherr von Knigge nennt Großmann einen Schauspieler dessen »Kopf, Herz und Sitten gleich viel Verehrung verdienen«.³ Ganz anders das literarische Urteil, das Goethe in *Dichtung und Wahrheit* über Großmanns Talent und sein Erfolgsstück fällt und das ihm - ungegerechtfertigterweise - dauerhaft anhaften sollte. Goethe bescheinigt Großmann, daß er ein Mensch von entschieden »weniger Geist und Talent« als Lessing sei und »in sechs unappetitlichen *Schüsseln* alle Leckerspeisen seiner Pöbelküche dem schadenfrohen Publikum aufgetischt« habe.⁴ Dazu freilich hat auch Großmann selbst etwas zu sagen, im *Vorbericht* (»Vorrede, Einleitung - wie man's nehmen will«) schreibt er: »Ich nehme nur acht gute Groschen [...für das Stück]; denn wenn der General-Feldmarschall Leßing 16 Gg. für *Nathan den Weisen* nimmt, muß der Subaltern mit der Hälfte vorlieb nehmen. Auch ist sein Stück *haut gout*, Austern und Ananas: das meinige ist nur Hausmannskost.«⁵ Das ist - in den Augen Großmanns - allerdings ein gewaltiger Vorzug. Allerdings sind auch aktuelle Bewertungen von Großmanns Stück z.T. wenig schmeichelhaft, so wenn man ihn leicht spöttisch nur mehr als Autor »publikumswirksamer Trivialdramas«⁶ anführt, ganz so, als sei Publikumswirksamkeit an sich schon Ausweis mangelhafter Qualität.

Ganz anders und wohl auch deutlich realistischer ist die Meinung von Goethes Mutter, die Großmann im Gegensatz zu ihrem Sohn sehr schätzte und gerade die *Sechs Schüsseln* eines ihrer »Leibstücker« nannte, bei dem sie »von ganzer Seele lachen« konnte. Am 19. Mai 1780 schreibt sie an den Dichter, sich offen zum »schadenfrohen Publikum« rechnend, sein Stück könne man spielen, »wenn die Noblesse eine glatte Haut hätte [...] aber, aber das Stück ist vor die Art Menschen zu starker Tobak!«⁷

Großmanns Freund Döbbelin kann diesem am 5. Mai 1780 aus Berlin melden:

Sieg Hannah, Sieg! Seit zwei Jahren hat man von ihren *Sechs Schüsseln* gesprochen. Alles schmachtet danach. Sie haben so gut geschmeckt und schmecken noch und sol-

¹ Karl Philip Moritz: Anton Reiser. Ein psychologischer Roman. Mit einem Nachwort von Franz Brück. Frankfurt a.M., 1979, S. 362f. I.d.F.: Moritz, *Anton Reiser*.

² Moritz, *Anton Reiser*, S. 103.

³ Adolph Freiherr von Knigge: Über den Umgang mit Menschen. Hrsg. von Gert Ueding. Frankfurt a.M., 1977, S. 346.

⁴ Vgl. Goethe, HA, Bd. 10, S. 569.

⁵ Zitiert nach Fischer und Weber, *Kömmödianten*, S. 185.

⁶ Rector, *Schauspieldichter*, S. 167. Dazu vor allem aber Markus Krause: Das Trivialdrama der Goethezeit 1780-1785. Produktion und Rezeption. Bonn, 1982. S. 127-134.

⁷ Catharina Elisabeth Goethe: Die Briefe der Frau Rat Goethe. Gesammelt und herausgegeben von Albert Köster. 2 Bände Leipzig, 1904. Hier: Band 1, S. 81 und 91 f.

len noch recht oft so schmecken, wie noch kein Stück geschmeckt hat. Am 17. April wurden sie zum ersten Male zur Kost gegeben, am 18., weil sie schmeckten, am 20. wurden sie aufgetischt, am 23. auf vieles Begehren, auch am 26., am 1. Mai auf Befehl der Prinzessin Heinrich. Sie sehen also, dass diese Mahlzeit uns in 16 Tagen neunmal recht gut geschmeckt hat. Auch heute und morgen wird Ihre *Hausmannskost* verabreicht.¹

Gerade in den Städten, in denen ein fortschrittliches und der Emanzipation der eigenen Klasse gegenüber der Bevormundung durch eine Kaste feudalherrlicher Nichtstuer verpflichtetes Bürgertum vorherrschte, allen voran Berlin, aber auch Hamburg und Leipzig, wird das Stück zum überragenden Erfolg; in Städten wie Wien und Dresden, wo die Zensurstellen mit spitzerer Feder agieren als anderswo, wird das Stück gänzlich verworfen (Wien) oder zumindest entstellt. (Dresden)

Nun gibt es kein Zeugnis, daß Rumohr die Stücke Großmanns tatsächlich gekannt oder gar selbst auf der Bühne als Zuschauer verfolgt hätte; auch in seiner Bibliothek lassen sich die Schriften Großmanns nicht nachweisen. Es erscheint jedoch in höchstem Maße unwahrscheinlich, daß ein hochgebildeter Mann wie Rumohr keine Kenntnis von der Person, bzw. dem Repertoire eines der erfolgreichsten Dramatikers seiner Zeit gehabt haben sollte. Es wird deshalb im folgenden angenommen, Rumohr habe das Stück gekannt.²

Nachfolgende kurze Inhaltsangabe und das knappe Resümee der *Sechs Schüsseln* entstammt der Großmannstudie Wolters aus dem Jahre 1901. Was hier zum Ausdruck kommt ist insofern für die spärliche Großmannforschung typisch, als die schon durch den Titel des Stückes nahegelegte symbolische Rolle des Alimentären völlig verkannt wird und das Motiv der *Sechs Schüsseln* nur als Auslöser gesehen wird, aus dem sich ein »lächerlicher Streit« entspinnt, der das dramatische Geschehen ins Rollen bringt:

Der Hofrat und Justizdirektor Reinhard, eine rauhe aber gerade und ehrliche Natur, ist in der größten Mißstimmung. Seine zweite Frau, die adeliger Herkunft ist, hat ihren Oheim, den Oberst von Altdorf, und dessen Schwester, die verwitwete, überaus adelsstolze und verschuldete Frau von Schmerling, auf den Hals geladen. Die beiden leben seit längerer Zeit fast ausschließlich von dem Gelde des Hofrates, und besonders Frau von Schmerling, die Repräsentantin lächerlichsten Adelsstolzes, glaubt sich dazu berechtigt, dem bürgerlichen Hofrate, von dessen Gnade sie doch ausschließlich lebt, in rücksichtslosester Weise entgegenzutreten. Wilhelmine, des Hofrats Tochter aus erster Ehe, will sie gegen den Willen des Vaters mit dem kriechenden Kammerherrn von Wilsdorf verheiraten, und Fritz, den entarteten Sohn des Hofrats, möchte sie gegen die Absicht des Vaters gerne zum Offizier machen. Ein lächerlicher Streit entspinnt sich zwischen den Parteien. Als der Hofrat seiner Gewohnheit getreu, nur sechs Schüsseln geben will, verlangt Frau von Schmerling deren achtzehn. Der Hofrat öffnet dem

¹ Zitiert nach Wolter, *Theatergeschichte*, Anmerkung 36, S. 78.

² Auch Wierlacher (*Vom Essen*, S. 43) sieht eine Beeinflussung von Rumohr durch Großmann.

Obersten von Altdorf darüber die Augen, daß es für ihn unwürdig sei, länger unter dem Pantoffelregimente seiner herrschsüchtigen Schwester zu stehen; er befreit ihn von seinen drückenden Schulden und nimmt ihn zu sich ins Haus, während er Frau von Schmerling die Thür weist, und die Schmarotzerin ihren erbitterten Gläubigern preisgibt. Das boshafte Weib sucht sich zu rächen, hetzt den Sohn gegen den Vater auf und veranlasst ihn, seine Schwester, die den Vetter des Obersten liebt, zu entführen und sie dem Kammerherrn auszuliefern. Der Plan wird vereitelt, Frau von Schmerling entlarvt und auch der Kammerherr, der aus Rache für seine abgewiesene Werbung beim Fürsten die Entlassung des Hofrates bewirkt hat, wird als Schuft gekennzeichnet und vom Fürsten entlassen, während der Hofrat, dessen Unbestechlichkeit im hellsten Licht strahlt und der mittlerweile Henriette mit dem Vetter des Obersten verlobt und seinen ungeratenen Sohn als einfachen Soldaten ins Regiment gesteckt hat, vor wie nach der treue Ratgeber seines Fürsten bleibt.¹

Wolters Resümee redet indirekt gar einer Verstümmelung des Stückes das Wort:

In dem Stück *Nicht mehr als sechs Schüsseln* wird die verkommene Adelswirtschaft scharf gezeißelt und manch wohlgezielter Hieb trifft das Schranzenthum kleiner Duodezstaaten. Die Sprache ist an manchen Stellen recht steif, und die derbsten Ausdrücke laufen mir unter. Ueberhaupt sind die Farben stark aufgetragen, und der geprügelte Diener, dem ohne weiteres die Zähne eingeschlagen werden, erinnert sehr an den Pickelhering alter Volksstücke; doch verrät das ganze Stück die sichere Hand des bühenkundigen Verfassers, der besonders die gegen den Hofrat geplanten schurkischen Anschläge und die Entdeckung dieser Anschläge spannend zu schildern weiss. Der Schluß des *Familiengemäldes*, das der Verfasser selbst als ein Lustspiel bezeichnet, fällt ab und mit recht wurde der letzte Auftritt der Domestiquen als reines Anhängsel im Stile der alten Pickelheringkomödien von den meisten Bühnenleitern gestrichen.²

Großmann spielte in aller Regel die Rolle des Hofrates selbst und erlebte in dessen Part seine größten schauspielerischen Triumphe.³ Wenn man Großmann auch immer wieder vorgeworfen hat - allerdings aus entsprechender historischer Distanz - er habe mit seiner Kritik im entscheidenden Augenblick vor dem Thron halt gemacht, so läßt sich sieben Jahre vor Schillers *Kabale und Liebe* doch nicht leugnen, daß die von Großmann hauptsächlich durch den Mund des Hofrates geübte Gesellschaftskritik von überraschender Schärfe und einem erheblichen Maß an Aggressivität und zwar durchaus nicht nur verbaler, sondern auch physischer Natur geprägt ist, die das Stück für manchen Kritiker als Vorahnung des Blutrausches, in welchen die französischen Revolution verfallen sollte, erscheinen läßt. Auf jeden Fall ist

¹ Inhaltsangabe zitiert nach Wolter, Theatergeschichte, Anmerkung 35, S. 77. Ein aktuellerer Überblick zu Inhalt und Gehalt bei Rector, *Schauspieldichter*, S. 164-168.

² Wolter, *Theatergeschichte*, S. 34.

³ Ein Verzeichnis der von Großmann verkörperten Rollen findet sich bei Wolter, Theatergeschichte, Beilage 5, S. LXXXI-LXXXIII.

Großmann »den Kreisen des deutschen Bürgertums zuzurechnen [...], die von einem immer stärker werdenden inneren Widerstand gegen das feudalistische System erfüllt waren.«¹

Nun mag man mit Recht die Frage stellen, was all dies mit Rumohr und seinem *Geist der Kochkunst* zu tun habe, denn mit Sicherheit war Rumohr, bei allen Bemühungen um die Emanzipation bürgerlichen Bewußtseins, alles andere als ein Freund der französischen Revolution oder irgend einer anderen Form gewaltsamen Umsturzes. Seine eigenen, eher gemäßigten als revolutionären Umtriebe gehen, abgesehen von einem kurzen politischen Engagement im Dunstkreis des Erfurter Kongresses, das mit der Flucht Rumohrs endet, ihm aber nach seiner Rückkehr keine wirklichen persönlichen Nachteile bringt, nicht über Herd, Speisetafel, bzw. Leinwand hinaus.

Die Antwort auf diese Frage liegt in dem Titel von Großmanns Stück verborgen - *Nicht mehr als sechs Schüsseln*. Auf diese kurze und prägnante Formel nämlich läßt sich Großmanns Vorstellung einer der feudalen Verschwendungs- und Genußsucht entgegengesetzten bürgerlichen Mäßigkeitsmoral als Grundstein bürgerlichen Selbstbewußtseins ganz im Sinne Rumohrs reduzieren. Unabhängig von der teilweise recht verworrenen Handlungsführung wird schnell klar, daß sich das Nahrungs- bzw. das Schüsselmotiv gleich einem roten Faden durch das ganze Stück zieht und immer wieder zum Kristallisationspunkt von Großmanns harscher Gesellschaftskritik wird. Und so wünscht Großmann seinem »geneigten Publikum« am Ende der Vorrede auch »guten Appetit und gesunde Verdauung« bei der Verkostung seines Stückes.²

Zum ersten Mal begegnet das Motiv der *Sechs Schüsseln* dem Leser im sechsten Auftritt des ersten Aktes, als die Hofrätin sich über die Absicht ihres Gatten entsetzt zeigt, zu einem »Diner, wo Obersten und Kammerherren speisen« nur »Sechs Schüsseln ohne Nachtsch« servieren zu lassen. Aufgebracht weist sie das Hausmädchen Louise an, dem Koch sofort zu befehlen, statt der vom Hausherrn angeordneten sechs, mindestens zwölf Schüsseln servieren zu lassen, denn man habe es schließlich nicht mit einer bürgerlichen Tischgesellschaft zu tun. Das Mädchen weigert sich jedoch, diesen Befehl auszuführen, denn der Hofrat hatte angedroht alle Bediensteten sofort aus dem Haus zu werfen, sollten sie »das geringste ohne ausdrücklichen Befehl« tun. Obwohl die Hofrätin energisch darauf besteht, Vorstand der »Wirtschaft« zu sein und deshalb alleine das Recht habe, zu bestimmen, was serviert werde und was nicht, bleibt Louise bei ihrer Weigerung.³ Im Verlauf des Stückes erfährt man dann, daß die Hofrätin im Gegensatz zu ihrem hier eingeforderten Anspruch auf Führung des Haushaltes, dieser Aufgabe bisher gar nicht nachgekommen ist. Das erinnert unmittelbar an Rumohrs parodistischen Einschub in der Vorrede zur zweiten Auflage des *Geistes*, wo er sich darüber lustig macht, daß »wenn nun auch die Frauen aufgehört haben, die Verpflichtung zur

¹ Steiner, *Jakobinerschauspiel*, S. 111.

² Zitiert nach Fischer und Weber, *Kommödianten*, S. 186f.

³ Großmann, *Sechs Schüsseln*, I, 6.

Sorge für Haushalt und Küche unbedingt anzuerkennen, [...] sie doch andererseits den Anspruch nicht aufgeben, dieses nichtige Departement ausschließlich zu lenken.« (*Geist*, 2., Aufl., S. XI) Nachdem in der siebten Szene auch noch die hochwohlgeborene Tante der Hofrätin, Frau v. Schmerling, auf den Plan tritt, kommt es zu einem Wortgefecht zwischen ihr und dem Hausmädchen:

Fr. v. Schmerling: (springt auf) Sechs Schüsseln! Ist der Mann verrückt, oder will er sich mit Gewalt prostituieren? He, Louise.

Louise: Ihr Gnaden!

Fr. v. Schmerling: Geh den Augenblick herunter in die Küche, und sag dem Schlingel, dem Koch, er soll sich auf achtzehn Schüsseln einrichten: ich hätt's befohlen!

Louise: Sehr wohl, Ihr Gnaden!

Fr. v. Schmerling: Und daß er nicht mit seiner Hausmannskost angestiegen komme!

Louise: Sehr wohl, Ihr Gnaden!

Fr. v. Schmerling: Das neueste, was die Jahreszeit mit sich bringt!

Louise: Sehr wohl, Ihr Gnaden!

Fr. v. Schmerling: Und das der Nachtschisch elegant und brillant sey!

Louise: Sehr wohl, Ihr Gnaden!

Fr. v. Schmerling: Ich hoffe, er hat die feinen Weine nicht ausgehen lassen?

Louise: Sehr wohl, Ihr Gnaden!

Fr. v. Schmerling: Und den ganzen Tisch mit seinem ewigen acht und vierziger besetzt?

Louise: Sehr wohl, Ihr Gnaden!

Fr. v. Schmerling: Achtzehn Schüsseln! Versteht ihr?

Louise: Sehr wohl, Ihr Gnaden! (im Abgehen)

Wird wohl bey sechs Schüsseln bleiben.¹

Damit ist der Konflikt vorprogrammiert. Der Streit, dessen Grundlage hier gelegt wird, ist aber, anders als Wolter in seiner Studie behauptet, alles andere als *lächerlich*, sondern berührt im Gegenteil das Kernproblem des Stückes. Wie Rumohr reduziert Großmann bürgerliche Identität und bürgerliches Selbstbewußtsein als Vorstufe einer tatsächlichen politischen Emanzipation, auf das Verhalten rund um Küche und Tafel. Andererseits wird das Fehlverhalten bei Tisch und seine Folgen zum Ausweis moralischer Wertlosigkeit der alten Führungsschicht – auch das entspricht Rumohrs Vorstellungen. Interessant ist an dieser Stelle aber zunächst vor allem die Zahlensymbolik. Während der Hofrat sechs Schüsseln anordnet, was nach den Worten der Hofrätin einem bürgerlichen Mahl angemessen erscheint, verlangt Frau von Schmerling achtzehn Schüsseln.² Diese beiden Pole markieren die bürgerliche Unter- bzw. die feudalherrliche Obergrenze. Die Frau des Hofrates, adelig von Geburt, durch

¹ Großmann, *Sechs Schüsseln*, I, 7.

² Unter Schüssel ist in diesem Zusammenhang nicht das Gefäß, sondern die Anzahl der verschiedenen Gerichte, die während einer Mahlzeit serviert werden, zu verstehen.

die Heirat aber an einen Bürger gebunden, schlägt als Kompromiß zwölf Schüsseln vor, also den Mittelwert.

Im zehnten Auftritt kommt es dann zur Konfrontation zwischen dem Hofrat und Frau von Schmerling um das geplante Mittagmahl. Während der Hofrat sich jede Einmischung in seinen »eigenhändig geschriebenen Küchenzettel« energisch verbittet, erklärt Frau von Schmerling, der Hofrat werde sich mit seinem *Diner* lächerlich machen, da es den repräsentativen Ansprüchen der hochstehenden Gäste - die im übrigen Frau von Schmerling selbst durch Vermittlung ihrer leicht beeinflussbaren Nichte an den Tisch des Hofrates gebracht hat - nicht gerecht werde. Darauf kontert der Hofrat:

Werde mich nicht lächerlich machen. Sehn Ihr Gnaden, hier sind meine Monats-Rechnungen, alle "Zu Dank" bezahlt, das macht, weil ich nicht mehr als sechs Schüsseln gegeben habe: Ihr Gnaden geben achtzehn Schüsseln, und müssen Fleischer und Bekker, Gewürzkrämer und Weinhändler zu mir schicken: das ist der Unterschied. Und kurz! [...] Wenn Ihr Gnaden mit sechs Schüsseln bey mir vorlieb nehmen wollen, so muß ich bedauern, daß ich die Gnade nicht haben kann Sie bey mir zu sehen; denn ich gebe, hol mich der Teufel! Nicht mehr als sechs Schüsseln, und damit Punktum!¹

Hier kommt ganz unmittelbar die bürgerliche Tendenz des Stückes in Form des Maßhalteappells zum Ausdruck. Die Bescheidenheit bei Tisch erscheint hier, wie bei Rumohr, als die eigentliche Ursache eines wirtschaftlich gesicherten und moralisch integren Lebens. Man denkt hier unwillkürlich einmal mehr an Rumohrs - schon im Zusammenhang mit Epikur angeführte - Bemerkungen zum wünschenswerten Ablauf der täglichen Mahlzeitenabfolge:

Ich nehme nicht Anstand, zu behaupten, daß es ungleich mehr darauf ankomme, alle Tage des Jahres ein hinreichendes wohlanständiges, reinliches, einladendes Mahl zu haben, als von Zeit zu Zeit ein prachtvolles und reiches Gastgebot. Denn, mag es gleich ergötzlich und dienlich seyn, abwechselnd reichliche Schmäuse zu geben, seine Freunde um sich her zu versammeln und der Freude über das gewöhnliche Maaß hinaus sich hinzugeben, so ist es doch nur der Umlauf der täglichen Mahle, welcher wahrhaft ernährt und belebt, die Kräfte ersetzt und aufrichtet. (*Geist*, S. 185f)

Unterstrichen wird Großmanns alimentäre Morallehre noch dadurch, daß Frau von Schmerling, von den Worten des Hofrats empört, erklärt, unter diesen Umständen zu Hause speisen zu wollen, worauf ihr ihr Bruder, Oberst von Altdorf, heimlich zuraunt: »Wir haben ja keinen Bissen im Hause«, was gerade in diesem Zusammenhang als unmittelbare Folge ihres intriganten und unmoralischen Lebenswandels gelten kann. Und obwohl der Oberst Frau von Schmerling anfleht, die prekäre finanzielle Situation zu bedenken in der beide stecken und auf die ironische Nachfrage des Hofrates, ob er denn nun die Gnade genieße, sie »zu Mittag

¹ Großmann, *Sechs Schüsseln*, I, 10.

auf sechs bürgerliche Schüsseln [...] zu sehen«, doch zuzusagen, erklärt Frau von Schmerling, »keinen Fuß mehr über [...] die] Schwelle« des Hofrates setzen zu wollen.¹ Empört verläßt man den Ort der Schmach und sinnt auf Rache.

Der Hofrat, allein mit seiner Gattin zurückgeblieben, will gerade dazu ansetzen, seine Gemahlin zur Rede zu stellen und erinnert sie mit der spitzen Anrede »Ihr Gnaden« an ihre unrühmliche Verwandtschaft mit der von Schmerling, da wirft sich die Hofrätin auch schon erwartungsgemäß und voller Einsicht mit den Worten »O mein Beßter!« in die Arme ihres Gatten: »Ja, mein Beßter! Mit Beschämung gesteh ichs, daß ich meinen närrischen Verwandten zu Liebe zu lange eine Närrin mit gewesen bin; meine Ruhe, deine Ruhe, unser beyder Glückseligkeit aufs Spiel gesetzt habe [...]«. Hoch erfreut über diesen Sinneswandel stammelt der Hofrat: »Du wolltest dein verdammtes steifes Ceremoniel zum Teufel werfen? Eines deutschen Mannes, deutsches Weib seyn, auf Du und Du?« Von »ganzer Seele«, wie die Hofrätin erwidert. Das muß natürlich mit einem feierlichen Bund besiegelt werden und so fordert der Hofrat seine Gemahlin auf: »Schlag ein! und laß uns bei bürgerlichen Sitten und sechs bezahlten Schüsseln glücklicher seyn, als Ihre Hochwohlgebohrnen Gnaden bey sechzehn Ahnen und achtzehn geborgten Schüsseln.«²

Die gerade noch zur Schau gestellte Entschlossenheit auf Seiten Frau von Schmerlings und des Herrn Oberst hält nur kurze Zeit vor, denn nachdem man zu dessen Haus zurückgekehrt ist, wirft der Oberst die bange Frage auf, offenbar schon von Hunger geplagt, was man nun denn zu Mittag essen solle, da die bislang so ergiebige Quelle im Hause des Hofrates doch nach diesem Affront nun wohl endgültig versiegt sei. Doch Frau von Schmerling erklärt kurzerhand: »Dafür ist gesorgt.« Und zwar nicht durch Kredit beim Juden oder Borgen im Gasthaus, wie der Oberst vermutet, sondern indem man alle vorgeschobenen Bedenken über Bord wirft und sich doch noch anschickt, das Mittagsmahl des Hofrates, wo »Schlag zwölf Uhr gespeist«³ wird, durch die eigene Anwesenheit zu beehren.⁴ Es ist klar, daß das Mittagessen ein Fiasko wird und als das genaue Gegenteil einer erholsamen, die Kräfte wieder aufrichtenden Mahlzeit erscheint. Friedrich, Diener des Hofrates, resümiert denn auch: »Das Mittagessen vergeß ich in meinem Leben nicht!«⁵

Die Suppe wurde gebracht, und nun giengs zu Tische. Da mochte nun wohl dieser und jener Abrede genommen haben, wie sie sitzen wollten; der Hofrat machte aber ein ganz anders Reglement, und so kam die gnädige Frau [von Schmerling] neben einem bürgerlichen Refrendarius, und neben einem Landrat zu sitzen, der eben vom Lande

¹ Ebd.

² Großmann, *Sechs Schüsseln*, I, 11.

³ Großmann, *Sechs Schüsseln*, II, 6.

⁴ Großmann, *Sechs Schüsseln*, II, 1.

⁵ Großmann, *Sechs Schüsseln*, III, 1.

hereingekommen war und von Koth starrte. Es sah dies ganz possierlich aus, wie sie ihre Extremitäten an sich zog, um sich nicht zu beschmutzen.

Der gleichfalls zum Essen gebetene Kammerherr des Fürsten, den Frau von Schmerling mit der Tochter des Hofrates verkuppeln will, um gleichzeitig ihren Einfluß bei Hofe wie im Hause des Hofrates zu vergrößern, wird zwischen einen Kirchenrat und einen Major plaziert. Er entschuldigt seinen mangelnden Appetit - er läßt »ein Gericht nach dem anderen vorbeigehen« - im Angesicht der aufgetischten gutbürgerlichen Küche, »mit einer Kur«, als er jedoch merkt, daß »keine *haut gouts* [...aufgetischt werden, bequemt] er sich zur Hausmannskost.« Gereicht werden als Hauptgericht »Pöckelfleisch und Klösse«, von denen der Major anmerkt, er habe »seitdem er aus Pommern [zurück] wäre«, keine besseren gegessen. Und die »gnädige Frau von Schmerling rümpft die Nase einmal über das andere, wie ein Eichkätzchen, wenn ihm eine Nuß zu hart ist.«¹ Hinter dieser satirischen Schilderung des einigermaßen verunglückten Mahles steht eine massive Kritik am Anspruchsdenken der am Tisch versammelten Adelssippschaft, die nicht arbeiten will und es gar als Zumutung empfindet, wenn sie bei Tisch neben nicht-adeligen Tischgästen plaziert wird, die Schmutz als äußeres Zeichen ihres tätigen und arbeitsreichen Lebens gleich einem bürgerlichen Adelsprädikat am Revers tragen.

Nach dem Mahl versammeln sich Hofrat, Kirchenrat und Major, d.h. der männliche, bürgerliche und damit honorige Teil der Tischgesellschaft, im Garten. Der Hofrat zerfetzt vor Zorn über den Kammerherrn und Frau von Schmerling seine Serviette - dieses äußere Zeichen zeigt den inneren Unfrieden der durch die Adelsränke an die Tafel und damit ins Leben des Hofrates getreten ist. Das gemeinsame Mahl hat seine gemeinschafts- und friedensstiftende Funktion eingebüßt. Doch nicht nur der Hofrat empört sich darüber, »daß dem Kammerherrn das Essen nicht schmeckte.« Auch der Major gerät in Wut: »Narrenpossen! Laß den Hans Schmetterling sonst was fressen, wenn ihm gute deutsche Kost nicht behagt! Da wollt ich mir kein Haar drum krümmen.« Der Kirchenrat, von solchen Kraftausdrücken nicht gerade begeistert, übt leise Kritik, worauf der Major entgegnet: »Nun, zum Teufel! Es ist doch wohl besser, ich rede sinnlich, als unsinnig.«² Die Anspielung auf die deutsche Kost ist eine ganz im Sinne Rumohrs geäußerte Kritik Großmanns an der adeligen Vorliebe für französische Lebensart, die sich ja gerade in Küchendingen ausdrückt.

Im weiteren Verlauf des Stückes gelingt es dem Hofrat, den Oberst von Schmerling auf seine Seite zu ziehen und ihn dazu zu bewegen, ein nach bürgerlichem Maßstab rechtschaffenes Leben zu beginnen, welches ihm der Hofrat erleichtert, indem er seine Schulden übernimmt und ihn als Gast in sein Haus bittet. Auch in dieser Situation wird das Motiv der *Sechs Schüsseln* bemüht. Voller Befriedigung über die Rettung einer weiteren Seele aus dem

¹ Ebd.

² Großmann, *Sechs Schüsseln*, III, 6.

Fegefeuer der Verschwendungssucht ruft der Hofrat voll Entzücken aus: »[...]Frau von Schmerling] mag achtzehn Schüsseln geben, so oft sie sie geborgt bekommen kann, und Sie [, Herr Oberst,] nehmen mit sechs bezahlten bey mir vorlieb«¹, und weiß einen weiteren Aspiranten auf dem Weg ins Paradies bürgerlicher Genügsamkeit.

Doch auch die Frau Hofrätin geht - in Großmanns und Rumohrs Sinn - moralisch gestärkt aus den ganzen Wirrnissen hervor, so daß der Major voll Anerkennung anmerkt, »die Hofrätin geht ihren Geschäften in der Küche nach; das war ja sonst ihre Sache nicht. [...] Eine Frau muß sich nicht schämen, selbst einmal einen Topf aufs Feuer zu setzen«.² Damit spricht der Major Rumohr aus der Seele, sieht dieser das deutsche Küchenwesen doch nicht zuletzt deshalb in Trümmern liegen, weil die Frauen ihren häuslichen Pflichten nicht nachkommen und deshalb alle Küchenfertigkeit verlernt hätten oder schlicht zu faul seien, mit rechter Begeisterung zum Kochlöffel zu greifen und ans Herdfeuer zu treten. Das ist für Rumohr schließlich der eigentliche Grund, warum der seiner Meinung nach verderbliche Einfluß der Kochbücher überhaupt erst so gravierende Ausmaße annehmen konnte.

Natürlich bildet das Finale des ganzen Stückes ein fried- und freudvolles gemeinsames Mahl, von dem die beiden Störenfriede - der Kammerherr und Frau von Schmerling - ausgeschlossen werden und der Hofrat läßt es sich nicht nehmen, seiner Frau für die Übernahme ihrer bisher vernachlässigten häuslichen Pflichten höchstes Lob zu zollen. Das ist insoweit bemerkenswert, als die Gattin des Hofrates eigentlich selbst eine Adlige ist, die in bürgerlichen Hausfrauenpflichten plötzlich ihre Erfüllung zu finden scheint:

Hofrat: Meine Freunde, meine Kinder! Es wird spät. Wie stehts um die Küche, meine Liebe?

Hofrätin: Es kann angerichtet werden, wenn Du willst.

Hofrat: In der That? - Mit Vergnügen hab ich gehört, daß du heute zum ersten Male in der Küche gewesen bist. Brav, Weibchen, brav! Das beschimpft keine Frau - Gnädige Frau, Herr Kammerherr; Ich habe nicht mehr, als meine gewöhnlichen sechs Schüsseln, und diese möchte ich gerne mit heiterem Gemüth verzehren; ich muß mir also die Ehre Ihrer Gesellschaft verbitten.³

Am Ende bittet der Hofrat dann nur einen kleinen, familiären Kreis zum Essen, nicht ohne noch einmal auf die goldene Regel der »Sechs Schüsseln« verwiesen zu haben. Daß dieses einfache, eingängige Konzept bei Rumohr auf Gegenliebe gestoßen ist, ist offenkundig.

¹ Großmann, *Sechs Schüsseln*, III, 14.

² Großmann, *Sechs Schüsseln*, IV, 11.

³ Großmann, *Sechs Schüsseln*, V, 9.

6.2.3. RUMOHR UND VOß

Als Rumohr im zweiten Buch seines *Geistes der Kochkunst* zu einer kritischen Würdigung des Geschmacks- und Nährwertes der Sellerie anhebt, vergißt er nicht darauf hinzuweisen, daß sich »in der neuesten Auflage der berühmten Luise¹ des J. H. Voß« eine »ganz erschöpfende Abhandlung über die Arten und Benennungen, dieser wichtigen Gemüsepflanze« finden lasse. (*Geist*, 2. Aufl., Anmerk. 1, S. 121) Obwohl nicht zweifelsfrei geklärt werden kann, auf welche konkrete Ausgabe der *Luise* Rumohr hier anspielt, ist die berühmteste von Voß' bürgerlichen Idyllen,² bezogen auf die Frage nach möglichen Einflüssen auf Rumohrs Werk, auf jeden Fall von Interesse.

Voß, am 20. Februar 1751 in Sommersdorf bei Waren in Mecklenburg-Schwerin als Sproß einer noch bis zur Generation des Großvaters in Leibeigenschaft lebenden Bauernfamilie geboren, gehörte zur Generation der *Stürmer und Dränger*, die in ihren literarischen Werken jene revolutionären gesellschaftlichen Umwandlungen vorwegnahmen, zu denen die Gesellschaft in den zurückgebliebenen deutschen Kleinstaaten noch nicht bereit war.³ Als prominentes Mitglied des ansonsten rhetorisch eher gemäßigten *Göttinger Hains*⁴ war Voß' Kritik an den gesellschaftlichen Mißständen seiner Zeit und besonders am Adel am schärfsten und weitgehend auf eigenen leidvollen Erfahrungen - neben der Last der niederen Herkunft vor allem die demütigenden Jahren als Hofmeister und Hauslehrer der holsteinischen Adelsfamilie von Oertzen - begründet. Wie Rumohr studierte Voß an der damals bedeutenden Göttinger Universität bei dem angesehenen Altphilologen Heyne. Aufbauend auf diesen Studienjahren wurde Voß zu einem der bekanntesten Übersetzer klassischer Texte, allen voran seine berühmte deutsche Erstübersetzung der *Ilias* (Altona, 1795) und der *Odyssee* (*Odüßsee*, Hamburg, 1781)⁵ Die schwärmerische Bewunderung der Mitglieder des *Göttinger Hains* galt dem zum deutschen Nationalbarden erklärten Klopstock und richtete sich entschieden gegen die durch Christoph Martin Wieland repräsentierte französisierende Dichtung des Rokokostils. Man ist geneigt hinzuzufügen, daß Rumohr sich, wengleich auf anderem Gebiet, gleichfalls um die Emanzipation nationaler Tradition im Gegensatz zum französischen Stil

¹ Zitiert wird nach: Luise. Ein ländliches Gedicht in drei Idyllen. Leipzig, 1880. [Reclam]

² Zu den Idyllen von Voß vgl. Helmut J. E. Schneider: Bürgerliche Idylle. Studien zu einer literarischen Gattung des 18. Jahrhunderts am Beispiel von Johann Heinrich Voß. Bonn, 1975. I.d.f.: Schneider, *Idyllen*.

³ Einen kurzen Überblick über Leben, Entwicklung und Werk von Voß findet sich als Nachwort in der Textausgabe: Johann Heinrich Voß. Idyllen und Gedichte. Hrsg. von Eva D. Decker. Stuttgart, 1984, S. 91-102. Dieser Übersicht folgt auch nachfolgende Darstellung.

⁴ Zu den wesentlichen Mitgliedern gehörten neben Voß vor allem J.F. Hahn, K.F. Kramer, die Grafen Stolberg, Hölty, Miller, Leisewitz, Cramer, Overbeck und Boie.

⁵ Neben Homer übersetzte Voß Werke von Vergil, Horaz, Ovid, Hesiod, Tibull, Propertius, Bion, Moschos, Lydgamus, Aristophanes, Theokrit und die Hymne an Demeter. Daneben versuchte er sich auch an Shakespeare, allerdings mit weit weniger Erfolg als ihn die Übersetzungen Schlegels erreichten.

bemühte. Ganz klassischen Vorbildern verpflichtet, kam für Voß nur lyrisch-epische Versdichtung als adäquates Medium literarischen Ausdrucks in Betracht. Dies vor allem in Form von Oden, Elegien, Hymnen, Liedern, Epen und besonders auch Idyllen. Voß war erklärter Befürworter der französischen Revolution und damit Großmann vergleichbar, außerdem pflegte er Kontakte zur badischen Demokratiebewegung. Auf der Gedenktafel seines Heidelberger Wohnhauses, wo Voß am 29. März 1826 starb, wird unter anderem an den *Bürgerfreund* erinnert und Heinrich Heine schreibt im ersten Buch der *romantischen Schule*: »Er ist vielleicht, nach Lessing, der größte Bürger in der deutschen Literatur. Jedenfalls war er ein großer Mann«.

Voß verband in seinen Idyllen den selbst gewählten - vor allem formalen - klassischen Anspruch mit der Darstellung des mecklenburgischen Dorflebens, das er aus eigener Erfahrung kannte. Das setzte er dann in sozialkritischer Absicht mit dem Leben des Adels, bzw. städtischer bürgerlicher Eliten, die adelige Lebensweisen imitierten (vgl. Rousseaus *Emile*), in Kontrast. Da Voß bemüht war, in seinen Idyllen die tatsächlichen gesellschaftlichen Verhältnisse zu illustrieren, sind seine Idyllen weniger eskapistisch, sondern sollen vielmehr zur Nachahmung im wirklichen Leben anregen. In seinen Idyllen gehen ganz in rumohrschem Sinne Genuß und Tugend Hand in Hand und die wahren Genüsse des Lebens sind für Voß in Wirklichkeit das Privileg des kleinen Mannes. Gerade das Essen spielt bei Voß deshalb in zahlreichen Idyllen eine zentrale Rolle. Nachfolgend soll neben der *Luise*¹ auch die kleine Idylle *Abendschmaus*² miteinbezogen werden, denn auch in ihr werden die Parallelen zwischen Voß und Rumohr besonders deutlich.

Doch zunächst zur *Luise*. Untertitel: *Ein ländliches Gedicht in drei Idyllen*. Entstanden und in drei Teilen zwischen 1782 und 1784 veröffentlicht und auch später mehrfach überarbeitet, führt der Erzähler den Leser in dieser Dichtung in die behagliche und patriarchalische Welt des Pfarrhauses zu Grünau ein.³ In der ersten Idylle steht das Fest anläßlich des 18. Geburtstages der Pfarrerstochter Luise im Mittelpunkt, das mit einem familiären Picknick im Wald begangen wird und an dem neben Luisens Familie und Freunden auch ihr späterer Gatte Arnold Ludwig Walter, hier noch, wie einst auch Voß selbst, als Erzieher tätig, teilnimmt. In der zweiten Idylle, dem *Besuch*, schildert der Erzähler den Antrittsbesuch des inzwischen selbst Pfarrer gewordenen Walter im Hause der Braut. In der dritten Idylle schließlich berichtet der Erzähler unter der Überschrift *Brautabend* von der Trauung Walters und Luisens, die der

¹ Zur *Luise* vgl. Schneider, *Idyllen*, S. 102-165.

² Zum *Abendschmaus* vgl. Schneider, *Idyllen*, S. 86-90. Entstanden Anfang 1778. Zuerst veröffentlicht im *Musenalmanach für 1779*, Hamburg, S. 100-114. Umgearbeitet in *Gedichte*, Band 1, 1785 und in *Sämtliche Gedichte*, Band 2, 1802 und Band 2, 1825.

³ Zweite Idylle: *Des Bräutigams Besuch*, *Hamburger Musenalmanach* auf das Jahr 1783, später *Der Besuch*; Erste Idylle: *Luise*, *Hamburger Musenalmanach* auf das Jahr 1784, später *Das Fest im Walde*; Dritte Idylle: *Luise*, *Teutscher Merkur*, November 1784, später *Der Brautabend*. Erste vollständige Ausgabe in einer überarbeiteten Fassung im Jahre 1795. Neuerliche Überarbeitungen und Erweiterungen des Textes 1807 und 1812.

Brautvater zur Überraschung aller Anwesenden bereits am Vorabend des eigentlich geplanten Hochzeitstermines in der Wohnstube des Pfarrhauses ohne alles kirchliche Zeremoniell vornimmt, nur auf die Lutherbibel gestützt. Mit dem von derbem Gelächter begleiteten Abtritt des frisch vermählten Paares in das Brautgemach bricht der Text ab. In Bezug auf Rumohr sind vor allem einige Passagen in der ersten und der dritten Idylle von Bedeutung.

Besorgt erkundigt sich die Pfarrersgattin bei den Gästen des Picknicks, ob auch alle satt geworden seien: »Nur Bauernkost war es freilich, / Und kein gräflicher Schmaus; doch hoffen wir, Freunde des Hauses / Wissen ein ländliches Mahl zu entschuldigen. Trinken wir jetzt noch Kaffee / hier? Vornehme genießen ihn gleich nach der Mahlzeit.« Doch der »edle, bescheidene Walter«, der den Grafensohn Karl als Erzieher betreut, antwortet von pädagogischem Eifer erfüllt: »Machen sie Karl nicht rot. Gut sein ist besser denn vornehm. / Sätze bei solchem Mahl der Ländlichkeit selbst auch der Kaiser, / Unter dem Schatten der Bäum', in so traulicher lieber Gesellschaft; / Und er sehnte sich ekel zu Höflingsstand' und des Mundkochs / Mischungen heim: so verdient er an Leib und Seele zu hungern!« Dem Kaiser selbst könnte es nach Meinung des eloquenten Jungpädagogen also nur zur Ehre gereichen, mit der Pfarrersfamilie im Walde zu speisen - wenn nicht, dann wäre das um so schlimmer für den Kaiser. Und auch der Pfarrer selbst ist vom Hang seine Gattin zu vornehmen Sitten und Gebräuchen - trefflich in dem doppeldeutigen Begriff *Höflichkeit* verpackt - und ihrer angedeuteten Entschuldigung im Angesicht eines mehr als reichlichen und offenbar auch wohlschmeckenden Mahles wenig begeistert. Er hält eine solche Entschuldigung im angesichts des durchaus vorhandenem und hart erarbeiteten materiellen Wohlstandes für völlig überflüssig, wenn gleich es auch für ihn ganz in Rumohrs Sinne darauf zu achten gilt, in jeder Hinsicht möglichst *natürlich* zu speisen :

Ei, mit der unstatthaften Entschuldigung! War denn der Reisbrei Angebrannt? / Und der Wein auf dem Reisbrei nüchtern und kahnig? / Waren nicht jung die Erbsen und frisch, und wie Zucker die Wurzeln? / Und was fehlte dem Schinken, den Heringen oder der Spickgans? / Was dem gebratenen Lamm und dem kühlenden rötlichgesprengten / Kopfsalat? War der Essig nicht scharf, und fein das Provinzöl? / Nicht weinsauer die Kirsche Dernet, nicht süß die Morelle? / Nicht die Butter wie Kern, nicht zart die roten Radieschen? / Was? Und das kräftige Brot, so weiß und locker! O, schändlich / Wenn man Gaben von Gott aus Höflichkeit also verachtet!¹

Dennoch läßt man es sich nicht nehmen, den Kaffee - äußerliches Zeichen bürgerlichen Wohlstandes - »im Grünen« zu schlürfen, wenn auch »ungetrichterten Kaffee« aus dem »täglichen Steinzeug«, denn der »Vater verbot Umständ', und dem Weibe geziemt der Gehorsam.«² Dieses Bild einer geruhsamen Familienmahlzeit unter der Hoheit des Familienpatri-

¹ Erste Idylle, S. 4f.

² Erste Idylle, S. 12.

archen, wie auch die Speisenfolge war mit Sicherheit Balsam für Rumohrs geschundene Seele vor dem Hintergrund allseitigen kulinarischen Verfalls. Beim Besuch des zukünftigen Schwiegersohnes im Pfarrhaus, in dem man als Resultat eines rührigen und arbeitsamen Lebenswandels wie selbstverständlich aus Dresdner Tassen trinkt, von Meissener Porzellan speist und mit englischen Messern und Gabeln hantiert, kommt das Gespräch mit dem zukünftigen Ehegatten und damit Ernährer der Tochter nicht von ungefähr recht bald auf die Segnungen der Garten- bzw. Landwirtschaft und damit auf eine weitere enge Verbindung zwischen Nahrung und wirtschaftlicher Prosperität¹:

Sohn, aus dem Garten erwuchs manch saubres´Gerät in die Wirtschaft / Und manch´ teures Buch, der Ertrag des veredelten Obstes, / Welches sich, frisch und gedörst, abholt Seefahrer und Städter; / Dazu feinere Pflaumen und Pfirsiche, samt Aprikosen; / Dazu Pflänzlinge noch und frühere Schoten und Spargel, / Mancherlei Beer´ und Melon´, auch Kohl und edle Kartoffeln. / Was? Und den baren Gewinn, wie erhöht ihn die Freude, durch Vorgang / Rings zum erwerbsamen Fleiße die Nachbarschaft zu ermuntern!²

Auch dieses Bild des gleichzeitig zum persönlichen Nutzen wie zum allgemeinen Wohle tätigen Familienoberhauptes, war wohl ganz in Rumohrs bürgerlichem Sinne.

In der dritten Idylle schließlich lädt die Gemahlin des Pfarrers, die der Familie freundschaftlich verbundene »gnädige Gräfin«, Mutter von Walters Zögling Karl, auf ein ganz einfaches »geringes Butterbrot« - auch dies ein Zeichen zunehmenden bürgerlichen Selbstbewußtseins. Offensichtlich im Umgang mit diesem Topos nicht ganz unerfahren, erwidert die Gräfin: »Selbst schon wollten wir uns freundnachbarlich melden auf Landkost, / Butter und Brot, auch etwa ein Ei, was immer im Haus ist.« Doch wiederum fällt der Pfarrer seiner Gattin ins Wort und mahnt zur Wahrheit: »Mutter, man täuscht sich leicht mit Erwartungen; rede die Wahrheit. / Butterbrot will sagen ein paar Kramsvögel und Drosseln, / Etwa mit Apfelmus [...] Aber für Karl wird kommen ein irderner Napf mit Kartoffeln / Klar wie Krystall, in der Hüls´, im Geschnmack Kastanien ähnlich, / Aus holländischer Saat. Auch ein Marschkäb´ ohne Vergleichung / Ladet den Durst. [...] Wer schmausen will, lege die Hand an!³

Diese Stelle ist in mehrfacher Hinsicht bemerkenswert. Zum einen unterwirft sich die Gräfin ohne weiteres dem bürgerlichen Bescheidenheitsanspruch, zum anderen ist es mit diesem Anspruch in Zeiten zunehmenden bürgerlichen Wohlstandes ohnehin bereits nicht mehr weit her und so verkommt er zum leeren Topos, was der Pfarrer denn auch mit seiner Widerrede

¹ Schneider weist darauf hin, daß der Wohlstand im Hause des Pfarrers zu Grünau mit jeder neuen Textfassung von Voß zunimmt und aus einem eher bescheiden daher kommenden Pfarrhaushalt in der Provinz ein zunehmend bürgerlich-behagliches Umfeld wird, das mit zahlreichen Statussymbolen charakterisiert wird. Vgl. dazu Schneider, *Idyllen*, S. 107ff.

² Zweite Idylle, S. 30 f.

³ Dritte Idylle, S. 41f.

anprangert und damit Rumohr wohl einmal mehr aus dem Herzen spricht. Außerdem orientiert sich die kulinarische Erziehung des Grafensproßes Karl - von anderen Erziehungsfragen ist erstaunlicherweise ohnehin nicht die Rede - ganz offensichtlich an zu diesem Zeitpunkt bereits lange bürgerlich gewordenen Idealen - deutliches Indiz für den schwindenden Einfluß des Adels und die zunehmende Emanzipation bürgerlichen Bewußtseins auf der Basis eines alimentären Codes. Zuletzt versäumt es Voß auch nicht, durch den Mund des Pfarres noch einmal das bürgerliche und zugleich christliche Arbeitsethos zu verkünden: »Wer schmausen will, lege die Hand an!« oder »Wer essen will, der soll auch arbeiten!«

In der Idylle *Abendschmaus* erzählt ein bäuerlicher Pächter seiner Frau von einem luxuriösen Festgelage, dem er in Hamburg als Gast eines reichen Kaufmannes beiwohnen durfte.¹

Der ganze Text steht unter dem Motto einer griechischen Verszeile Matrons, aus dessen Beschreibung eines bei Athenäus von Naukratis geschilderten athenischen Festbankettes, das aus verdrehten homerischen Versen besteht. Der von Voß zitierte Vers öffnet den Beginn der Odyssee² nach: »Sage mir, Muse, vom Schmause, der viel genähret und vielfach.«

Schon die Einladung, die der Hamburger Kaufmann Dolling gegenüber dem Pächter ausspricht, ist, bezogen auf das kommende Mahl, voller Ironie: »Nur auf ein Butterbrot Herr Pächter, und ein Gerichtlein / Gerngesehn! Ich bin so ein Freund von der ländlichen Mahlzeit!«³ Daß der wohlhabende Städter ansonsten nicht viel von ländlicher Bescheidenheit hält, wird schon im Vorfeld klar, wenn er dem Pächter, der ihm auf dem Markt drei Pferde verkauft hat, erklärt: »Solche Klepper, mit edlem Pirmonterwasser vereinbart, / Und ein bißchen Diät, versteht sich! Müssen unfehlbar / Mich und mein kränkelndes Weibchen vom Hypochonder befreien!«⁴ Dies schon ein unverholener Hinweis auf die Folgen unmäßigen Lebenswandels. Als man dann tatsächlich zu Tisch geht, wird schnell klar, daß die Mahlzeit nur deshalb als ländlich angekündigt wurde, weil es sich um ein »arkadisch-schäferliches Schau-

¹ Voß' Frau Ernestine schreibt über die Entstehung dieser Idylle in einem Brief: »Um seinen Plan zu einer wohlbesetzten Tafel kunstmäßig auszuführen, brauchte er Weiberhülfe. Mumsens hatten ihn im letzten Winter beredet, zu einer Reihe von Schmäusen mitzugehen, denn die reichen Hamburger rechneten sich einen solchen mitgebrachten Gast zur Ehre, und Voß machte diese neue Erfahrung Freude. Nun erklärte er gegen die Mumsen, jene Schmäuse könne er nicht unerwidert lassen; er wolle diese Herren und Damen auch einmal anständig bewirten, sie müsse ihm dazu mit Rat und Tat behülflich sein, und zu vörderst einen Plan entwerfen, worin die Zahl und Ordnung der Schüsseln genau bezeichnet wären. Alle Gegenvorstellungen halfen nichts, Voß blieb bei seinem Vorsatz, und sie fügte sich mit nicht willigem Herzen. Aber bei der Ausführung suchte die mütterlich sorgende Freundin so sehr Sparsamkeit mit Anstand zu verbinden, daß Voß sie endlich unter dem Siegel der Verschwiegenheit in sein Geheimnis einweihte, und so gab es denn einen sehr lustigen Abend. Die Ideen zu dem Aufsatz wurden durch einen Besuch bei dem geschicktesten Conditore noch erweitert, und dieser Mann hat, als ihm die Idylle gedruckt mitgeteilt ward, eine der Beschreibung ziemlich nahes Werk zustande gebracht. Von dem Hamburger Schmause ward in allen Zirkeln geredet, und keiner nahm dem Verfasser die kleinen Satiren übel. Selbst Klopstock hatte solche Freude daran, daß er sie in mehreren Gesellschaften vorlas.«

² »Sage mir, Muse, die Taten des vielgewanderten Mannes [...]« (*Odyssee*, I, 1)

³ Voß, *Abendschmaus*, V. 34f.

⁴ Voß, *Abendschmaus*, V. 28f.

gericht handelt, wie es in Hofkreisen üblich war und vom patrizischen Bürgertum [...] kopiert wird.« Was hier also in Wahrheit geboten wird, ist die von Voß ins Visier genommene »affektierte Ländlichkeit« der führenden gesellschaftlichen Gruppen, für Voß »Inbegriff frivol-ästhetizistischer Beziehung zum Landvolk.«¹ Das bukolische Landleben wird in Form von Schäfer-, Fischer-, und Winzerszenen aus Zuckerwerk und Porzellan zur symbolischen Assimilation der Ländlichkeit und damit der Natur im Gegensatz zum Kulturraum Stadt. Der Pächter berichtet seiner Gattin:

Zwölf dickbäuchigte Herren und zwölf breithüftige Damen
 Saßen, wie angenagelt, mit gierigen Augen am Spieltisch.
 Paarweise rauschten sie hin, und stellten sich rings um die Tafel,
 Falteten blitzende Händ', und beteten, oder besah'n sich,
 Setzten dann, bückend und knicksend, in bunter Reihe sich nieder.
 Längs der beladenen Tafel, von zwölf Wachskerzen erleuchtet,
 Einer kristallinen Kron, und zwanzig spielenden Blakern,²
 Prangte das Wundergebäu des Zuckerbäckers, ein Aufsatz.

Die rund dreißig Verse lange Beschreibung dieses Tafelaufsatzes aus Porzellan und Zuckerwerk, wo es vor Schäflein, Hirten, Winzern, Fischerknaben und Bäumen »voll Kirschen, Äpfel [und] Birnen, / Aus kandiertem Anis« nur so wimmelt, liefert mit einer unter der Süßigkeit der geschilderten konditorischen Meisterwerke nicht zu überdeckenden Ironie ein auf die Tafel gezwungenes und gebändigtes Abbild jener Topoi, die in den klassischen Idyllen mit ihren noch vorhandenen mythologischen Bezügen und in den seichten Schäfergedichtlein der Rokokolyrik als idealisierte pastorale Gegenwelt begegnen. Natürlich schweigt die Festgesellschaft bei diesem Anblick ergriffen und erst *Madam* bricht in diese Stille mit den Worten: »Meine Damen und Herren, Sie sehn hier alles auf einmal.« Soll heißen, ganz in der Manier des Franzosen Carême werden alle Speisen nach strenger Ordnung auf einmal serviert und in den zwischen den zahllosen Dekorationselementen der Tafel noch verbleibenden Freiräumen verteilt. Das Essen ist deshalb meist schon kalt, bevor es serviert ist. Das steht ganz offensichtlich in diametralen Gegensatz zu Voß' wie auch Rumohrs Vorstellungen, welcher erklärt: »Die Zierde ist vielmehr nur insofern wünschenswert, als sie aus dem Charakter der Speise hervorgeht.« (*Geist*, S. 21) Im Namen Königs übt Rumohr harsche Kritik an den manierten Tafelaufsätzen aus »läppischen Figuren von Porcellan« und den ungenießbaren Schaugerichten. Diese sind für ihn nur Ausdruck von mangelhaftem Geschmack und von verschwenderischer Dekadenz. Allenfalls einfache Vasen mit klassischen Motiven und Blumenschmuck sind aus gutbürgerlicher Warte gesellschaftlich korrekte Beigaben zur Tafel, wie er anmerkt. (*Geist*, S. 191f.) Die nun folgenden sieben Verse - mehr als die Hälfte des gesamten

¹ Schneider, *Idyllen*, S. 87.

² Ein Wandleuchter, der mit einem Spiegel aus Glas oder Messing verblendet ist.

Textes - gehören ganz der Beschreibung der Tafelgenüsse, die eines apicischen Gastmahles würdig sind. Sie erinnert stark an die Mahlzeitschilderungen in den Satiren des Horaz, bzw. an das *Gastmahl des Trimalchio* in Petronius *Satyrikon*. Auf jeden Fall haben sie Rumohr wohl die Zornesröte ins Gesicht getrieben. Hier seien nur einige prägnante Auszüge wiedergegeben:

Jetzo gab ein Lakai uns reine Teller, und reichte
 Junge Kalkuten¹ herum, mit scharfem batavischem Soja.²
 Hierauf reichte dieser die weingesottenen Schmerlen;³
 Jener den Kabilau, mit Austerbrühe bereitet.
 Aber eine Mamsell, die keuchend den Fächer bewegte,
 Traf dem Lakai mit der Feder des babilonischen Haarturms
 Grad ins Aug, und ach! Die Auster umschwammen ihr seidenes
 Feuerfarbnes Kleid! Da entstand ein gewaltiger Aufruhr!⁴
 Doch bald stillte diesen ein fett Spanferkel in Gallert.

[...]

Darauf hob ächzend der Diener ein rundes Gebäude vor Dolling,
 Hoch wie ein Kirchturmknopf, es hieß Rebhühnerpastete.
 Dolling versicherte hoch, sie sei vom berühmtesten Koche
 Aus Bordeaux, und gestern mit Schiffer Markus gekommen.
 Lüstern umschnüffelten oft die Matrosen des Schiffers Kajüte,
 Aßen dann traurig ihr Pökelfleisch.

[...]

Gierig besah sie der Arzt in dicker Wolckenperücke,
 Der sich hinter dem Tuch zahnstocherte, schmeckt mit Anstand,
 Und nun mummelt' er dumpf aus vollen käuenden Backen:
 "Meine Herren und Damen, das nenn ich vortreffliche Mischung!
 Welch ein Geschmack in dem Fleische, den Nägelein, Schwämmen und Trüffeln,
 Pfeffer, Oliven, Muskat, Pistazien, Morcheln und Knoblauch!
 Hierauf gingen die Rund' ein braun und weißes Gemengsel:
 Rüssel und Ohren vom Schwein, Hahnenkämme, Zungen von Lämmern,
 Kälberbriesel und Ochsen gaum, mit Pingeln und Kappern."⁵

Es bedarf keiner allzu großen Phantasie sich vorzustellen, daß Rumohr mit erhobenem Zeigefinger und angewideter Miene erklären würde, solche Mischungen und »Gemengsel« widersprächen aufs entschiedenste den elementaren Anforderungen an eine nährnde und ergötzliche Mahlzeit und nichts anders als die verwerflichsten Laster der Menschheit, namentlich »Schlemmerey« und »Schleckerey« feierten in diesem Hause fröhliche Urstände, was unwei-

¹ gemeint sind Truthähne

² Vgl. *Geist*, Buch 2, Kapitel 11.

³ Schmerlen = Schmerle oder Grünling, Flußfisch.

⁴ Dieser Unfall ist ein klassischer Topos der deipnosophistischen Satire. (Vgl. Horaz!)

⁵ Voß, *Abendschmaus*, V. 87f.

gerlich dazu führen müsse, daß man sich über kurz oder lang ins Armenhaus fressen werde. Ganz anders wäre seine Meinung wohl über das, was den braven Pächter nach seiner Rückkehr aus dem Sündenbabel Hamburg in die Idylle des ländlichen Heimes erwartet, nämlich: »Zuckererbsen in Schoten und zwei gebratenen Kuchlein.« Zum Nachtmahl Erdbeeren und die Tafelmusik will die ehrensame Gattin, »bei den Grillen und Fröschen bestellen, / Und bei dem Rosengebüsch und den Nachtviolen Gerüche.« Und der Pächter, einen »alltäglichen Schlafrock« als Gewand und mit »gelben Pantoffeln«¹ und Meerschampfeife ausgestattet, schließt die nun wieder wahrhaft idyllisch zu nennende Szenerie mit den Worten: »Schön, mein Liebchen! Und dann, statt Kronleuchter und Blaker, Strahle der Abendstern und die wetterleuchtende Wolke.«²

Zunächst fällt auf, daß dieser ländliche Gegenentwurf, wie bei Rousseaus *Emile* ohne Fleisch auskommt. Wichtiger ist allerdings die Rückbesinnung auf das Wesentliche. Rumohr interessiert nicht, ob animalisch oder vegetarisch, sondern ob ein beliebiges Gericht in der Form zubereitet und unter den Umständen verzehrt wird, die ihm aus sich heraus angemessen sind und genau das demonstriert Voß hier. Die Zuckererbsen, die »gebratenen Kuchlein« und die frisch gepflückten Erdbeeren sind typische Vertreter der natürlichen Nahrung, welche Rumohr als ideale Verbindung von »Anmuth und Nützlichkeit« vorschwebt. Ihre unverfälschte nährende und geschmackliche Potenz steht im Zentrum und paart sich gerade deshalb mit der »Anmuth« in Form von Schlichtheit. Diese Auffassung teilt aber nicht jedermann, was die bereits oben erwähnte Bemerkung Erwin Speckters über einen Besuch auf Rumohrs Gut verdeutlicht, der sich brieflich bei seinem Freund Milde beschwert, er habe bei Rumohr »nix als Lammfleisch und Gras« zu fressen bekommen.³

¹ Voß, *Abendschmaus*, V. 15f.

² Voß, *Abendschmaus*, V. 158f.

³ Erwin Speckter an Milde am 1. Mai 1827. Stadtbibliothek Lübeck, Milde-Nachlaß. Zitiert nach Kegel, *Essence*, S. 76.

7. EINFLÜSSE RUMOHRS AUF DIE LITERARISCHE DARSTELLUNG DES ESSENS¹

Neben der im vorangegangenen Kapitel erörterten Frage, ob und inwieweit Rumohr von Antiken bzw. zeitgenössischen Autoren beeinflusst wurde, stellt sich gleichfalls die Frage, ob und inwieweit Rumohr und sein Werk selbst wiederum zur Inspiration für nachfolgende Autoren und ihre Darstellung des Essens wurde. Dabei geht es nicht in erster Linie um die scheinbar offenkundigen, wenn auch am eigentlichen Kern der Lehre vorbeigehenden Spuren, die Rumohrs Werk in den Schriften der ihm nachfolgenden deutschen Gastrosophen hinterlassen hat, sondern um seinen Einfluß auf Darstellungen des Essens bzw. der Nahrungszubereitung als strukturellem Element literarischer Texte. Diese Parallelen, so naheliegend sie in vielen Fällen auch scheinen mögen, lassen sich aber nur in den seltensten Fällen tatsächlich zweifelsfrei und eindeutig mit Rumohrs *Geist der Kochkunst* in unmittelbare Beziehung bringen, wie z.B. bei Wolfgang Hildesheimer, der Rumohr in der fiktiven Biographie *Marbot* zu neuem Leben erweckt, oder bei Theodor Fontane, in dessen *Jenny Treibel* Rumohr und sein *Geist* zum Gesprächsgegenstand der bildungsbürgerlichen Abendmahlsrunde um Prof. Schmidt werden. Auf jeden Fall war Rumohr vielen Autoren ein Begriff und das zumeist in Verbindung mit dem *Geist der Kochkunst*; so spricht z.B. Heine in einem Brief an Immermann vom 17. November 1829 von Rumohr als dem »großen Koch«, was nur als eine Anspielung auf Rumohrs gastrosophisches Werk gedeutet werden kann.² Auch sei hier nochmals an die bereits oben eingeführte Passage aus dem Reisejournal des Barons von Vaerst erinnert, aus der klar hervorgeht, daß Rumohrs Werk in den Zirkeln der intellektuellen Eliten der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts bekannt war - und was noch wichtiger ist, auch gelesen wurde.³ Es bedarf keiner weit ausholenden Begründung, warum der Einfluß Rumohrs auf die literarische Darstellung des Essens insbesondere bei den (bürgerlichen) Autoren des 19. Jahrhunderts deutlich wird, die entweder im Namen der Emanzipation (Keller und Stifter) oder der Kritik (Fontane) eines genuin bürgerlichen Standes- oder Klassenbewußtseins die Darstellung bürgerlichen Ernährungsverhaltens als Medium literarischer Gestaltung gewählt haben. Nachfolgende Ausführungen sprechen, wie auch im vorangegangenen Kapitel, neben offenkundigen aber auch von nur wahrscheinlichen und möglichen Verbindungslinien, jeder Leser muß sich deshalb sein eigenes Urteil bilden, inwieweit er bei Keller, Stifter, Sternheim und anderen Autoren die Handschrift Rumohrs zu erkennen glaubt. Man sollte dabei aber nicht verges-

¹ Nachfolgendes Kapitel ist insbesondere den weitreichenden Vorarbeiten Alois Wierlachers in seiner Monographie *Vom Essen in der deutschen Literatur* verpflichtet.

² Heinrich Heine, *Werke*, Band 20, S. 366. [HSA]

³ Vaerst, *Gastrosophie*, Band 1, S. 361.

sen, daß in manchen Fällen, wie z.B. in Thomas Manns *Buddenbrooks* (Vgl. Kap. 5)¹, die Rezeption einzelner Gedanken auch über Umwege erfolgt sein kann - im Falle Manns wohl über die Vorstellungen Friedrich Nietzsches.

Das folgende Kapitel gliedert sich in zwei Teile. Im ersten Teil soll Rumohrs Einfluß auf Autoren des 19., im zweiten Teil auf Autoren des 20. Jahrhunderts dargestellt werden. Doch zuvor stellt sich die Frage, inwieweit Rumohrs eigenes literarisches Schaffen unter dem Einfluß seiner alimentären Lebensweisheiten steht.

7.1. RUMOHR UND RUMOHR

Während das Thema Essen in Rumohrs Novellen nur eine untergeordnete Rolle spielt, ist sein 1832 in vier Teilen bei Duncker und Humblot in Berlin erschienener Roman *Deutsche Denkwürdigkeiten - Aus alten Papieren* mit einem feinen Gespinnst alimentärer Metaphorik überzogen. Trotz dieser zahlreichen Bezüge zum Thema Essen läßt sich aber keine wirkliche Systematik im Umgang mit dem Nahrungsmotiv erkennen, erfüllt es - von Ausnahmen abgesehen - keine wirklich spezifische und klar zu umgrenzende poetische Funktion. Und anders als z.B. in den Prosawerken Heinrich Heines, wird das Nahrungsmotiv bei Rumohr auch nicht zum strukturellen Grundgerüst der Handlungsführung, ist kein wirklich strukturbildendes Element. An den meisten Stellen ist das Nahrungsmotiv nicht viel mehr als ein flüchtiger Bestandteil der nicht enden wollenden kritischen Reflexionen, die nahezu ununterbrochen und sämtliche vorstellbaren Lebens- und Kunstfragen betreffend auf den bald schon enervierten Leser niederprasseln. Dennoch enthält der Roman durch die Fülle der alimentären Bezüge gleichzeitig nahezu alle diätetischen Lebensweisheiten, die Rumohr seinen Lesern im *Geist der Kochkunst* zu vermitteln suchte. Im vorangegangenen Kapitel wurde bereits auf die Referenzen zu Aristoteles *Mesoteslehre*, bzw. Epikurs Vorstellung der *Ataraxia* hingewiesen, die sich im Romankontext finden lassen. Nicht vergessen sollte man auch, daß im gleichen Jahr wie die *Deutschen Denkwürdigkeiten* auch die zweite, überarbeitete Auflage des *Geistes der Kochkunst* erschienen war.

Rumohrs Biograph Schulz notiert zu Entstehung und Inhalt des Romans:

In Dresden wendete Rumohr seine schriftstellerische Tätigkeit, vielleicht mit durch Tieck's Umgang bestimmt, von der Kunstgeschichte zur Betrachtung der Sitten und Lebensverhältnisse. In den damals verfassten „Deutschen Denkwürdigkeiten aus alten Papieren“ (Berlin 1832) stellte er sich zur Aufgabe, die verschiedenartigen sittlichen und politischen Zustände Deutschlands nach dem Hubertusburger Frieden [am Ende des siebenjährigen Krieges] zu schildern. Die durch vier Bände ausgespinnene Erzählung hat wegen des die poetische Erfindung überwiegenden reflectirenden Ver-

¹ Vgl. Wierlacher, *Vom Essen*, Teil A., 5.4.: *Rumohr, Nietzsche und Thomas Mann*.

standes keine so allgemeine Theilnahme gefunden, als man dem Werk in Betracht der trefflichen Darstellung, der einzelnen lebendig vorgeführten Gemälde und des Reichthums an feinen Beobachtungen wünschen möchte. Mit besonderer Behaglichkeit und gemüthlicher Breite verweilte Rumohr bei den Beschreibungen häuslicher Einrichtungen und Bequemlichkeiten und vorzugsweise bei den Speisen, denen er gleichzeitig bei der Herausgabe der zweiten Auflage seines *Kochbuchs* eine vorzügliche Aufmerksamkeit widmete.¹

Weniger schmeichelhaft liest sich die Rezension des Romans unter der Rubrik *Vermischte Schriften* in der Nr. 69 der Hallischen Allgemeinen Literaturzeitung vom April 1833:

Mit großen Erwartungen begann Rec. das Lesen dieser durch ein schönes Aushängeschild geschmückten Schriften, fand sich aber, je weiter er eindrang, desto weniger befriedigt. Der als feiner Kenner im Reiche der Küche und in Kunstmuseen rühmlichst bekannte Vf. hat sich hier auf ein neues Feld gewagt, welches sich ihm, unseres Dafürhaltens, nicht sehr ergiebig gezeigt hat. Schon der Titel ist ominös und läßt eine versteckte Ironie vermuten [...]. Vielleicht fehlt es dem Rec. an der nöthigen Empfänglichkeit und demjenigen geistigen Organ, durch welches die Tiefe und Bedeutung dieses Buches erkannt wird; er gehört aber auch nicht zu den Epopoten und Jüngern, die unbedingt bei dem Namen *Rumohr* sich verbeugen, und so bekennt er offen, daß er in dem Buche nichts weiter deutsch gefunden hat als das Deutsche, d.h. die mit wahrer Meisterschaft behandelte und in einem sanften, harmonischen Strom sich fortbewegende Sprache. In den Denkwürdigkeiten fand er jedoch so wenig Denkwürdiges, daß das Gedächtnis des Lesers bestimmt nicht lange damit beschwert wird, da auch nicht eine Gestalt, nicht ein Verhältnis, nicht eine Begebenheit bedeutend und anziehend heraustritt, und nur die Feinheit des Vfs. Anerkennung verdient, der anmuthig und geistreich sich über alles und jedes verbreitet. Aber eben diese Verbreitung, die eine Anzahl netter Genre-Bilder und eine Fülle trefflicher Reflexionen und praktisch-lehrreicher Bemerkungen hervorgerufen hat, ermüdet zuletzt, denn man vermißt trotz der gleißenden Schaale den poetischen Kern, der das ganze schmackhaft machen soll.²

Der liberale, jungdeutsche Recensent der *Zeitung für die elegante Welt*, der freimütig bekennt, daß er »Herrn von Rumohr niemals leiden mochte«, merkt an, daß Rumohr, egal, was er schreibe, immer »derselbe geputzte Mann der Salons« mit »unerschütterlich eitlen Lächeln« bleibe und die Deutschen mit seinen literarischen »Schaumgerichte[n] und Gourmandherrlichkeiten« um eine wahrhaft »nährende, stärkende Speise« betröge.³ Ganz anders die Meinung, die man in den *Jahrbüchern für wissenschaftliche Kritik* vertritt - dort heißt es, die *Deutschen Denkwürdigkeiten* seien ein »Werk [...von] einer eminenten Virtuosität«, in dem Rumohr sich als »ausgezeichneter Charakterzeichner« erwiesen habe.⁴ Und Wolfgang Menzel lobt in seiner *Geschichte der Deutschen Dichtung von der ältesten bis auf die neueste Zeit*

¹ Schulz, *Leben und Werk*, S. 59.

² Hallische Allgemeine Literaturzeitung (69), April 1833, S. 552.

³ Zeitung für die elegante Welt (62), 1833.

⁴ Jahrbücher für wissenschaftliche Kritik (13), 1833, S. 96.

ausdrücklich, wie in Rumohrs Roman »alles behaglich, vornehm, voll Verstand und feiner Ironie« gezeichnet erscheine.¹ Doch auch er sieht Grund zur Kritik: »Erfindungsgabe ging [...Rumohr] ab, auch fällt er immer in den redseligen Belehrungston.«²

Unabhängig davon, welchem Urteil man nun eher zuneigt, fest steht, daß die *Deutschen Denkwürdigkeiten* zumindest dem Umfang nach ein monumentales Werk sind. Auf rund achthundert Seiten entspinnt Rumohr eine im Verlauf (Herbst 1762-1774) immer verworrener und zunehmend abstruse Handlung, die den Erzähler, ehemaliger Diplomat und eigentlicher Held des ganzen, zusammen mit seinen beiden Protegés (namentlich zwei jungen Freiherrn) zu so unterschiedlichen Schauplätzen wie einem rheinischen Kurbad, dem Sündenbabel Paris, einem prächtigen reichsgräflichen bzw. freiherrlichen Schloß, einer einsamen Jägerklause, einer düsteren Burgruine, einem ehrsamem Mädchenpensionat, einem fortschrittlichen Irrenhaus und am Ende schließlich dem vorbildlichen Anwesen des Erzählers selbst führt. Auf diesem Weg werden von Rumohr alle nur denkbaren Verwicklungen und Katastrophen inszeniert - ob politische Verschwörung, Duell, Flucht, Rache, Liebeshändel, Eifersucht, Bruderhaß, Wahnsinn, Verwechslungen, vertuschte Familienskandale - kein Element der Trivialliteratur, kein Versatzstück und kein Klischee bleibt unbemüht. Und all das ist überzogen mit einem buntscheckigen Guß aus redundanten und bald ermüdenden Gesprächen über Kunsttheorie, Poetik und allgemeine Lebensweisheit. Insgesamt eine wenig überzeugende Melange. Bei der Frage nach den Parallelen zwischen der Darstellung des Essens in den *Deutschen Denkwürdigkeiten* und dem *Geist der Kochkunst* spielt die Handlung des Romans allerdings ohnehin eine nur untergeordnete Rolle, weshalb hier auf ihre detailliertere Darstellung verzichtet wird. Erwähnenswert erscheint einzig, das der Erzähler bei seinem Besuch im sündigen Paris, wo einer seiner beiden jungen Schützlinge dem Rausch der Großstadt erliegt und wahnsinnig wird, mehrmals mit einem namentlich nicht genannten deutschen Kunstfreund zusammentrifft, hinter dem sich zweifelsohne niemand anderes als Rumohr selbst verbirgt, der in gravitätischer Manier und epischer Breite seine ureigenen vor allem kunstgeschichtlichen, aber auch Teile seiner kulinarischen Auffassungen vorträgt.

Gleich zu Beginn des ersten Teiles liefert Rumohr eine meisterliche und oft zitierte Beschreibung einer Pastete - ein gutes Beispiel seiner in Teilen virtuosen Sprachbeherrschung, aber im Hinblick auf den Rest des Werkes leider gleichzeitig auch einsamer Höhepunkt alimentärer Metaphorik:

Schon die zierliche, wohlausgerundete Form der Pastete erregte, wie billig, die Bewunderung sämtlicher Tischgenossen; allein, als ich den Deckel, sauber ausgelöst und herabgehoben hatte, als nun gar unter den Zitternadeln der glänzenden Gallertdecke ein großartiges Gemenge von Fasanen, Rebhühnern, derben Schinkenschnitten und

¹ Wolfgang Menzel: Geschichte der Deutschen Dichtung von der ältesten bis auf die neueste Zeit. Neueste Ausgabe. Drei Bände. Leipzig, 1875. Hier: Band 3, S. 413.

² Ebd.

hundert anderen guten Dingen an das Licht trat, da ward, auf Bitten des Wirthes, das Messer noch einmal an die Seite gelegt, um die minder appetitliche Hausehre aus der Küche herbeyzurufen, um mit uns die Kunst auf ihrer Höhe zu bewundern.

Der Künstler, dessen Werk die Aufmerksamkeit meiner Tischgenossen in solchem Maße gespannt hatte, daß sie des gegenwärtigen Krieges und des künftigen Friedens vergaßen, als hätten sie nie davon gehört, besaß nun wirklich in höchstem Maße die seltene Gabe, vortreffliche Speisen auch wohlgefällig anzurichten. Wie in dem grobgemengten Granit bald beinahe weißliche, bald entschieden röthliche Feldspathmassen von milchigem Quarze, von schwärzlichen Glimmerschichten beschnitten, so zeigte sich hier das verschiedenfarbige, saftige Fleisch, neben lockenden Adern weißlichen Fettes und reich gewürzten schwärzlichen Gehäcks. Die jungen, erst zur Hälfte ausgezogenen Trüffeln waren in ihrer anziehenden Bestimmtheit irgend einer sporadisch einschließenden Krystallisationsform zu vergleichen; nur der goldglänzende, helle und durchsichtige Gallert schien nicht so ganz in die Vergleichung einzufallen; obwohl es frei stand, ihn etwa als Idealisierung, Stylisierung, oder andere Irrung jener natürlichen Bildungsformen aufzufassen. Diese und ähnliche Betrachtungen fanden nun wohl in meiner Seele Raum; doch bei den Übrigen verdrängte die Gewalt des sinnlichen Eindrucks offenbar jeden Gedanken. Und hierin waren sie beneidenswerth; denn der Genuß ist dessen, welcher sich ihm hingiebt, nicht analysiert, noch vergleicht.

Emsige und entschlossene Bewegungen der Kinnbacken, zweifelhafte und schwankende der Zunge, welche die köstlichen Bissen bald in den Schlund hinabzudrängen, bald wiederum, den Genuß zu verlängern, sie im Gaumen zurückzuhalten suchte, zeigten mir deutlich, daß meine Gabe nicht so ganz verschwendet war.¹

Hinter dieser sprachgewaltigen Beschreibung scheinen unverkennbar rumohrsche Ernährungsgrundsätze durch. Zwar scheint eine Pastete, die aus »hundert [...] guten Dingen« und »reich gewürztem Gehäck« besteht nicht gerade der rumohrschen Grundregel zu entsprechen, unter allen Umständen jede Form von »Mengerey«, »Gehäckseln«, Vermengungen und Überwürzung zu meiden, aber die Lektüre des *Geistes* offenbart jedem aufmerksamen Leser, daß Rumohr es mit diesen ehernen Grundsätzen hier und da auch nicht ganz so genau nimmt. Jenseits solch vermeintlicher Unstimmigkeiten nimmt die Stelle zum einen klar Bezug zur Auffassung Rumohrs vom Koch als wahren Künstler bzw. von der Kochkunst als wahrer Kunst, dies sicherlich ein Hauptanliegen des *Geistes der Kochkunst*, zum anderen entspricht die Pastete in ihrer Verbindung von Schmackhaftigkeit, Nährwert (Fleisch, Fett) und wohlgefälliger Präsentation auf ideale Weise Rumohrs Grundforderung nach der Verbindung von »Nützlichkeit mit Anmuth«. Schließlich kommt auch noch die stets im Auge zu behaltende Natürlichkeit zu ihrem Recht, denn Rumohr erteilt mit der an sich so harmlosen Bemerkung, der »glodglänzende, helle und durchsichtige Gallert« passe nicht so ganz in den Vergleich der Pastete mit »groggemengtem Granit« einen scharfen Seitenhieb in Richtung aller Versuche einer »Idealisierung, Stylisierung, oder andere[n] Irrung« in Bezug auf die »natürlichen Bildungsformen« - das gilt für eine Theorie der Kochkunst, aber noch mehr für die klassizisti-

¹ Rumohr, *Dt. Denk.* I, 14f.

sche Kunsttheorie, die hier wohl in erster Linie angesprochen sein dürfte. Zuletzt fehlt auch nicht ein kleiner Seitenhieb gegen die unverständige Köchin (»die minder appetitliche Hausehre«), der ein wenig Nachhilfeunterricht in Sachen wahrer Kochkunst offenbar nicht schaden würde.

Wenngleich die meisten Figuren in Rumohrs Roman zum Land-, manche gar zum Hochadel gehören, so läßt Rumohr doch auch hier kaum einen Zweifel aufkommen, daß seine Sympathien auf Seiten des Bürgertums liegen. Das wird am deutlichsten in der Figur des bildungsbürgerlichen Kunstfreundes, hinter dem sich ja, wie oben bereits angedeutet, offenbar Rumohr selbst verbirgt. Und der ist dem seit seiner Ankunft in Paris in der selbstgefälligen Rolle des dekadenten deutschen Barons auftretenden jungen Freiherrn ein Dorn im Auge: »Der rein bürgerliche Zuschnitt des Alten ist dem jungen, in den behenden und fließenden Ton der besten Gesellschaft nun schon ganz eingewöhnten [Frei]Herrn sichtlich recht in der Seele zuwider«.¹ Natürlich gehört zur tadellosen bürgerlichen Gesinnung, daß der feinsinnige Kunstfreund den Erzähler bei dessen Besuch mit »einer mäßigen, doch wohlbestellten Mahlzeit« bewirtet.²

Aber auch anderen Bekannten des Erzählers sind die adelsstolzen Repräsentationsrituale und Mahlzeiten verhaßt und so fordert man den Erzähler wiederholt auf:

[...] kommen sie einmal den Mittag oder den Abend zu mir, wenn es Ihnen anders angenehm ist, mit mir allein zu plaudern; denn es besuchen mich wenig Leute, da ich keine reich besetzte Tafel halte, welche hier zu Lande der Köder ist, vermöge des man allerley leeres und langweiliges Volk herbeylockt, um, während man an Leib und Seele schmachtet, den Ruf zu erlangen, daß man ein offenes und großes Haus halte.³

In scharfem Kontrast zu diesem Zerrbild einer im Kulturraum der Stadt gegebenen Repräsentationsmahlzeit steht denn auch das mehrfach beschworene Bild vom »friedlichen Genuß eines ländlich wohlgerichteten Mahles«, was gleichzeitig an oben beschriebene Parallelen zwischen Rumohrs *Geist*⁴ und Rousseaus *Emile*⁵ erinnert, wo ebenfalls das städtische Mahl (Kulturraum) und das ländliche Mahl (Naturraum) deutlich wertend kontrastiert werden.

Mehrfach im Verlauf des Romans wird überdies von »Standespersonen« gegenüber dem »Mittelstand« - Synonym für das Bürgertum, wie Rumohr es im Sinne hat - »die größte Achtung«⁶ zum Ausdruck gebracht. Und der selbst etwas verwirrte Direktor des Irrenhauses, in das der toll gewordene Freiherr aus Paris überführt wird, beeilt sich zu betonen: »Überhaupt liegt alles im Maße, in der Mäßigung, ich möchte sagen in der Mittelmäßigkeit.«⁷ Das ent-

¹ Rumohr, *Dt. Denk.* II, 175.

² Rumohr, *Dt. Denk.* II, 112.

³ Rumohr, *Dt. Denk.* II, 101.

⁴ Vgl. *Geist*, S. 42.

⁵ Vgl. Kapitel 6.2.1.

⁶ Rumohr, *Dt. Denk.* III, 54.

⁷ Rumohr, *Dt. Denk.* III, 11.

spricht fast wörtlich dem *Geist der Kochkunst*, wo es heißt: »In diesem Stücke, wie überhaupt in sinnlichen Dingen, ist die Mittelstraße, ja ich möchte sagen die Mittelmäßigkeit, sehr preiswürdig«. (*Geist*, S. 190) Doch auch der Konversation bei Tisch und dem Einfluß, den Speisen und Getränke hierauf nehmen, schenkt Rumohr seine Aufmerksamkeit. So stellt der Erzähler während eines Mittagessens im Kreise der Nervenärzte folgende tiefsinnigen Überlegungen an:

Nach früheren Erfahrungen hatte ich jenen Krieg Aller gegen Alle, jenes gleichzeitige Herausschreyen und Rufen erwartet, welches in Deutschland Gespräch oder Unterhaltung genannt wird, dachte daher bey mir selbst: hat denn etwa die geistige Bildung in der letzten Zeit so große Fortschritte gemacht? Oder ist diese schöne Besonnenheit und Ruhe nur eine Folge der auffallenden Frugalität des Hauses, der ungemeinen Leichtigkeit der Weine [...] Denn freilich mag jenes an unseren Tafeln häufig ganz überfließende Maß von Trank und Speise des seynige beytragen, den männlichen Stimmen ein gewisses dumpfes Dröhnen, den weiblichen aber jenen schreyenden Fistseldiscant zu geben, welcher nothwendig das Getöse vermehret und jene allgemeine Betäubung beschleuniget, welche wir, gleich den Kamtschadalen, für gesellige Fröhlichkeit ausgeben.

Zwar spricht Rumohr im *Geist der Kochkunst* nur am Rande von der Tischkonversation, aber immerhin notiert er im Kapitel, das die Gemütszustände behandelt, die es beim Essen zu meiden gelte: »die Betäubung [...] ist die Folge eines zu lauten Geräusches oder sinnlosen Durcheinanderredens, heftigen Lachens und ähnlicher Ausschweifungen. [...] Schon Shakespeare wirft den Deutschen vor, bei Tische überlaut zu sein.« (*Geist*, S. 185) Im Kapitel *Von der Erziehung zum Essen* heißt es, »daß ferner bey einem geräuschvollen, zwecklosen Plaudern nichts herauskommt: daß Schwatzen Manier ist oder bewußtlose Gewöhnung an eine bestimmte Leibesbewegung, indem der Mensch im Naturzustande lieber schweigt als redet, und im gebildeten nur gerade so viel spricht, als nötig.« (*Geist*, S. 175) Im zweiten Teil der *Deutschen Denkwürdigkeiten* droht der Erzähler gar einen »Schlagfluß« zu erleiden, weil er sich beim Essen so sehr geärgert hat - »so gefährlich sind die Folgen des Aergers bey angefülltem Magen!«.¹ Im *Geist der Kochkunst* schreibt Rumohr über den Ärger bei Tisch: »Wie die tükische Hyäne das fürchterlichste Raubthier, so ist auch dieser Affect bey Mahlzeiten der allerungedeihlichste.« (*Geist*, S. 182f.)

Einen weiteren Schwerpunkt bildet die Erziehung zum Essen, der Rumohr sowohl im *Geist* wie in den *Denkwürdigkeiten* breiten Raum gibt und das verbindet beide Werke wiederum mit Rousseaus *Emile*. In den *Denkwürdigkeiten* heißt es:

Am frühesten zeigt sich bei Kindern die Begierde nach wohlschmeckenden Dingen. Offenbar ist diese ursprünglich nichts weiter, als jener diätetische Instinct, welcher allen Thieren beiwohnt und sie das Zuträgliche vom Schädlichen unterscheiden lehrt.

¹ Rumohr, *Dt. Denk.* II, 108.

Der Mensch aber will auch in diesem Stücke unterscheiden und sondern; woraus entsteht, daß in den Speisen und Erfrischungen ihn bald die Neuheit lockt, bald auch das ganz unerschöpfliche, fast unergründliche, des höchsten Wohlgeschmacks anreizt, dessen Eindruck zu vervielfältigen. In dem Allem ist indeß noch durchaus nichts Schlimmes, so lange dieser Trieb nicht in jene regellose Begierde ausartet, welche, nach Umständen, bald Leckerey, bald Gefräßigkeit heißt. Diesen Abnormitäten soll man nun allerdings entgegenwirken, sie in der Entstehung ersticken. Denn sie ziehen vom Edleren und vom Nothwendigen die Aufmerksamkeit ab; erwecken bey den Kindern, ganz wie bey den Affen und Wilden, das Diebsgelüste, welches bereits in die zweyte Kategorie einfällt. Allein, worin denn liegt eigentlich dieses Übel? In dem Triebe an sich selbst? Keineswegs. Denn offenbar ist Leckerey und Gefräßigkeit nichts weiter, als eine das Maß und richtige Verhältnis übersteigende Ausartung eines vortrefflichen, nöthigen und erfreulichen Grundtriebes im menschlichen Daseyn. [...] Denn es scheint mir halb und halb, als verleihe die irrige Vorstellung von der Gemeinheit und Sündlichkeit des Essens an sich selbst bey den Leuten unserer Tage dem an sich selbst ganz untergeordneten Essen einen gewissen tragischen Reiz, welche der Völlerey und Leckerey mehr Opfer zuführt, als jene ruhigere Ansicht, daß Speise und Trank zu den höchst gewöhnlichen, doch nothwendigen und recht erfreulichen Dingen gehören.¹

Rumohr liegt mit der an dieser Stelle (und implizit auch im *Geist der Kochkunst*) erhobenen Forderung, nur dort in die natürliche Geschmacksbildung korrigierend einzugreifen, wo Entartung droht, völlig auf einer Linie mit Rousseau. Diese Entartung lauert in Form der beiden Erzübel »Leckerey« und »Gefräßigkeit«, in der Terminologie des Geistes der Kochkunst also »Schleckerey« und »Schlemmerey«. Wie Rousseau hält Rumohr den Nahrungstrieb von Natur aus, treffender im Naturzustand, nicht nur für notwendig, sondern auch für gut. Das Abirren vom Weg des rechten Maßes ist für Rumohr das Problem, nicht der Nahrungs-, bzw. Genußtrieb selbst. Bemerkenswert erscheint auch die These, daß gerade die für Rumohr wie Rousseau völlig irrige Vorstellung einer »Sündlichkeit des Essens« den »tragischen Reiz«, der von »Völlerey und Leckerey« ausgeht, noch erhöht. Interessant ist diese Stelle aber auch deshalb, weil sie die einzige in Rumohrs Werk ist, an der Essen so unmittelbar mit dem zweiten menschlichen »Grundtrieb« in Verbindung gebracht wird - dem, wie Rumohr fortfährt, »so tief gegründete[n], höchst geheimnisvolle[n] Geschlechtstrieb«, der sich »zur Beunruhigung aller gewissenhaften Pädagogen« kaum später einstelle, als die Lust am Essen. Und wie beim Essen gelte, daß »nicht jener wunderbare [Geschlechts-]Trieb an sich selbst, sondern nur dessen Ausartung« verwerflich sei.²

Noch klarer tritt die Verbindung von Essen und Erziehung aber an einer anderen Stelle hervor. Während einer Sitzung des literarischen Zirkels *Arkadia*, in den der Erzähler während

¹ Rumohr, *Dt. Denk.* III, 109f.

² Rumohr, *Dt. Denk.* III, 110f.

seines Aufenthaltes auf einem reichsgräflichen Schloß eingeführt wird, trägt ein junger Künstler die *Erziehungsgeschichte eines chinesischen Malers*¹ vor.

Während der betreffende Knabe seine Kindheit in Obhut seiner Mutter auf einem Landgut (Naturraum) verbracht hat, erfolgt die Initiation in die Welt der Erwachsenen, die vom Vater repräsentiert wird, durch den Abschied vom Ort der Kindheit und den Aufbruch in die Stadt (Kulturraum), wo der Knabe, nun unter Obhut seines Vaters, seine Lehrzeit antreten soll. Symbolisch erfolgt der Abschied von Mutter und Kindheit bzw. der Übertritt in die Welt der Erwachsenen an der Seite des Vaters mit dem ersten bewußt genossenen gemeinsamen Mahl von Vater und Sohn. Diese gemeinsame Mahlzeit wird zum emotionalen und symbolischen innerfamiliären Bindeglied:

[Der Vater] setzte sich sogleich an den Tisch, um seinen Hunger zu stillen, genoß den saftig gebratenen Schenkel eines jungen Schlachtschweines und ließ sich herab, mich an seine Tafel zu nöthigen und mir zu gestatten, die Gebeine, an welchen er einiges Fleisch gelassen, in seiner Gegenwart nach Herzenslust abzunagen. Ich unterlasse es nicht, dieses kleinen Umstandes zu erwähnen, weil derselbe eben damals mein Gemüth auf wunderbare Weise beruhigte. Wo Seelen zu Seelen sprechen, sind Handlungen, welche dem Gleichgültigen als unwichtig erscheinen und also erscheinen dürfen, dem Eingeweihten oftmals höchst bedeutungsvoll und wahrhaftig sinnbildlich. Es war das erste Mahl, daß ich mit meinem Vater theilte und gemeinschaftlich genoß; mit jedem Bissen fühlte ich mich stärker zu ihm hingezogen.²

Doch die Ankündigung des Vaters, den Sohn nach seiner Lehrzeit als Gesellen bei sich aufzunehmen und vor allem ihm »ein Weib [zu] geben, wie es dieses Landes Gebrauch« sei, erregt nun doch den heftigen Widerwillen des Knaben. Da liegt für den Erzähler ein Vergleich mit der Erziehung zum Essen nahe - hier, wie in allen anderen Lebenslagen, erscheint Zwang nicht hilfreich, sondern im Gegenteil sogar kontraproduktiv. Indirekt also ein Plädoyer, wenn nicht für eine Erziehung die ganz auf Zwangsmaßnahmen verzichtet, wie der Text im folgenden zeigt, so doch für einen sehr überlegten Umgang mit allen Formen von Zwang oder gar körperlicher Züchtigung:

Überlaut weinte ich und schrie aus allen Kräften: ich will kein Weib, ich will keins! Und gewiß hat dieser frühe Eindruck dazu beygetragen, in mir eine längere Zeit hindurch eine unüberwindliche Abneigung gegen die, wie ich einsehe, heilsamste aller Lebenssitten hervorzurufen; wie etwa die Gerichte, welche man thörichter Weise die Kinder wider Willen zu essen zwingt, in der Folge nie aufhören, Abscheu und Ekel zu erregen.³

¹ Rumohr, *Dt. Denk.* I, Kap. 15 u. 16.

² Rumohr, *Dt. Denk.* I, 142f.

³ Rumohr, *Dt. Denk.* I, 143f.

Damit liegt der Erzähler ganz auf einer Linie mit Rumohrs emanzipatorischen Vorstellungen aus dem *Geist der Kochkunst*. Nachdem der Knabe mit dem Vater in der Stadt eingetroffen ist und noch bevor seine eigentliche Ausbildung beginnt, sieht der Vater die Notwendigkeit, den unter der Obhut der Mutter ein wenig verzärtelten Sohn »in die Schule des Lebens«¹ einzuführen. Um dem Jungen den Unterschied zwischen echtem und eingebildetem Leiden zu verdeutlichen, läßt er ihn nach einer moderaten körperlichen Züchtigung ohne Nahrung und Licht in eine dunkle Kammer sperren. Weniger unter dem Eindruck von Schmerz und Dunkelheit, als vielmehr unter dem Eindruck des Hungers, beginnt der Knabe seine starrsinnige und rückwärtsgewandte Haltung zu überdenken: »Auch lehrte mich der Hunger der Näschereyen zu vergessen, mit denen meine gütige Mutter mich zu überschütten pflegte, vielmehr schwelgte ich in der Vorstellung, daß man nun bald mir eine Schüssel mit einfach gesottenem Reis vorgesetzt werde, genau so, wie ich sie hatte den Arbeitern auf dem Landgute meines Vaters austheilen sehn.«² Nicht zu überhören ist der Seitenhieb gegen die »gütige Mutter«, die den Knaben mit ihrer typisch weiblichen Vorliebe für alles »leckerhafte«, welche der Damenwelt auch im *Geist der Kochkunst* mehrfach bescheinigt wird, zumindest diätetisch betrachtet, offenbar völlig verzogen hat. Nachdem der Knabe schließlich aus seiner dunklen Kammer entlassen wird, rüstet man sich erneut zum gemeinsamen Mahl, diesmal auch zusammen mit den anderen Lehrlingen und Gehilfen des Vaters. An der Tafel muß der Knabe sich der strengen Hierarchie bei Tische fügen und, obwohl Sohn des Meisters, den »niedrigsten Platz« ganz am Ende der Tafel einnehmen. Bald schon zeigt sich, daß er seine Lektion, offenbar ganz im Sinne seines Vaters, gelernt hat:

Mir allein war noch nichts vorgesetzt worden, so daß ich zu ahnden begann, man wolle mich wenigstens fürdasmal ganz übergehen. Welch´ ein Zetergeschrey hatte ich nicht oftmals erhoben, wenn mir, dem Gesättigten, eine der Näschereyen abgeschlagen wurde, durch welche meine Frau Mutter sie besuchende Nachbarinnen zu bewirthen pflegte. Doch jetzt saß ich geduldig in mein Schicksal ergeben, [...] entschlossen auch diese Prüfung ohne Widerstreben zu ertragen. Und gewiß hatte ich daran sehr wohl gethan: denn auf ein Zeichen meines Vaters, ward mir nun ebenfalls eine Schüssel mit Reis vorgesetzt, welche noch dazu durch einige leckerhafte Schweinsrippchen verzieret war. Es kam nun an meinen Nachbarn, Lüsternheit zu empfinden, und allerdings wandelte mich ein wenig Schadenfreude an [...]. Doch schwand diese feindliche Regung vor der angeborenen Milde meines Gemüthes, weshalb ich das schönste dieser schweinernen Rippchen in die Hand nahm, um es heimlich in den halbgeleerten Reissnapf meines Nachbarn zu verpflanzen [...] während er mir [...] zu verstehen gab, daß er [...] mir für immer Dankbarkeit, Liebe und Ergebung anlobe. Ich hatte mir nunmehr, ohne es geradehin zu beabsichtigen, einen Freund erworben [...] Doch hatte ich zugleich viel mehr und wichtigeres gewonnen, den Beyfall meines Vaters, der mir gütig zulächelte und [...] in Ansehung dieses einzigen Zuges heroischer

¹ Rumohr, *Dt. Denk.* I, 148.

² Rumohr, *Dt. Denk.* I, 151.

Herzengüte eine ganze Reihe vorbereitender Züchtigungen aus seinem Erziehungsplane ausstrich.

Ein neues Leben war nunmehr in mir aufgestiegen. Das Knabenalter, die bewußtlose Hingebung in jegliche Regung und Laune war in dieser zwölfstündigen Buße plötzlich wie untergegangen. Vor mir entfaltete sich ein ganz anderes Dasein und Würken, in welchem der Genuß nicht das Werk des Zufalls war, sondern die Frucht der Unterwerfung des Willens unter höhere Gesetze.¹

Offenbar waren die zwölf Stunden im Verlies ohne Licht und vor allem ohne Nahrung völlig ausreichend, aus dem Knaben einen neuen Menschen zu machen - aus dem verwöhnten kleinen Jungen scheint innerhalb kürzester Zeit ein vernünftiger junger Erwachsener geworden zu sein - zumindest im Sinne des Erzählers und wohl auch Rumohrs selbst. Die Konfrontation mit dem realen Leben, induziert durch das nur kurze Erleben von Hunger, Schmerz und Dunkelheit als menschlicher Urerfahrung, setzt eine Entwicklung in Gang, deren Einfluß auf den Charakter wiederum am Verhalten bei Tisch ablesbar wird. Aus der Erfahrung von Mangel und Einsamkeit, scheint, zumindest nach diesem Modell, Bescheidenheit, Vernunft und soziales Verhalten hervorzugehen.

¹ Rumohr, *Dt. Denk.* I, 152f.

7.2. DER EINFLUß RUMOHRS AUF BZW. PARALLELEN MIT DER LITERARISCHEN DARSTELLUNG DES ESSENS IM 19. JAHRHUNDERT

Das 19. Jahrhundert ist gesellschaftlich wie politisch das Jahrhundert des Bürgertums und seine literarische Gattung ist der Roman. Entsprechend steht im Roman entweder die affirmative Darstellung der bürgerlichen Lebenswelt oder die dieser Welt den Spiegel vorhaltende Kritik an der bürgerlichen Existenz im Mittelpunkt. Anders als im Drama und in der Lyrik spielen die alltäglichen Dinge, zu denen nun einmal unstrittig auch das Essen gehört, im Roman eine wesentlich größere Rolle. So ist es auch nicht weiter verwunderlich, daß sich die Handschrift Rumohrs in der bürgerlichen Romanliteratur des 19. Jahrhunderts am deutlichsten nachzeichnen läßt. Im Mittelpunkt nachfolgender Darstellung stehen drei der bekanntesten Romane dieser Epoche: Gottfried Kellers *Grüner Heinrich*, Adalbert Stifters *Nachsommer* und Theodor Fontanes *Frau Jenny Treibel*. Darüberhinaus gibt es aber auch interessante Parallelen zwischen Rumohr und Friedrich Nietzsche.

7.2.1. RUMOHR UND KELLER

Die Frage nach der Verein- bez. Unvereinbarkeit des Künstlerdaseins mit einer ökonomisch gesicherten Existenz bewegte nicht nur Herrn von Rumohr¹ bei seinen Überlegungen zur Rolle des Künstlers in der bürgerlichen Gesellschaft, sondern sie war auch ein beliebter Gegenstand literarischer Reflexionen. Einen der wichtigsten, autobiographisch eingefärbten Beiträge zu dieser Diskussion lieferte Gottfried Keller mit seinem *Grünen Heinrich*, der Lebensgeschichte des gescheiterten Malers Heinrich Lee.² Diese Geschichte handelt von einem Menschen, der glaubt, seiner Berufung, oder dem was er dafür hält, gegen alle ihm entgegengesetzten Widerstände folgen zu müssen und der letztlich an der (ökonomischen) Realität scheitert und einsehen muß, daß auch »in der Idealwelt der Kunst [...] Kümmel und Salz reichlicher [sind] als Ambrosia.«³ Dabei sind, so Gerhard Kaiser, »der grüne Heinrich und sein Autor [...] so bürgerlich, daß sie die Künstlerlaufbahn nur als Umweg zur bürgerlichen Existenz empfinden«⁴ - was auch ein wenig an Rumohrs Vorstellungen erinnert. Keller und Rumohr ist gemeinsam, daß ihnen das für viele Künstler seit dem Ende des 18. Jahrhunderts zum Credo gewordene *épatez le Bourgeois*, das bohemienhafte Auftrumpfen »gegen bürgerli-

¹ Vgl. dazu Pia Müller Tamm: *Haushalt der Kunst. Zu einem kunstgeschichtlichen Werk der Goethezeit*. Hildesheim, 1991.

² *Der Grüne Heinrich* wird zitiert nach der Ausgabe: *Sämtliche Werke in acht Bänden*. Berlin, 1961, Band 3 (Erste Fassung), bez. Band 4 (Zweite Fassung). I.d.F.: Keller, *Der Grüne Heinrich (I oder II)*.

³ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 483.

⁴ Gerhard Kaiser: *Gottfried Keller. Das gedichtete Leben*. Frankfurt a.M., 1987, S. 215. I.d.F.: Kaiser, *Keller*.

che Gewöhnlichkeit«, oder die »Verschanzung in der Position des verkannten Genies« völlig fremd ist.¹ Mit seinen zum Teil wörtlich an Rumohrs *Geist der Kochkunst* erinnernden diätetischen Passagen ist Kellers Roman einer jener literarischen Texte, in denen die Rezeption spezifisch rumohrschen Gedankengutes unverkennbar ist. Das liegt vielleicht mit an der Tatsache, daß Keller das »scheinbar Unbedeutende und Unerhebliche, das Banale und Kommune, das Beiläufige und Geringfügige als die eigentliche Struktur der Wirklichkeit aufgefaßt und dargestellt«² hat, wie Preisendanz zutreffend formuliert, wozu dann auch das Alimentäre zu rechnen wäre. Deshalb geht es auch nicht vordergründig um eine vergleichende - wenngleich sicher ergiebige - Darstellung von Rumohrs bzw. Kellers spezifischem Verständnis der Ästhetik oder ihrer jeweils von persönlichen Erfahrungen mitbestimmten Sicht auf das Selbstverständnis des Künstlers. Sondern es geht darum zu zeigen, daß Heinrich Lee durch sein Aufbegehren gegen die bürgerliche Existenz und ihre ungeschriebenen Gesetze nicht nur als Künstler und Bürger, sondern letztlich auch als Mensch scheitern muß. Und dieses Scheitern wird nicht zuletzt in Lees Unfähigkeit deutlich, den spezifischen bürgerlichen alimentären Code im Sinne Rumohrs, wie Heinrichs Mutter ihn ihm zu vermitteln sucht, zu akzeptieren. In diesem Zusammenhang spielt es kaum eine Rolle, ob man als Grundlage einer Deutung die erste Fassung des Romans mit ihrem unversöhnlichen »zypressendunkeln Schluß« aus dem Jahre 1854/55 wählt, oder die zweite von 1879/80, die auch folgenden Ausführungen zu Grunde liegt und in der Lee zuletzt als Beamter scheinbar auf den Pfad der bürgerlichen Tugend zurück findet.

Keller nennt in der Urfassung des Romans die Kindheit »ein Vorspiel des ganzen Lebens [...] [die] bis zu ihrem Abschlusse schon die Hauptzüge der menschlichen Zerwürfnisse im kleinen abspiegelt«.³ Das heißt, Heinrich Lees Hang, innere Anschauungen zur Wirklichkeit zu erklären und die daraus hervorgehenden »Kinderverbrechen«⁴ und ihre Konsequenzen sind frühe Zeichen seines bereits vorprogrammierten Scheiterns in der Welt der Erwachsenen. Entscheidend ist in diesem Zusammenhang sein Verweis von der Schule, nachdem er eine verunglückte Schülerrebellion anführt und vor seinem geistigen Auge schon »Volksbewegungen und Revolutionsszenen«⁵ aufflackern sieht. Nach dem Schulverweis bildet sich Heinrich, entgegen dem Wunsch seiner Mutter, die sich für ihren Sprößling eine solide bürgerliche Laufbahn wünscht, autodidaktisch weiter und lernt schließlich bei dem Provinzmaler Habersaat »nach dem Vorbild der Natur zu malen« - immerhin handelt es sich dabei für Keller wie er eingesteht, um »eine beruflich bestimmte Tätigkeit [...] denn ein ›Kunstmaler‹ zu werden, [...ist] immerhin bürgerlich zulässig.«⁶ Doch Heinrich kann sich nicht mit der Beschränkung

¹ Kaiser, *Keller*, S. 214.

² Zitiert nach: KNL, Band. 9, S. 273.

³ Keller, *Der Grüne Heinrich (I)*, S. 202.

⁴ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 71.

⁵ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 145.

⁶ Zitiert nach Kaiser, *Keller*, S. 216.

auf die »Naturwahrheit«, wie Habersaat sie ihm abverlangt, begnügen und entdeckt seinen Hang zu phantastischen, beinahe visionären Kompositionen ohne unmittelbares Vorbild in der Natur.¹ Er bleibt jedoch gezwungen, seine Erfindungen für die Wirklichkeit vorzugeben, weil der Kunstmarkt das verlangt. In der sich anschließenden Lehrzeit bei dem Maler Römer, einem »wirklichen Meister«, findet Lee zwar in seinem Bemühen, das verborgene Wesen der Dinge und ihre Eigengesetzlichkeit in den künstlerischen Ausdruck einzubeziehen, Unterstützung, aber auch Römer duldet wie Habersaat keine »wunderliche Fiktion«², die die »Erfindungslust«³ seines Schülers immer wieder hervorbringt. Als Lee schließlich erkennt, daß er niemals ein wirklich bedeutender - und das heißt in Kellers Vorstellungswelt vor allem auch wirtschaftlich erfolgreicher - Maler werden wird, verläßt er das Künstlermekka München, wohin es ihn gezogen hatte, und er kehrt ohne einen Pfennig in der Tasche nach Hause zurück. Unterwegs findet er Obdach im Schloß eines Grafen und lernt dessen Nichte Dortchen Schönfund kennen, in die sich Lee verliebt. Aber diese Beziehung hat, wie auch seine eingebildete Liebe zur schwindsüchtigen Anna und seine gleichzeitige sinnlich-erotisch geprägte Leidenschaft für Judith (»ihr Kuß war [...] ein Stück Apfelkuchen, welches ich begierig aß«⁴) während seiner Zeit bei den Verwandten auf dem Lande, keine Chance. Zwar ist der Graf von den Arbeiten Lees begeistert und entlohnt ihn mit einem kleinen Vermögen, doch auch dieser »Glückswandel«⁵ kann nichts an seiner Entscheidung ändern, dem Künstlerstand zu entsagen und in Zukunft im öffentlichen Dienst nützliche Arbeit für die menschliche (d.h. bürgerliche) Gemeinschaft zu leisten. Als er schließlich wieder zu Hause ankommt, liegt seine Mutter, von den Sorgen um ihren mißbratenen Sohn völlig zermürbt, bereits im Sterben. Lee kommt zu der Einsicht, daß er nicht nur als Maler, sondern auch moralisch, als Mensch, an seiner Einbildungskraft, die ihm den Blick auf die Realitäten des Lebens verstellt hat, gescheitert ist. Die Gewissensbisse, die Heinrich im Laufe seines Lebens immer wieder plagen, kleidet Keller in den vorwurfsvollen Worten Judiths in eine wunderbare alimentäre Allegorie: »Die Vorwürfe deines Gewissens sind ein ganz gesundes Brot für dich, und daran sollst du dein Leben lang kauen, ohne daß ich dir die Butter der Verzeihung darauf streiche!«⁶

Doch zurück zum Beginn. Als Sproß eines - zumindest zu Lebzeiten des Vaters - gundsoliden bürgerlichen Kaufmannshaushaltes hätte Heinrich eigentlich die besten Voraussetzungen mitgebracht, in die Fußstapfen seiner Eltern zu treten. Obwohl Heinrichs Vater früh verstorben ist, glaubt Heinrich sich doch zu erinnern, daß er stets »das Schöne mit dem Nützlichen zu

¹ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 237.

² Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 388.

³ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 239.

⁴ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 694.

⁵ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 738.

⁶ Keller, *Der Grüne Heinrich (I)*, S. 512.

verbinden«¹ gewußt habe. Und seine Mutter ist eine Musterhausfrau ganz nach Rumohrs Geschmack, die mit straffer Hand den Haushalt lenkt:

[Sie] führte mit wahren Fanatismus das Hauswesen [...] sie beherrschte mit Kraft und Meisterschaft das Füllen und Leeren einer Anzahl großer Speisekörbe und war der Schrecken der Marktweiber und die Verzweiflung der Schlächter, welche alle Gewalt ihrer alten Rechte aufbieten mußten, einen Knochensplitter mit auf die Waage zu bringen, wenn das Fleisch für die Frau Lee gewogen wurde.²

Alles scheint perfekt - der treusorgende Hausherr geht einem geregelten Erwerbsleben nach, die tüchtige Gemahlin steht mit Freuden dem Haushalt vor und sorgt dafür, daß das mühsam Erarbeitete nicht durch verschwenderische Haushaltsführung schnell wieder abhanden kommt. Dabei geht es nicht um eine blinde Anhäufung von Reichtum, die Rumohr mit einer »kalten, berechnenden Selbstliebe« (*Geist*, S. 3) gleichsetzt, sondern das Geld hat für Familie Lee nur dann einen Wert, »wenn etwas damit ausgerichtet oder geholfen wurde.«³ Man gibt sich »gemeinnützig und großherzig«.⁴ In dieses idyllische, gleichzeitig aber immer »tätige Leben«⁵ bricht der Tod des Vaters, der sich buchstäblich zu Tode arbeitet. Heinrich kommentiert: »Ich kann mich nicht enthalten, so sehr ich die Torheit einsehe, oft Luftschlösser zu bauen und zu berechnen, wie es mit mir gekommen wäre, wenn mein Vater gelebt hätte, und wie mir die Welt in ihrer Kraftfülle von frühester Jugend an zugänglich gewesen wäre.«⁶ Dieser Verlust, der den fünfjährigen Heinrich mit seiner jung verwitweten Mutter auf sich alleine gestellt zurückläßt, ist wohl mit der entscheidende Auslöser für Heinrichs Abirren vom Pfad bürgerlicher Tugend, denn ihm fehlt von nun an die Leitfigur, die die Mutter bei allem Bemühen nicht wirklich ersetzen kann. Da diese von Geschäften und Handel nicht viel versteht, greift sie zu Vertrautem, um ihrem Sohn die zentralen Werte menschlichen bzw. bürgerlichen Daseins vor Augen zu führen - Kochen und Essen. Und das kommt Heinrich auch gar nicht ungewöhnlich vor, denn der sieht »fast ausschließlich den Verkehr mit Frauen mit an [...], dessen Hauptinhalt der Erwerb und die Besprechung von Lebensmitteln war.«⁷ Fast alles dreht sich in Mutter Lees Erziehungssystem deshalb um die Küche. Und so vertritt sie auch eine besondere Form alimentärer Theologie, denn sie lehrt Heinrich »Gott vorzüglich als den Erhalter und Ernährer jeglicher Kreatur« und »den Schöpfer unseres schmackhaften Hausbrotes« zu begreifen.⁸ Unter dem Einfluß der Mutter gewinnt Heinrich »für die Nahrungs-

¹ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 16.

² Ebd.

³ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 65.

⁴ Ebd.

⁵ Ebd.

⁶ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 22.

⁷ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 34.

⁸ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 33.

dinge und manche Einsicht in die Beschaffenheit derselben« ein gewisses Interesse.¹ Dabei gelangt Heinrich zu ganz eigenen An- und Einsichten über das Wesen der Kochkunst:

Jede Hausfrau verleiht, auch wenn die Rezepte ganz die gleichen sind, doch ihren Speisen durch die Zubereitung einen besonderen Geschmack, welcher ihrem Charakter entspricht. Durch die kleine Bevorzugung eines Gewürzes oder eines Krautes, durch größere Fettigkeit oder Trockenheit, Weichheit oder Härte, bekommen alle ihre Speisen einen bestimmten Charakter, welcher das genäschige oder nüchterne, weichliche oder spröde, hitzige oder kalte, das verschwenderische oder geizige Wesen der Köchin ausspricht, und man erkennt sicher die Hausfrau aus den wenigen Hauptspeisen des Bürgerstandes; ich meinerseits, als ein frühzeitiger Kenner, habe aus einer bloßen Fleischbrühe den Instinkt geschöpft, wie ich mich zu der Meisterin derselben zu verhalten habe.²

Ausgerechnet aber die Kochkunst seiner Mutter weiß Heinrich offenbar überhaupt nicht zu schätzen, d.h. implizit auch die Regeln bürgerlicher Existenz, die sich dahinter verbergen. Heinrich gesteht: »Undankbarerweise schmeckten mir die Speisen überall besser, als bei meiner Mutter.«³ Als Grund für seine Vorliebe außer Haus zu speisen, die einen Großteil seiner väterlichen Leibrente im wahrsten Sinne des Wortes aufzehren und ihn später fast ruinieren wird, gibt er an:

Die Speisen meiner Mutter ermangelten [...] aller und jeder Besonderheit. Ihre Suppe war nicht fett und nicht mager, der Kaffee nicht stark und nicht schwach, sie verwendete kein Salzkorn zu viel und keines hat je gefehlt; sie kochte schlecht und recht, ohne Manieriertheit, wie die Künstler sagen, in den reinsten Verhältnissen; man konnte von ihren Speisen eine große Menge genießen, ohne sich den Magen zu verderben. Sie schien mit ihrer weisen und maßvollen Hand, am Herde stehend, täglich das Sprichwort zu verkörpern: Der Mensch ißt, um zu leben, und lebt nicht, um zu essen! Nie und in keiner Weise war ein Überfluß zu bemerken und ebensowenig ein Mangel. Diese nüchterne Mittelstraße langweilte mich, der ich meinen Gaumen dann und wann reizte, und ich begann, über ihre Mahlzeiten eine scharfe Kritik zu üben, sobald ich satt und die letzte Gabel voll vertilgt war.⁴

Ohne Zweifel enthalten diese wenigen Zeilen eine komprimierte Fassung von Rumohrs diätetischer Lehre unter besonderer Betonung des rechten Maßes, der Ausgewogenheit und der Bekömmlichkeit.⁵ Was Heinrich, vielleicht nur in jugendlichem Ungestüm, für langweilig, abwechslungslos und einfältig hält, ist in Wahrheit das Hohe Lied auf den bürgerlichen Mittelstand. Im weiteren Verlauf wird Heinrich ohne Geld, im Angesicht des Hungers und ohne

¹ Ebd.

² Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 34.

³ Ebd.

⁴ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 34f.

⁵ Vgl. Wierlacher, *Vom Essen*, S. 46.

soliden bürgerlichen Erwerb mehrfach an die einfachen aber sättigenden gemeinsamen Mahlzeiten mit seiner Mutter zurückdenken, denn »in der Tat ist nichts so geeignet, den notwendigen Wettlauf einzuprägen, als wenn der Mensch [...] nicht zu essen hat, weil er nichts besitzt, und dies weil er nichts erworben hat. An diesen einfachen und unscheinbaren Gedankengang reihen sich von selbst alle weiteren Folgen und Untersuchungen.«¹ Diese deutliche Verknüpfung von bürgerlicher Arbeitsmoral und Essen entspricht auch Rumohrs Vorstellungen, wie sie oben bereits mehrfach dargestellt wurden.

Nach dem Schulverweis flüchtet Heinrich sich zu seinen Verwandten aufs Land, wo er eine fast ungetrübte pastorale Familienidylle vorfindet, deren Mahlzeitenordnung stark an Rumohrs Vision einer heiteren Familienversammlung erinnert, die »an den bunten Leckereien der Städte gleichgültig vorübergeht«² und »mehr traulichen als prunkenden Mahlen« zuneigt.³ Gleichzeitig wird man aber auch an die in Rousseaus *Emile* vorgetragene Kritik an der städtischen Lebens- bzw. Ernährungsweise erinnert:

Der Tisch war gedeckt, wir setzten uns zu einem fröhlichen Abendessen, welches aus den Fischen bestand, so die Vettern [...] ausgewählt hatten. Ländliches Backwerk und Früchte und ein milder heller Wein, an der Höhe hinter dem Haus gewachsen, bereicherten das einfache und in seiner Art doch festliche Mahl; der Alte würzte es mit sinnigen Reden, die Jungen scherzten [...] und dies alles übergoldete ein gehobener sonntäglicher Ton [...].⁴

Ähnlich harmonisch geht es am Tisch von Heinrichs Oheim zu, an dem der ganze Familienkreis versammelt ist:

An Sonn- und Festtagen glich der Tisch meines Oheims ganz seinem Hause und zeigte dessen [...] malerischen Zustand in allen Stücken. Drei Vierteile desselben, von der Jugend und den Dienstleuten besetzt, trugen große ländliche Schüsseln mit den entsprechenden Speisen: mächtige Stücke Rindfleisch und gewaltige Schinken. Neuer Wein aus einem großen Krüge wurde in einfache grünliche Gläser geschenkt, Messer und Gabeln waren aufs billigste beschaffen und die Löffel von Zinn.«⁵

Die wesentlichen Merkmale dieser Tafel sind die Einfachheit der Speisen und des Tischgerätes. Außerdem herrscht hier, wie im Hause des alten Schulmeisters, ein heiterer Ton bei Tisch, der für Rumohr - aber auch nach antiker diätetischer Tradition - für eine geregelte Verdauung unentbehrlich ist. Daran ändert auch nichts, daß der Oheim und seine gesetzteren Gäste gerne auch einmal feineren Genüssen frönen und aus wertvollen Kristallgläsern trinken und mit silbernen Löffeln essen. Außerdem werden Luxusgüter nur »in kleinen Portionen

¹ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 654.

² Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 160.

³ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 563.

⁴ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 189.

⁵ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 266f.

aufgestellt; denn da die Muhme dem Zubereiten und Essen solcher Sachen nicht grün war, so behandelte sie dieselben apothekerhaft und spitzfingerig, gleich einem Grobschmied, der eine Uhr zusammensetzen will.«¹

Am Tisch herrscht eine klare Hierarchie mit dem Oheim an der Spitze, der die anderen Familienmitglieder zur Not auch zur Ordnung ruft, wie Heinrich es sich gefallen lassen muß, als er seiner Base Anna mit den Worten »hier wäre noch ein heiliger Nagel vom Kreuze« einen abgenagten Schinkenknochen vor die Nase hält. Die Beherrschung der Tischsitten bzw. Anstandsregeln wird auch auf dem Land vorausgesetzt und so wird Heinrich, bei »der Mutter an die einfachste Lebensweise gewöhnt«, zum Gegenstand manch spöttischer Bemerkung, weil seine »Gewandheit im Fisch- und Vogelessen nur gering«² ausgeprägt ist. Insgesamt werden die vom Erzähler beschriebenen ländlichen Mahlzeiten fast alle im besten Sinne dem rumohrschen Anspruch von »Ernährung und Labung« gerecht und bestechen durch ihre freundschaftliche Atmosphäre, die den eigentlichen Zweck der familiären Vereinigung, die Stärkung des familiären Selbstbewußtseins und Zusammengehörigkeitsgefühls in der Regel voll erfüllen.

Aber auch auf dem Land gibt es Sonderlinge, die aus der Mahlzeitengemeinschaft ausscheren und deren Außenseiterstatus von ihnen sich von jenen der Dorfgemeinschaft deutlich abhebenden kulinarischen Vorlieben unterstrichen wird. So z.B. der Dorflehrer, der im »Essen [...] Epikureer [war]: [...] die gewöhnliche Dorfkost verschmähend, schmorte er sich ein saures Eichhörnchen, briet ein Fischchen oder eine Wachtel, die er gefangen hatte, und aß ausgesuchte kleine Böhnchen, junge Kräutchen und dergleichen, wozu er ein halbes Gläschen alten Wein trank.«³

Als Heinrich, in sein Dorf zurückgekehrt, schließlich den Entschluß faßt, nach München aufzubrechen, erteilt ihm ein Untermieter im Hause seiner Mutter, der vor Jahren einst selbst in die Fremde zog, noch einige praktische Ratschläge, die sich natürlich auch auf »Speis und Trank« beziehen. Er berichtet Heinrich, »was hier und dort gut zu trinken oder zu meiden« sei, und läßt vor allem auch die leckeren Nationalgerichte - »je nach Landesart« - nicht aus, auf die Heinrich mit Sicherheit stoßen werde und die er unter keinen Umständen vernachlässigen solle.⁴ Und die nach Rumohr außerdem »fast ohne Ausnahme schmackhaft und nahrhaft sind.« (*Geist*, S. 9) Nach einer »letzten kleinen gemeinsamen Mahlzeit«⁵ mit der Mutter bricht er schließlich nach München auf und beherzigt in der Fremde auch den Rat des Untermieters: »Ich aß [in München] einen Teller kräftiger Suppe, ein Stück Ochsenfleisch mit gutem Gemüse und eine landesübliche Mehlspeise. Dazu ließ ich mir einen Krug Bier geben, das herrlich schäumte, und alles schmeckte mir so trefflich, wie wenn ich am feinsten Gastmahl ge-

¹ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 267.

² Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 268.

³ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 275.

⁴ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 474.

⁵ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 478.

essen hätte.«¹ Überhaupt ist das Bild der Stadt geprägt von wohlhabenden und wohlgenährten »Bürgern hinter jungen gebratenen Gänsen und mächtigen Krügen«.² Diese Atmosphäre kommt Heinrichs Vorliebe für Gaumenschmäuse natürlich sehr entgegen, hat aber einen Schönheitsfehler. Während all diese satten Bürger auch über ein entsprechendes Einkommen verfügen, zehrt Heinrich buchstäblich an der Substanz seines Vermögens und ist ständig gezwungen, neue Bettelbriefe an die Mutter zu schicken. Obwohl ihn schon als junger Mann immer wieder das gutbürgerliche Gewissen plagt, daß durch ihn »noch nicht ein Bissen Brot in die Welt gekommen sei«, gelingt es ihm einfach nicht, ein geregeltes und vor allem tätiges Leben zu führen.³ Fast ohnmächtig, aber zumindest am Anfang noch mit vollem Magen, muß er mit ansehen, wie ihm sein letztes Geld im Wirts- und Kaffeehaus zwischen den Fingern zerrinnt. Erst im Hause eines alten Juden, der Heinrich immer wieder Teile seiner mehr oder weniger gelungenen Werke abgekauft hat, kommt er langsam zu Vernunft:

[Der Jude] forderte [...] mich auf, nicht ins Wirtshaus zu laufen und das Geld zu vertun, sondern an seinem Tische mitzuhalten, und erzwang es am Ende auch. Übrigens war der allein lebende alte Gnom ein recht guter Koch und hatte stets ein leckeres Gericht im Hafen auf dem Herde oder im Ofen seines düsteren Gewölbes. Bald briet er eine Ente, bald eine Gans, bald schmort er ein kräftiges Gemüse mit Schöpsenfleisch, oder er verwandelte billige Flußfische durch seine Kunst in eine treffliche Fastenspeise.⁴

Als alle Bilder verkauft sind, macht ihm der Alte den Vorschlag, für ihn zu arbeiten - und Heinrich nimmt an. Anlässlich der bevorstehenden Hochzeit des Thronfolgers, für die eine Unmenge von Fahnen und Wimpeln gebraucht wird, soll Heinrich die dazu benötigten Stöckchen und Stangen weiß grundieren und abwechselnd mit einer Spirale in einer der beiden Königsfarben versehen. Aus dem verunglückten Künstler Lee ist der Akkordarbeiter Lee geworden. Dies ist im Sinne Kellers und Rumohrs aber keineswegs als sozialer Abstieg zu verstehen, sondern ist eine für Heinrich unentbehrliche Erfahrung bei der er endlich zur (bürgerlichen) Vernunft gelangt, endlich ein tätiges Leben beginnt, endlich - wenn auch mehr schlecht als recht - von seiner eigenen Hände Arbeit leben und d.h. nicht zuletzt sein Essen bezahlen kann. Schließlich freundet Heinrich sich sogar mit einem Mädchen aus der Arbeiterklasse an. Aber natürlich ist auch diese Beziehung ohne Zukunft, weil die Welt der Arbeiter nicht die Welt des Kaufmannssohnes Heinrichs ist. Als er schließlich seine angestammte Wohnung verliert, hält Heinrich nichts mehr in der Fremde und er macht sich auf den Weg zurück in seine Heimat. Nach dem kurzen Intermezzo im gräflichen Schloß, wo Heinrich im Grunde ebenfalls nicht hingehört, weshalb auch sein Liebe zu Dörtchen hoffnungslos ist, ge-

¹ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 660

² Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 482.

³ Keller, *Der Grüne Heinrich (I)*, S. 541.

⁴ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 666.

langt Heinrich schließlich zurück in die alte Heimat - doch seine Mutter liegt bereits im Sterben. Schon einige Zeit vor seiner Rückkehr zeichnet der Erzähler in scharfem Kontrast zu Heinrichs verschwenderischem Lebenswandel in München ein düsteres Bild von der verhärmten und verarmten Mutter, die ihre letzten Groschen nach München schickt, immer in der Hoffnung ihr Sohn werde es doch eines Tages noch zu etwas bringen:

Am Tage nach meiner Abreise vor nunmehr länger als drei Jahren hatte die Mutter sogleich ihre Wirtschaft geändert und beinahe vollständig in die Kunst verwandelt von nichts zu leben. Sie erfand ein eigentümliches Gericht, eine Art schwarzer Suppe, [Vgl. Rumohrs Lob der »Schwarzen Suppe der Spartaner«] welches sie jahraus, jahrein, einen Tag wie den andern um die Mittagszeit kochte, auf einem Feuerchen, welches gleichermaßen fast von nichts brannte und eine Ladung Holz eine Ewigkeit dauern ließ. Sie deckte an Werktagen nicht mehr den Tisch, da sie nun ganz allein aß, nicht um die Mühe, sondern die Kosten der Wäsche zu sparen, und setzte ihr Schüsselchen auf ein einfaches Strohmattdchen, das immer sauber blieb [...]. Nur an den Sonn- und Festtagen deckte sie den Tisch mit reinlichem Weißlinnen und setzte ein Stück Rindfleisch darauf [...].¹

Beim Einkauf geht es ähnlich spartanisch zu:

So marschierte sie denn still und eifrig, ein Körbchen am Arme, erst nach den Fleischbänken; und während sie dort klug und bescheiden hinter dem Gedränge der großen Hausfrauen und Mägde stand, die lärmend und verwegen ihre Körbe füllen ließen, stellte sie kritische Betrachtungen über das Behaben der Weiber an und ärgerte sich sonderlich über die munteren, leichtsinnigen Dienstmägde, welche sich von lustigen Metzgerknechten also betören ließen, daß diese während des Scherzens und Gelächters unbemerkt eine ungeheure Mengen Knochen und Luftröhrenfragmente in die Waagschale warfen, so daß es die Frau Elisabeth Lee nicht mit ansehen konnte. [...Sie] richtete [...] ihren Gang zum Gemüsemarkt am Wasser und erlabte ihre Augen an dem Grün der Kräuter, den bunten Farben der Früchte, an allem, was aus Gärten und Feldern herbeigeschafft war. Sie wandelte von Korb zu Korb und über die schwankenden Bretter von Schiff zu Schiff, das aufgehäuften Wachstum übersehend und an dessen Schönheit und Billigkeit die Wohlfahrt des Staates und dessen innewohnende Gerechtigkeit ermessend.²

Dieses sentimentale Bild einer selbst im größten Unglück aufrechten, reinlichen und mit Stolz bescheidenen Frau, die dann zu allem Überfluß auch noch gesellschaftspolitische Betrachtungen anstellt, wirkt auf den heutigen Leser nur mehr komisch, fast schon satirisch, wenn auch Rumohr im Angesicht einer Frau mit so viel Edelmut und haus- wie nationalökonomischen Sachverstand sicherlich bittere Tränen der Rührung vergossen hätte. Im Kontext des Romans aber, kommt dieser Darstellung eine Schlüsselposition zu. Sie zeigt, wiederum über den

¹ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 625.

² Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 625f.

Umgang mit Mahlzeiten, wie es der Mutter Heinrichs gelingt, trotz ihrer un-verschuldeten prekären finanziellen Situation ihr bürgerliches Bewußtsein zu bewahren, ihren gesellschaftlichen Status zumindest ideell aufrechtzuerhalten, während ihr Sohn gleichzeitig, obwohl mit ausreichend Geld ausgestattet, einen unaufhörlichen gesellschaftlichen Abstieg erlebt, der erst durchbrochen werden kann, als er durch die Erfahrung im Hause des alten Juden den Wert der Erwerbsarbeit als Inbegriff bürgerlichen Selbstverständnisses kennenlernt. Ein Jahr nach dem Tode der Mutter wird Heinrich Vorsteher der »Kanzlei eines kleinen Oberamtes« und findet seinen Platz in der Gesellschaft »in einer Mittelschicht zwischen dem Gemeinwesen und der Staatsverwaltung«, was natürlich auch der gesellschaftlichen Mittelschicht, also dem soliden Bürgertum entspricht. Heinrich gewinnt dabei »Einblick nach unten und oben« und lernt, »wohin die Dinge gingen und woher sie kamen«. ¹ Das heißt erst jetzt wird sich Heinrich der Rolle, der Bedeutung der Mitte bzw. des bürgerlichen Mittelstandes, die ihm seine Mutter in Kindertagen mit ihre alimentären Weisheitslehre anstelle des Vaters zu veranschaulichen versuchte, deutlich. Aber Heinrich kann sich nicht mehr wirklich in diese bürgerliche Mitte einfügen, zu groß ist das Gefühl persönlicher Schuld. Und so ist es nur konsequent, wenn Heinrich auch keine Familie gründet, sondern alleine bleibt. Zwar kehrt seine Jugendliebe Judith aus Amerika zurück, wohin sie vor Jahren ausgewandert war und verbringt die letzten zwanzig Jahre ihres Lebens mehr oder weniger an der Seite Heinrichs, aber das ist eben nur ein Ersatz für das bürgerliche Ideal von Ehe und Familie.

7.2.2. RUMOHR UND STIFTER

Ähnlich wie in Kellers *Grünem Heinrich* ist in Adalbert Stifters 1857 in drei Bänden erschienenem Roman *Nachsommer*² weniger entscheidend was, sondern vielmehr wie gegessen wird.³ Heinrich Drendorf, Ich-Erzähler des Romans und Sohn eines wohlhabenden Wiener Kaufmanns, gelangt, als er während einer naturkundlichen Wanderung durch das Alpenvorland Schutz vor einem Gewitter sucht, auf das Landgut *Asperhof*, das dem Freiherrn von Risach gehört. Dieses Treffen wird für Heinrich zum entscheidenden Wendepunkt in seinem Leben. Auf dem Gut Risachs lernt Heinrich eine scheinbar völlig autonome Welt im Miniaturformat kennen, die bis ins Detail Prinzipien der Rationalität und Effektivität gehorcht und aus wenig mehr als dem Herrenhaus, einem großzügigen Nutz- und Ziergarten, einer Landwirtschaft und einem kunsthandwerklichen Kleinbetrieb besteht. Die bewußt zum Stilmittel gemachte Künstlichkeit dieser Welt, die sich auch in der unpersönlichen Sprache Stifters widerspiegelt,

¹ Keller, *Der Grüne Heinrich (II)*, S. 839.

² Der *Nachsommer* wird zitiert nach der Ausgabe: Gesammelte Werke in sechs Bänden. Hrsg. Von M. Stefl. Wiesbaden, 1959, Band 4. I.d.F.: Stifter, *Nachsommer*.

³ Zur Abhängigkeit Stifters von Rumohrs Lehre vgl. v.a. Wierlacher, *Vom Essen*, S. 45f., S. 127f.

verhilft dem Autor dazu, wie er selbst angibt, »ein tieferes und reicheres Leben, als es gewöhnlich vorkömmt« zeichnen zu können. Es kommt Stifter also nicht darauf an, ein getreues Abbild seiner Gegenwart zu entwerfen, sondern ein bewußt weltfremdes und stilisiertes Ideal vorzuführen. Unter Risachs Anleitung lernt Heinrich im Laufe der Zeit seine bislang ausschließlich naturwissenschaftlichen Ambitionen zu systematisieren, vor allem aber wendet er sich daneben der bildenden Kunst zu.

Die nicht zuletzt mit dem insgesamt statischen Charakter des ganzen Romanverlaufs korrespondierende »Einfachheit im Gemüt und im Kostüm, die das Personal des Nachsommers prägt ist offenbar nicht klassischer, sondern biedermeierlicher Natur. Dagegen steht die Stilisierung der Sprache und des Sprechens [...] deutlich in der Tradition des Klassizismus«, wie Uwe Japp zutreffend feststellt.¹ Oder wie Stifter am 22. März 1857 an Heckenast schreibt: »In der Form habe ich die Einfachheit der Antike vor mir gehabt.«² Das heißt hier »verdichtet sich der antike Geist zum Ideal des Maßes und des Maßhaltens«, weshalb sich Risachs Lehre auch unter der schlichten Formel des »einfachen Lebens« zusammenfassen läßt, mit der er Heinrich nachhaltig beeinflusst.³

Während eines weiteren Besuchs auf dem *Asperhof* lernt Heinrich schließlich auch seine zukünftige Frau Natalie und deren Mutter Mathilde Tarona kennen, die mit Risach in einer Art nachsommerlicher Liebe verbunden ist, nachdem ihre Jugendliebe vor Jahrzehnten an ihrer Unerfahrenheit und mangelnden Reife gescheitert war.

Die Verbindungslinien zu Rumohrs diätetischer Lebenskunstlehre verlaufen einerseits über die außergewöhnliche Wertschätzung für die Familie als sozialer Institution, wie sie nicht nur Risach immer wieder zum Ausdruck bringt, sondern auch in der knappen Kindheits- und Jugendgeschichte Heinrichs deutlich wird, andererseits über die oben erwähnte Berufung auf das antike Ideal des rechten Maßes bzw. Maßhaltens, das integraler Bestandteil von Heinrichs Erziehungsprogramm im Hause Risachs wird, aber auch schon in seinem Elternhaus offenbar großen Stellenwert besaß: »Ich hatte in Kleidern, Speise, Trank die größte Einfachheit, weil es meiner Natur so zusagte, weil wir zur Mäßigkeit erzogen waren.«⁴

Man erinnert sich, daß für Rumohr die Familie gleichfalls die elementarste Keimzelle gesellschaftlicher Ordnung ist und daß »genügende, ernährende und ergötzliche, der Landesart angemessene [gemeinsame] Mahlzeiten«, die »einen Familienkreis vereinigen« unverzichtbarer Bestandteil des Aufbaus und Erhaltes einer familiären Identität sind. (*Geist*, S. 15) Heinrich

¹ Adalbert Stifter: *Nachsommer*. Mit einem Nachwort von Uwe Japp. München, 1987. Hier: *Nachsommer*, Nachwort, S. 761. I.d.F.: Japp, *Nachwort zum Nachsommer*.

² Zitiert nach Japp, *Nachwort zum Nachsommer*, S. 756. (Vgl. auch Adalbert Stifters *Leben und Werk* in Briefen und Dokumenten. Frankfurt a.M., 1962)

³ Japp, *Nachwort zum Nachsommer*, S. 761.

⁴ Stifter, *Nachsommer*, S. 37.

läßt den Leser wissen: »Am liebsten war es mir, wenn ich mit meinen Angehörigen allein war.«¹ Deshalb zieht er es auch vor im Hause der Eltern und »an ihrem Tische« zu bleiben, obwohl ihm der Vater freigestellt hat, das elterliche Haus zu verlassen und eine eigene Wohnung zu nehmen.² Einen wahren Hymnus auf das Ideal der Familie stimmt Risach nach der Verlobung Heinrichs mit Nathalie an:

[...] Mein Sohn [es...] ist deine erste Pflicht, ein edles reines grundgeordnetes Familienleben zu errichten. Du hast das Vorbild an deinen Eltern vor dir, werde, wie sie sind. Die Familie ist es, die unseren Zeiten not tut, sie tut mehr not als Kunst und Wissenschaft als Verkehr Handel Aufschwung Fortschritt, oder wie alles heißt, was begehrenswert erscheint. Auf der Familie ruht die Kunst die Wissenschaft der menschliche Fortschritt der Staat. Wenn Ehen nicht beglücktes Familienleben werden, so bringst du vergeblich das Höchste in der Wissenschaft und Kunst hervor, du reichst es einem Geschlechte, das sittlich verkommt, dem deine Gabe endlich nichts mehr nützt, und das zuletzt unterläßt, solche Güter hervorzubringen.³

Rumohr geht davon aus, daß der Erhalt dieser familiären Idylle mit am stärksten von kulinarischen Eskapaden bedroht wird (»Schlemmerey«, »Schleckerey«), daß andererseits aber gerade regelmäßige, einfache, die Kräfte und die Moral wieder aufrichtende Familienmahlzeiten das beste Mittel sind, die innerfamiliäre Harmonie zu erhalten. In diesem Zusammenhang ist auffallend, daß diese Attribute auch auf nahezu alle Mahlzeiten zutreffen, über die Heinrich den Lesern in Stifters Roman berichtet und zwar sowohl in seinem Elternhaus, als auch und vor allem auf dem *Asperhof*. Risach selbst vertritt einen recht weit gefaßten Familienbegriff:

Es ist in der Tat sehr zu bedauern, daß die alte Sitte abhandengekommen ist, daß der Herr des Hauses zugleich mit den seinigen und seinem Gesinde beim Mahle sitzt. Die Dienstleute gehören auf diese Weise zur Familie. [...] Seit sie aber [...vom gemeinsamen Tisch] getrennt sind, für ihre Arbeit bezahlt werden, und abgesondert ihre Nahrung erhalten, gehören sie nicht zu ihm [...] und fallen, da sie familienlos und ohne Bildung sind, leicht dem Laster anheim.⁴

Nur bei zwei Mahlzeiten, die Heinrich beide am ersten Tage seines Aufenthaltes im Hause Risachs einnimmt, erfährt man, was eigentlich tatsächlich zum Essen gereicht wird. Zu Mittag bekommt Heinrich auf einem mit »schönem weißen Linnen« gedeckten Tisch neben Wasser, Wein, Brot und eingemachten Früchten »ein gebratenes Huhn und schönen gesprenkelten Kopfsalat«⁵ serviert, am Abend wird im gleichen bescheidenen Ambiente Suppe und Braten

¹ Stifter, *Nachsommer*, S. 488.

² Stifter, *Nachsommer*, S. 32.

³ Stifter, *Nachsommer*, S. 839f.

⁴ Stifter, *Nachsommer*, S. 134.

⁵ Stifter, *Nachsommer*, S. 55.

gereicht. Ansonsten spielen die einzelnen Speisen keine Rolle. Wierlacher weist zu Recht darauf hin, daß Stifter in seiner Erzählung *Prokupos* aus dem Jahre 1848 es gar explizit und rundheraus ablehnt, Einzelheiten über ein dort beschriebenes Hochzeitsbankett zu liefern: »Es liegt außer unserem Zwecke, das Mahl, [...] näher zu beschreiben.«¹ Es fällt jedoch auf, daß in dem offenbar sehr reichen Hause Risachs bewußt auf alle für eine Repräsentationsmahlzeit typischen Beigaben und jeden überflüssigen Zierrat, wie man ihn gemeinhin bei der Bewirtung von Gästen in reichen Häusern erwarten würde, verzichtet wird - nichts erfährt man da von schwerem Besteck, silbernen Leuchtern, teurem Porzellan oder ähnlichem (ganz anders in Voss' *Luise*). Man vertritt im Hause Risach offenbar mit Rumohr die Überzeugung, daß überall dort »wo man der Schminke gebraucht« auch keine »Wesenheit« zu finden sei, weshalb man auf Schminke lieber ganz verzichtet. (*Geist*, S. 101) Trotzdem zeichnet Stifter, auch ohne auf die kulinarischen Details einzugehen, ein geschlossenes Bild vom nachgerade ideal-harmonischen Verlauf und Aufbau dieser Mahlzeiten. Gegessen wird nicht etwa dann, wenn man Hunger hat, sondern »genau mit der Mittagsstunde des Tages«.² Und auch in Heinrichs Familie wurde seit jeher »um zwölf Uhr [...] gespeist«.³ Um mit Rumohr zu sprechen, werden hier offenbar in bester Manier die »landesüblichen Termine eingehalten.« (*Geist*, S. 15) Das Mittagessen bildet damit eine deutliche Zäsur im Tagesverlauf, dem alle anderen Tätigkeiten unterzuordnen sind, was man als symbolische Affirmation der herausragenden gesellschaftlichen Rolle des bei der Mahlzeit versammelten Familienkreises verstehen kann. Deshalb gilt: »In diesem Hause war jeder unabhängig, und konnte seinem Ziele zustreben. Nur durch die gemeinsame Hausordnung war man gewissermaßen zu einem Bande verbunden«⁴ - »Der Mittag vereinigte uns in dem Hause.«⁵ Das gleiche gilt für das Abendessen, das »pünktlich immer zur gleichen Zeit« serviert wird. Überhaupt erscheinen »Regelmäßigkeit und Ordnung«⁶ als bestimmende Faktoren in Risachs kleiner Welt, wie im Familienleben, alles wird »mit der größten Reinheit Schönheit und Zusammenstimmung geordnet«.⁷ Da ist es auch selbstverständlich, daß Heinrich nach seiner Besichtigung des Anwesens feststellt, daß die »große gewölbte Küche und eine große Speisekammer [...] reinlich und zweckmäßig eingerichtet« sind.⁸ Beim Auftauchen Mathildes und ihrer Tochter allerdings erscheinen die bisherigen gemeinsamen Mahlzeiten auf dem *Asperhof* trotz aller Ordnung, Reinlichkeit und Regelmäßigkeit in der Rückschau plötzlich dennoch defizitär und Heinrich gibt beim gemeinsamen Mahl mit den beiden Damen indirekt den Grund dafür an: »Es war mir als ob das immer bisher gefehlt hätte. Es war nun etwas wie eine Familie in dieses Haus gekommen, wel-

¹ Adalbert Stifter: *Bunte Steine. Späte Erzählungen*. Hrsg. von M. Stefl. Darmstadt, 1960, S. 506.

² Stifter, *Nachsommer*, S. 54.

³ Stifter, *Nachsommer*, S. 5.

⁴ Stifter, *Nachsommer*, S. 218.

⁵ Stifter, *Nachsommer*, S. 214.

⁶ Stifter, *Nachsommer*, S. 244.

⁷ Stifter, *Nachsommer*, S. 295f.

⁸ Stifter, *Nachsommer*, S. 113.

cher Umstand mir die Wohnung meiner Eltern immer so lieb und angenehm gemacht hatte.«¹ Das heißt implizit, daß keine Festtafel, keine Freunde, keine Bekannten wirklich den Kreis einer Familie ersetzen können, zu dem nun einmal neben dem Vater bzw. Gatten auch eine Mutter bzw. Gattin zählen - auch wenn, wie hier, gar keine formale bzw. biologische, sondern eher eine Art Seelenverwandtschaft besteht. Und letztlich ist dies auch der einzig wirklich erkennbare Mangel und wunde Punkt im Hause Risachs, nämlich daß er eben nicht mit Mathilde verheiratet ist und deshalb keine vollgültige Familie vorzuweisen hat, auch wenn seine Verbindung mit Mathilde und Nathalie eine große emotionale Tiefe besitzt: »Wenn du [, Heinrich,] auf dem Boden der Familie einmal stehend - viele schließen keine Ehe, und wirken doch großes - wenn du aber auf dem Boden der Familie einmal stehst, so bist du nur Mensch, wenn du ganz und rein auf ihm stehst.«² Insgesamt klingt das fast ein wenig kleinbürgerlich, wie ja auch Rumohrs Familienidyll insgesamt recht kleinbürgerliche Züge trägt.

Allen Mahlzeiten gemeinsames Kennzeichen ist ihre immer und immer wieder beschworene Schlichtheit, Einfachheit und Leichtigkeit. Diese Attribute gelten auch auf anderem Gebiet, z.B. der Kleidung, als besonders herausragende Tugenden: »Mathilde und Natalie hatten zwar festlichere Kleidung an, als sie im Rosenhause trugen, aber dieselben, so edel der Stoff war, zeigten doch keine übermäßige Verzierung oder gar Überladung.«³ Überhaupt steht der Erzähler der bürgerlichen Sitte, sich zu den Mahlzeiten umzukleiden eher kritisch gegenüber: »Der geputzte Anzug erschien mit auffallend und unnatürlich, während der andere einfach und zweckmäßig war.« Dieser Hang zur Schlichtheit und Zweckmäßigkeit der Kleidung ergänzt auf ideale Weise die oben angesprochene Abwesenheit allen unnützen Zierrates bei Tisch.⁴ Höchstes Ziel ist der Genuß »eines einfachen aber für Gedeihen und Gesundheit sehr wohl zubereiteten Mahles, wie es immer [...] sein mußte.«⁵ Das heißt die ernährende Funktion steht neben der gemeinschaftsbildenden Funktion des Mahles im Mittelpunkt, oder wie Rumohr es ausdrückt: »der Umlauf der täglichen Mahle, welcher wahrhaft ernährt und belebt, die Kräfte ersetzt und aufrichtet«. (*Geist*, S. 185f.) Daneben erinnert Stifters Mahlzeitenordnung aber auch stark an Rumohrs Ideal der Verbindung von »Ernährung und Labung« bzw. von »Nützlichkeit mit Anmuth«. Während der Mahlzeit werden, der Empfehlung Rumohrs folgend, alle unangenehmen und die Verdauung bzw. Bekömmlichkeit der Speisen beeinflussenden negativen Gemütszustände vermieden und man führt statt dessen im Sinne einer »fröhlichen Vereinigung« bei Tisch (*Geist*, S. 16) »manche freundlichen und erheiternden Gespräche«,⁶ um dann »wieder zu seinen Geschäften zu gehen, die jedem ernst und wichtig

¹ Stifter, *Nachsommer*, S. 248.

² Stifter, *Nachsommer*, S. 840.

³ Stifter, *Nachsommer*, S. 273.

⁴ Stifter, *Nachsommer*, S. 262.

⁵ Stifter, *Nachsommer*, S. 703.

⁶ Ebd.

genug waren«,¹ was sich an Rumohrs Bild der »verschieden beschäftigten« Esser, die zu Mittag an die gemeinsame Tafel eilen, anschließt. (*Geist*, S. 16)

Das Präsidium bei Tisch hat, anders als in der Karikatur, die Rumohr als Zerrbild einer Weiberherrschaft bei Tisch im dritten Buch des *Geistes* vorstellt, natürlich der Hausherr und auch die Dame des Hauses, wenngleich durch ihre gesellschaftliche Stellung von den niederen Haushaltspflichten entbunden, läßt es sich nicht nehmen, bei Tisch höchst selbst die »Teller der Reihe nach mit Suppe zu füllen«, die dann allerdings »ein junges Aufwartemädchen an die Plätze« trägt.² Die Sitzordnung bei Tisch ist offenkundiges Abbild der sozialen Hierarchie, »wie man sie in jeder wohlgeordneten Familie findet.«³ Insgesamt sind die täglichen Familienmahlzeiten im *Nachsommer* ganz im Sinne von Rumohrs Ideal »kein enervierender, sondern ein sedierender Moment«, wie Wierlacher treffend formuliert.⁴ Zwar nicht während der Mahlzeiten, doch im Laufe der zahllosen Gespräche Risachs mit Heinrich klingen zwischen den Zeilen immer wieder einige von Rumohrs elementaren Lehrsätzen an, so z.B. wenn Risach Heinrich erklärt: »Weil die Menschen nur ein einziges wollen und preisen, weil sie, um sich zu sättigen, sich in das Einseitige stürzen, machen sie sich unglücklich.«⁵ Bei den gemeinsamen Diskussionen über die Kunst, ist man sich gleichfalls schnell einig, daß »der Stoff [...] nicht mit Fremdartigem vermengt werden« darf, was nach Rumohr natürlich auch für die Kochkunst zutrifft.⁶ In der Kunst wie in der Küche sind »das Leichte und Feine dem Schweren und Groben« vorzuziehen.⁷ Doch die Befolgung solcher Grundsätze bietet auch einen ganz praktischen Nutzen, wie Risach Heinrich am Beispiel der Nutztierhaltung auf dem *Asperhof* erläutert. Im Hinblick auf die Futterpflanzen müsse alles, »was die Würze den Wohlgeruch und, wie er sich ausdrückte, die Nahrungslieblichkeit beeinträchtigen konnte, [...] strenge hintan gehalten werden, und wo durch Versehen oder Ungunst der Zeitverhältnisse doch dergleichen eintrat, mußte das minder Taugliche ganz beseitigt oder zu anderen Wirtschaftszwecken verwendet werden.«⁸ Diätetische Sorgfalt ist also auch erste Pflicht im Umgang mit dem Nutzvieh - Rumohr hätte es mit Freuden vernommen. Besonders bemerkenswert aber ist eine Stelle, an der Risach Heinrich erläutert, nach welchen ästhetischen Grundsätzen in seinem Kunsthandwerksbetrieb gearbeitet werde:

Diese neuen Gegenstände wurden aber nicht in der Gestalt gemacht, wie sie jetzt gebräuchlich sind, sondern wie wir sie für schön hielten. Wir lernten an dem Alten; aber wir ahmten es nicht nach [...] Wir suchten selbstständige Gegenstände für die jetzige

¹ Ebd.

² Stifter, *Nachsommer*, S. 248.

³ Stifter, *Nachsommer*, S. 182.

⁴ Wierlacher, *Vom Essen*, S. 45.

⁵ Stifter, *Nachsommer*, S. 218.

⁶ Stifter, *Nachsommer*, S. 529.

⁷ Stifter, *Nachsommer*, S. 98.

⁸ Stifter, *Nachsommer*, S. 282.

Zeit zu verfertigen mit Spuren des Lernens an vergangenen Zeiten. [...] Überall aber sind die eigentlichen Lehrmeister die Werke der Natur gewesen.¹

Hier spricht Risach dem Kunstkritiker Rumohr aus der Seele - nicht nur in Bezug auf die Küchenkunst, sondern die Kunst im allgemeinen. Es geht nicht um Naturnachahmung á la Winckelmann, sondern um Naturnachbildung á la Rumohr. Die Natur ist nicht Vorlage, sondern Vorbild. Im Hinblick auf die Küche, wie die bildende Kunst, bzw. das Kunsthandwerk, gilt: So sehr man aus der Kunstfertigkeit vergangener Zeiten auch zu lernen vermag, die Zeiten ändern sich und mit ihnen das Wissen, aber auch die Bedürfnisse - für die Küche heißt das in Abwandlung obigen Zitats: Wir brauchen eigenständige Gerichte für die heutige Zeit. Das heißt die Kochkunst, wie jede andere Form künstlerischen Schaffens, benötigt eine traditionsbewußte Autonomie, die notwendig ist, die kreativen Fähigkeiten eines Künstlers gleich welchen Metiers freizusetzen.

7.2.3. RUMOHR UND FONTANE

Während Kellers und Stifters Rezeption rumohrscher Diätetik von ihrer Tendenz her als eher affirmativ zu beschreiben ist, gibt es daneben aber auch Texte mit deutlich kritisch-ironischem Unterton. Das vielleicht beste Beispiel hierfür liefert Theodor Fontane mit seinem 1892 erschienenen Roman *Frau Jenny Treibel*.² Am 9. Mai 1888 schrieb Fontane über dieses Projekt an seinen Sohn Theo:

[...] Titel: ›Frau Kommerzienrätin‹ oder ›Wo sich Herz zum Herzen find't‹. Das ist die Schlußzeile eines sentimental Liebblingsliedes, daß die 50jährige Kommerzienrätin im engen Zirkel beständig singt und durch das sie sich Anspruch auf das »Höhere« erwirbt, während ihr in Wahrheit nur das Kommerzienrätliche, will sagen viel Geld, das »Höhere« bedeutet. Zweck der Geschichte: das Hohle, Phrasenhafte, Lügnerische, Hochmütige, Hartherzige des Bourgeois-Standpunktes zu zeigen, der von Schiller spricht und Gerson³ meint.⁴

Fontanes Roman ist einer der wenigen literarischen Texte - neben Heinrich Laubes *Reisenovellen* und Wolfgang Hildesheimer fiktiver Biographie *Marbot* - in dem Carl Friedrich von Rumohr namentlich erwähnt wird bzw. als Charakter auftritt. Zwar fällt Rumohrs Namen bei Fontane nur in einem Nebensatz, aber der Kontext, in dem dieser lapidare Nebensatz steht, macht deutlich, daß sich die Handlung in mehrfacher Hinsicht auf Rumohr bezieht. Und zwar

¹ Stifter, *Nachsommer*, S. 96.

² *Frau Jenny Treibel* wird zitiert nach der Ausgabe: Romane und Erzählungen in acht Bänden. Hrsg. Von Peter Goldammer. 2., Auflage Berlin, Weimar, 1973, Band 6, S. 269-460. I.d.F.: Fontane, *Jenny Treibel*.

³ Der Besitzer eines damals bekannten Berliner Modehauses.

⁴ Theodor Fontane: Sämtliche Werke. Hrsg. Von Walter Keitel. München, 1980. Hier Band 3, S. 600f.

sowohl was seine diätetischen Grundsätze angeht, als auch das mit diesen in enger Verbindung stehende Idealbild einer bürgerlichen Gesellschaft.

Frau Jenny Treibel ist die Geschichte der gleichnamigen, ehemaligen Krämerstochter Jenny, geborene Bürstenbinder, die, schon von Kindesbeinen an »der Typus einer Bourgeoise«¹, durch ihre Heirat mit dem aufstrebenden Industriellen Treibel, der eine Farbenfabrik für Preußisch-Blau betreibt, in die Kreise der besitzbürgerlichen Elite, kurz der Bourgeoisie der Gründerzeit aufgestiegen ist. In einer Art Parallelhandlung zeichnet Fontane gleichzeitig den Lebensweg von Jennys Jugendliebe, dem verwitweten Gymnasial-Professor Willibald Schmidt und dessen Tochter Corinna nach. Insbesondere bei der Charakterisierung der Musterbourgeoise Jenny Treibel greift Fontane mit Vorliebe auf Bilder aus dem semantischen Feld von Küche und Keller zurück. Wo man ihr z.B. »Mosel und Selterwasser« zur Erfrischung anbietet, kontert Jenny: »Sonderbar, ich kann Sherry vertragen und auch Port, wenn er lange gelagert hat, aber Mosel und Selterwasser, das benimmt mich...«² Und Professor Schmidt billigt ihr zwar zu, daß sie das »Sentimentale liebte [...], aber doch immer unter Bevorzugung von Courmachen und Schlagsahne. Jetzt ist sie rundlich geworden und beinah gebildet, oder doch, was man so gebildet zu nennen pflegt.«³

Jennys Sentimentalität ist weniger Ausdruck einer empfindsamen Seele, als vielmehr ein Produkt ihres eigenen Materialismus, oder wie Heine im vierten Brief *Über die französische Bühne schreibt*: »Der Materialist trägt [...] in der Seele das dämmernde Bewußtsein, daß dennoch in der Welt nicht alles Materie ist, was er dann in Sentimentalität zu ertränken sucht« - im Falle Jennys durch die Rezitation von unsäglichen Liebesreimen.

Eines der zentralen Motive der vergleichenden und in beiden Fällen kritischen Darstellung des Besitz- bzw. Bildungsbürgertumes der wilhelminischen Ära, ist die Schilderung eines großbürgerlichen Diners im Hause Treibel (Kapitel 3) und eines bescheidenen Abendessens im Hause Prof. Schmidts (Kapitel 7), bei dem dann auch der Name Rumohrs fällt.⁴

Ähnlich wie Rousseau im dritten und vierten Buch des *Emile* zwei gänzlich unterschiedliche Mahlzeitentypen (städtisches versus ländliches Mahl) kontrastiert, was, wie Wierlacher betont, zu einem regelrechten »Topos literarischer Mahlzeitenkritik« geworden ist, stehen sich in Fontanes Roman das treibelsche Diner und das schmidtsche Abendessen gegenüber. Zu Rousseau gibt es aber dennoch einen entscheidenden Unterschied, denn die beiden Mahlzeiten in Fontanes Roman werden, anders als im *Emile*, »nicht in konträrer oder gar kontradiktorischer, sondern in korrespondierender Opposition einander gegenübergestellt.« Das heißt, Fontane kritisiert und ironisiert nicht nur die Ernährungsgewohnheiten einer neureichen Fabrikantenclique, um diesen ein im Sinne Rumohrs idyllisches bildungsbürgerliches Ideal

¹ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 344.

² Fontane, *Jenny Treibel*, S. 272.

³ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 277.

⁴ Vgl. dazu auch Wierlacher, *Vom Essen*, S. 167-170.

gegenüberzustellen, sondern auch die vermeintlichen Advokaten der kulturkritischen »Linie der Natur« werden zum Gegenstand beißender Ironie. Nicht umsonst schreibt Fontane am 9. August 1895 an seine Tochter: »Ich bin fast zu dem Satze gediehen: ›Bildung ist ein Weltunglück!«.

Doch zunächst zum treibelschen *Diner*. Schon die englische Bezeichnung *Diner*, im Gegensatz zum deutschen Begriff *Abendtafel*, den Fontane für Schmidts Gesellschaft wählt, verdeutlicht den grundlegenden Unterschied beider Anlässe. Man veranstaltet das Diner im Hause Treibel zu Ehren von Mister Nelson, einem Geschäftsfreund von Kommerzienrat Treibels älterem Sohn Otto, das in dessen Haus leider nicht stattfinden kann, weil seine Frau Helene »mal wieder Plätttag hat«, wie Kommerzienrätin Treibel etwas indigniert feststellt: »Da haben *wir's* dann übernommen, offen gestanden nicht allzu gern, aber doch auch nicht geradezu ungerne.«¹ Man versammelt sich also nicht aus Freude am gemeinsamen Mahle, sondern aus gesellschaftlicher Verpflichtung. Manche Gäste sind Jenny sogar »widerwärtig, und doch mußte sie mit [... ihnen] sprechen.«²

Neben den Treibels mit ihrem jüngeren Sohn Leopold und dem Ehrengast Mr. Nelson nehmen an dem Diner noch Corinna Schmidt, ihr Vetter Marcell, der Hausfreund und ehemalige Opernsänger Krola, der mephistophelische Leutnant Vogelsang und zuletzt die zwei ausrangierten Hofdamen Bomst und Ziegenhals nebst der treibelschen Gesellschafterin Fräulein Honig teil. Während Vogelsang von Treibel Senior zur Tafel gebeten wurde, in der Hoffnung er könne ihn bei seinen politischen Ambitionen bei den Königlichen unterstützen, sind die Damen Ziegenhals, diese fett, und Bomst, diese mager, als adliger Zierrat geladen, die den bourgeoisen Hang zur Repräsentation unterstreichen, denn »je mehr es nach Hof schmeckt, desto besser« - auch wenn die Damen schon bessere Tage gesehen haben.³ Fräulein Honig hingegen gibt durch ihre säuerliche Mine zu verstehen, daß sie innerlich vor Neid auf die oberen Zehntausend fast aufgezehrt wird. Insgesamt erinnert die ironische Namensgebung, die in scharfem Kontrast zu den physiognomischen Eigenschaften der Namensträger steht, stark an Heines gekonnten Umgang mit Namen zum Zwecke einer ironisierenden Demaskierung.

Gereicht wird während des Diners zunächst ein *Ragout fin*, gefolgt von einem *Hammelbraten* und abschließend einem rot-weißen *Panaché*. Es ist offensichtlich, daß Fontane die Vor- und Nachspeise des treibelschen Diners der kulinarischen Tradition der französischen Küche entlehnt hat, die, bei aller zur Schau gestellten nationalen Gesinnung und der in Teilen des Bürgertums zur Schau gestellten Anglophilie, dennoch die Speisegewohnheiten des deutschen Besitzbürgertums im 19. Jahrhundert stärker als alles andere beeinflußt hat. Rumohr hat diese Tendenz zu der durchaus zutreffenden Bemerkung veranlaßt, es sei mehr als bedauerenswert, daß die französischen Kochbücher, über die der französische Stil in der deutschen Küche Ein-

¹ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 273.

² Fontane, *Jenny Treibel*, S. 291.

³ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 345.

zug gehalten hat - Rumohr hätte wohl eher gesagt, eingeschleppt wurde - »die National- und Provinzialgerichte [...] verdrängen, welche doch stets in der Volks- und Landesart begründet« seien. (*Geist*, S. 9)

Auch erinnert die Wahl eines *Ragouts* und eines *Panaché*¹ als Auftakt bzw. Finale des Diners an Rumohrs vernichtende Kritik französischer Kochart und deren angeblicher Vorliebe für alle »Gehäcksel und Vermengungen«. Zudem versteht man unter einem *Panaché* - wörtlich übersetzt - den Helmschmuck preussischer Offiziere, ist also vielleicht nicht zuletzt auch ein Symbol von Treibels preussisch-nationaler Gesinnung, außerdem erweckt der Begriff die Assoziation von Flatterhaftigkeit oder Substanzlosigkeit, die nach Rumohr sowohl typisch für die französische Küche ist, als auch für die treibelsche Gesellschaft und ihr belangloses Geplauder. Vielleicht ist dann der Festbraten - nach Rumohr ein typisch englisches Gericht - der den Hauptgang des Menüs bildet, als ein Zugeständnis an den Ehrengast des treibelschen Stelldicheins zu verstehen. Man kann sich in diesem Zusammenhang kaum der leisen Vermutung entziehen, Fontane ziele auch mit der Wahl eines Hammels als Quelle besagten Bratens mit subtilem Sarkasmus auf die intellektuellen bzw. charakterlichen Qualitäten der anwesenden Gäste ab.

Noch wichtiger aber als die Speisen, die gereicht werden und die man offensichtlich ohne jedes bewußte Genießen ganz *en passant* verzehrt, ist die in den Tischgesprächen zum Ausdruck kommende Atmosphäre in der das Mahl eingenommen wird. Es erscheint geradezu absurd, wenn ausgerechnet die abgehalfterte Hofdame von Bomst in der künstlichen Plauderatmosphäre behauptet, »daß die Natürlichkeit nicht nur das Beste, sondern auch das Vornehmste sei.«² Auf der anderen Seite der Tafel gibt der alte Treibel der Majorin Ziegenhals zu verstehen: »Sie wissen, unsereins rechnet und rechnet und kommt [...] nicht mehr heraus aus dem alten Ansatz: ›Wenn das und das so viel bringt, wieviel bringt das und das‹«, während Jenny gleichzeitig unablässig beteuert: »Alles ist wichtig; am wichtigsten aber ist das, wonach alle Welt so begehrlig drängt: äußerlicher Besitz, Vermögen, Gold.«³ Dabei ist in Wahrheit Geld, Gold, Einfluß und Macht alles, worum sich die Konversation im Hause Treibel dreht. Der alles beherrschende Geist dieser Tafel ist also, um mit Heine zu sprechen, der »Geist Bankos«. Selbst wenn der alte Treibel zwei Stück Zucker in seinen Kaffee nimmt, hat das noch einen wirtschaftlichen Hintergrund: »Ich sehe nicht ein, warum ich, der ich zur Runkelrübe, Gott sei Dank, keine Beziehungen unterhalte, die billigen Zuckerzeiten nicht fröhlich mitmachen soll.«⁴ Einzig die Enklave um Corinna Schmidt, ihren Vetter und Mr. Nelson schwatzt aufgeregt über belanglose Histörchen und - zumindest wohl in Rumohrs Sinne - weibliche Vorzüge. So erklärt Corinna: »[...] Zum Zeichen, daß ich, trotz ewigen

¹ Panaché - frz. Mischung oder Helmzier oder Federbusch, panachiert, buntscheckig; hier gefrorene Nachspeise.

² Fontane, *Jenny Treibel*, S. 290.

³ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 295.

⁴ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 348.

Schwatzens [nach Rumohr das idealtypische weibliche Laster], doch eine weibliche Natur und eine richtige Deutsche bin, soll Mr. Nelson von mir hören, daß ich auch noch nebenher kochen, nähen und plätten kann und im Lette-Verein¹ die Kunststopferei gelernt habe.«² Zeitlich um ein paar Stunden versetzt versammelt man sich im Hause Schmidt, das an Werktagen ein »sonderbarer Küchengeruch« von »Rührkartoffeln und Carbonade« umgibt, zur feierlichen *Abendtafel*.³ Wer aber glaubt die Atmosphäre dieser Mahlzeit sei erbaulicher als jene des treibelschen Diners, der irrt, denn zu den Treffen der »Sieben Waisen Griechenlands«, wie sich das Akademikerkränzchen in einem Anflug von Selbstironie nennt, kommen »immer nur *die* [...], die nichts besseres« vorhaben.⁴ Außerdem sind »Offenheit und Ehrlichkeit im Verkehr mit- und untereinander [...] keineswegs ein hervorstechender Zug der »sieben Waisen«, eher das Gegenteil.«⁵ Was ein bezeichnendes Licht auf die hinter rhetorischen Phrasen verborgene Animosität der sieben Waisen untereinander wirft. Nur vier Mitglieder der »sieben Waisen« versammeln sich an diesem Abend im Hause Schmidt. Neben Schmidt selbst sein alter Freund Distelkamp, der Zeichenlehrer Friedberg und ein Freund von Schmidts Nefen Marcell, Dr. Charles Etienne. Die Herren Rindfleisch, Kuh und Schultze, das dem anwesenden Kleeblatt entgegengesetzte und verschwägte Trio, glänzt durch Abwesenheit. Auch hier also eine deutliche Störung der Harmonie.

Was auf Seiten der Treibels der Standesdünkel, bzw. das gefüllte Bankkonto, ist im Kreise der vier verbliebenen Waisen der Bildungsdünkel, dem man mehr oder weniger offen anhängt. So steht z.B. auf Seiten Distelkamps gleich einer unverrückbaren Tatsache fest, daß von dem Entdecker Trojas, dem Volksschüler Heinrich Schliemann, doch wohl kaum wahrhaft wissenschaftlicher Geist zu erwarten sei, denn »mit den Traditionen der alten Schule steht und fällt die höhere Wissenschaft.«⁶ Der Einspruch, den Professor Schmidt gegen diesen Vorwurf erhebt, kommt nur halbherzig: »Freilich, man muß was leisten, hic Rhodus, hic salta.⁷«⁸

Endlich begibt man sich zu Tisch, der »in der Mitte« des Raumes steht. Geziert wird die Tafel von einem Paar Messingleuchter, ergänzt durch zwei »auf einem Basar gewonnene Porzellanvasen« mit »Goldlack und Vergißmeinnicht«. Rumohr empfiehlt hinsichtlich des Tafelschmucks bei einer »Gasterey«: »[...] Vasen, wenn nach guten antiken Mustern treu abgebildet, mögen unter dem modernen [Tafelschmuck] noch immer das Empfehlungswürdigste seyn, weil man sie reichlich mit frischen Blumen besetzen kann und durch die natürliche Fülle die Dürftigkeit moderner Kunstart halbhin verdecken kann.« (*Geist*, S. 192) Die Köchin

¹ 1865 von Wilhelm Adolph Lette gegründete Berufsbildungsanstalt für Frauen.

² Fontane, *Jenny Treibel*, S. 299.

³ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 269.

⁴ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 322.

⁵ Ebd.

⁶ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 328.

⁷ »Hier ist Rhodos, hier springe« - ein aus den Fabeln Äsops stammender auf einen Wichtigtuer gemünzter Ausspruch.

⁸ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 329.

Schmidts, die alte Schmolke, trägt »eine mächtige Schüssel Oderkrebse« auf, zu der Schmidt »statutarisch festgesetzten Tarbacher [Wein]« ausschenkt, von dem er behauptet, es sei der »einzig reine Wein in Berlin«. ¹ Dazu werden noch Kümmelbrote gereicht, denn der Gastgeber schreibt »allem Kümmelichen, eine ganz besondere Fülle gesundheitlicher Gaben« zu, was zumindest eine latente diätetische Ader des Professors vermuten läßt. ² Und in der Tat betont schließlich auch Rumohr im *Geist der Kochkunst*, daß »der Kümmel den gesottenen Krebsen einen sehr passenden Beygeschmack« verleihe (*Geist*, S. 158), während er aber gleichzeitig bezogen auf Kümmelbrot kritisch anmerkt: »Man muß an diesen zweifelhaften Geschmack von Jugend auf gewöhnt seyn, um ihn angenehm zu finden.« (*Geist*, S. 101) Im Gegensatz zum dreigängigen treibelschen *Diner* mit französisch-britischem Einschlag, wartet Schmidt seinen Gästen also nur mit einem regionalen Gericht auf, das in jeder Hinsicht Rumohrs Anforderungen entspricht. Ähnliches läßt sich wohl auch für die Alltagsmahlzeiten im Hause Schmidts behaupten, so wenn die Schmolke Schmidt in Ermangelung von ordentlichen Teltower Rüben »Wellfleisch und Wruken« kredenzt. ³ Schnell gerät Professor Schmidt beim Anblick der dampfenden und wohlgefüllten Schüssel selbst in den Plauderton eines diätetischen Lehrmeisters á la Rumohr:

›Sieh, Distelkamp, dieser [Krebs] hier ist für dich. Er hat eine große und eine kleine Schere, und das sind immer die besten. Es gibt Spiele der Natur, die mehr sind als bloßes Spiel und dem Weisen als Wegweiser dienen, dahin gehören beispielsweise die Pontac-Apfelsinen, und die Borstdorfer [Äpfel] mit einer Pocke. Denn es steht fest, je pockenreicher, desto schöner...Was wir hier vor uns haben, sind Oderbruchkrebse; wenn ich recht berichtet bin, aus der Küstriner Gegend. Es scheint, daß durch die Vermählung von Oder und Warthe besonders gute Resultate vermittelt werden.« ⁴

Als Schmidt schließlich nach der Rückkehr Marcells und Corinnas von der treibelschen Festgesellschaft die Streitfrage erhebt, ob das, was für Krebse und Artischocken gelte, nämlich daß man sie immer, »auch wenn man von einem treibelschen Diner kommt«, essen könne, auch auf Hummer zutreffe, bewegt sich die Tischgesellschaft mit Schmidt als Wortführer schnell in Richtung einer abstrusen diätetischen Grundsatzdiskussion. Dies ist besonders pikant, weil man sich im Vorfeld des Abendmahles darauf geeinigt hatte, daß die Vorliebe der »Perückengelehrsamkeit« vergangener Zeiten, für zahlreiche belanglose Themen im Grunde doch lächerlich gewesen sei und nun stürzt man sich mit großem Elan auf die Frage nach der Bekömmlichkeit von Hummer. Als Marcell Professor Schmidt dann auch noch erklärt, er gebe Hummer vor Krebsen den Vorzug, läuft dieser zu großer Form auf:

¹ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 314.

² Fontane, *Jenny Treibel*, S. 332.

³ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 320.

⁴ Ebd.

›Schnell fertig ist die Jugend mit dem Wort. Auf den ersten Anlauf, mit ganz wenig Ausnahmen, ist jeder für Hummer, schon weil er sich auf Kaiser Wilhelm berufen kann. Aber so schnell erledigt sich das nicht. Natürlich, wenn solch ein Hummer aufgeschnitten vor einem liegt, und der wundervolle rote Rogen, ein Bild des Segens und der Fruchtbarkeit, einem zu allem anderen auch noch die Gewißheit gibt, es wird immer Hummer geben, auch nach Äonen noch, geradeso wie heute...‹

[...]

›Aber es ist trotzdem dafür gesorgt, auch hier, daß sie nicht in den Himmel wachsen, und neben dem Großen hat das Kleine nicht bloß seine Berechtigung, sondern auch seine Vorzüge. Gewiß, dem Krebs fehlt dies und das, er hat sozusagen nicht das *Maß*, was, in einem Militärstaate wie Preußen, immerhin etwas bedeutet, aber dem ohnerachtet, auch *er* darf sagen: ich habe nicht umsonst gelebt. Und wenn er dann, er, der Krebs, in Petersilienbutter geschwenkt, im allerappetitlichsten Reize vor uns hintritt, so hat er Momente wirklicher Überlegenheit, vor allem auch darin, daß sein Bestes nicht eigentlich gegessen, sondern geschlürft, gesogen wird. Und daß gerade das, in der Welt des Genusses, seine besonderen Meriten hat, wer wollte das bestreiten? Es ist, sozusagen, das natürlich gegebene. Wir haben da in erster Reihe den Säugling, für den saugen zugleich leben heißt. Aber auch in den höheren Semestern...‹

Hinter diesen Phrasen verbirgt sich nicht viel mehr als ein bei näherer Betrachtung recht hohl anmutendes Pathos Schmidts, für den die angeblich existentielle Bedeutung des Essens in Wahrheit genauso nebensächlich ist, wie für die Treibelsche Dinerparty, solange er seinen Magen füllen kann. Schmidts emphatische Beschwörung des Essens »als ontologische Möglichkeit geradezu göttlicher Einsicht in das ›natürlich gegebene‹ und dem Menschen Aufgegebene«¹ ist letztlich nicht mehr wert als das genauso nichtssagende Resümee der Bomst, das Natürliche sei immer das Beste. *Natur* bzw. *natürlich* ist dieser Gesellschaft nicht mehr wie noch bei Rumohr Kernbegriff und gleichzeitig Schlachtruf eines bürgerlichen Gegenentwurfes zu der materialistischen Weltsicht einer in weiten Teilen dekadenten Adelsippe, sondern zu einem beliebten und beliebigen Modewort verkommen, das auch den Schlußakkord des Romans bestimmt, wo Schmidt verkündet: »Natur ist Sittlichkeit und überhaupt das Wichtigste. Geld ist Unsinn, Wissenschaft ist Unsinn, alles ist Unsinn. Professor auch.« Das ist keine echte Einsicht, sondern eine genauso aufgesetzte Attitüde, wie sie Jenny Treibel so meisterhaft beherrscht. Walter Müller-Seidel spricht hier zu Recht von der »Entartung einer Idee zur bloßen Phrase.«² Wenn Schmidt also scheinbar in bester rumohrscher Manier die ernährenden *und* labenden Eigenschaften bestimmter Speisen zum beherrschenden Thema der Tischgesellschaft macht, so kann das doch nicht darüber hinwegtäuschen, daß es sich hier um eine im Umfeld bürgerlicher Behaglichkeit zum Ritual erstarrte Form belanglosen Fabulierens handelt. Doch zurück zu Schmidts Abendtafel:

¹ Wierlacher, *Vom Essen*, S. 170.

² Walter Müller-Seidel: Theodor Fontane. Soziale Romankunst in Deutschland. Stuttgart, 1975, S. 301f. I.d.F.: Müller-Seidel, *Romankunst*.

›Laß es gut sein, Schmidt‹, unterbrach Distelkamp. ›Mit ist nur immer merkwürdig, daß du neben Homer und sogar Schliemann mit solcher Vorliebe Kochbuchliches behandelst, reine Menüfragen, als ob du zu den Bankiers und Geldfürsten gehörtest [...].¹

In dieser Entgegnung Distelkamps wird mehr als deutlich, daß Schmidt in Wahrheit glatt an Rumohrs Ideal vorbeigeht. Bei Schmidts Ausführungen geht es nicht wirklich um den Geist der Kochkunst, sondern diätetisches Bewußtsein erscheint reduziert auf »reine Menüfragen«. Schmidt zeigt in den Worten Distelkamps einen fatalen Hang zum »Kochbuchlichen« - aus der Warte des Kochbücher verachtenden Rumohr eine grobe Beleidigung - der einem bourgeoisen, der »Schlemmer-« oder »Schleckerey« verfallenen Feinschmecker angemessen erscheint, nicht aber einem Gymnasialprofessor mit diätetischen Ambitionen. Die vorgeblich gesellschafts- und zeitkritische Gesinnung Schmidts, die sich vordergründig in seiner vorge-schobenen Vorliebe für »Naturgerichte« auszudrücken scheint, ist in Wahrheit nichts anderes als ein Deckmäntelchen seiner im Grunde zutiefst wertkonservativen und königstreu-nationalen Einstellung.² Auf alimentärer Ebene erkennbar wird diese Haltung in seinem unkritischen Lob aller »Gerichte, die Friedrich Wilhelm I. liebte, so zum Beispiel Weißkohl mit Hammelfleisch oder Schlei mit Dill«. Fast inhaltsgleich eine Stelle in den *Wanderungen durch die Mark Brandenburg*, auf die Wierlacher hinweist: »Sie haben schon ganz recht, wenn Sie sagen, ›nicht bloß das Gesunde, sondern recht eigentlich auch das Feine, das hat man bloß bei den Naturgerichten‹. Und wirklich, die was davon verstehen, die haben auch immer so gedacht, obenan Friedrich Wilhelm I., der durchaus für Weißkohl und Hammelfleisch war.«³ Im Roman fährt Schmidt fort: »Ja, lieber Marcell, was will dagegen aufkommen? Und dagegen Front zu machen ist einfach Unverstand. Aber glaube mir, Corinna macht auch nicht Front dagegen, dazu ist sie viel zu sehr ihres Vaters Tochter, und wenn sie sich darin gefallen hat, dir von Modernität zu sprechen, [...] so ist das alles nur Feuerwerk [...].«⁴ Das gleiche gilt von Schmidt selbst.

Geschickt lenkt Distelkamp die von Schmidt dominierte Diskussion von der Hummerfrage »auf einzelne berühmte kulinarische Persönlichkeiten [...], zunächst den Freiherrn von Rumohr und in raschem Anschluß an diesen auf [...den] Fürsten Pückler-Muskau.«⁵ Aber für das Akademikerkränzchen sind Rumohr und Pückler-Muskau nur ein weiteres willkommenes Thema, das Ablenkung und Zerstreuung verheißt. Man ist weit davon entfernt die gastroso-phische Sichtweise tatsächlich ernst zu nehmen bzw. gar aus Überzeugung zu teilen. Vielmehr sind für Fontane, wie er an seine Tochter schreibt, neben Schmidt letztlich auch Etienne, Friedeberg und Distelkamp nicht mehr als bloße »Feinschmecker«, »Virtuosen« des Essens

¹ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 337f.

² Vgl. dazu Wierlacher, *Vom Essen*, S. 168.

³ Theodor Fontane: *Wanderungen durch die Mark Brandenburg*. Band 1. Hrsg. Von Walter Keitel. München, 1966, S. 186.

⁴ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 343.

⁵ Fontane, *Jenny Treibel*, S. 338.

bzw. kulinarische »Schwärmer«, denn auch in ihnen hat »die verfluchte Bildung« letztlich »alles natürliche Urteil verdorben.«¹

Fontanes Kritik an der Ernährungsweise bzw. am Verhalten bei Tisch richtet sich also sowohl gegen das bourgeoise Besitzbürgertum in Gestalt der Familie Treibel, wie auch gegen das mehr oder weniger dünkelfhafte Bildungsbürgertum des Kreises um Professor Schmidt, in dem Bildung nicht mehr um ihrer selbst willen erstrebt wird, sondern zu einem Äquivalent des Geldes geworden ist, das man anhäuft, besitzt und über das man nach Belieben verfügt. Deshalb wurzelt für Fontane der Bourgeois, wie er ihn begreift, »nicht eigentlich [...] im Geldsack; viele Leute [...] darunter Professoren [...], die gar keinen Geldsack haben, [...] haben trotzdem eine Geldsackgesinnung und sehen sich dadurch in der beneidenswerten oder auch nicht beneidenswerten Lage, mit dem schönsten Bourgeois jederzeit wetteifern zu können.« Daß Rumohrs Lehrsätze im Bildungsbürgertum offenbar - wenn auch nur oberflächlich - rezipiert worden sind, kann nicht über die Tatsache hinwegtäuschen, daß die Lehren Rumohrs hier aus oben genannten Gründen keinen wirklichen Rückhalt gefunden haben. Sie sind zum bloßen Zitat verkommen, aber die Aneignung des eigentlichen Gehaltes unterbleibt. Letztlich dienen die von Schmidt überspitzt vorgetragenen Sentenzen Rumohrs Fontane im Gegenteil dazu, nicht nur das behäbige Bildungsbürgertum zu verspotten, sondern auch Rumohr selbst - zumindest indirekt - der Lächerlichkeit preiszugeben.

7.2.4. RUMOHR UND NIETZSCHE

Parallelen zu Rumohrs diätetischem Lehrgebäude lassen sich nicht nur in den Werken bürgerlicher Romanciers nachweisen, sondern auch bei Autoren, deren Werke auf den ersten Blick überhaupt nichts mit dem diätetischen Ideal des Freiherrn von Rumohr gemein zu haben scheinen. Einer dieser Autoren ist Friedrich Nietzsche, für den »Speiseordnungen« mit »Offenbarungen über Kulturen« gleichzusetzen sind.² Gemeinsam mit den Gastrosophen und besonders mit Rumohr teilt Nietzsche³ in *Ecce Homo* die Position, daß an der »Frage der Ernährung« mehr »das ›Heil der Menschheit‹« hängt, »als an irgendeiner Theologen-Kuriosität. Man könne sie sich, so Nietzsche,

¹ Fontane an seine Tochter am 17. Februar 1891. Vgl. dazu auch Müller-Seidel, *Romankunst*, S. 298f.

² Nietzsches Werke werden zitiert nach der Ausgabe: F. Nietzsche: Werke in drei Bänden. Hrsg. Von Karl Schlechta, München 1960. [S] Ergänzt durch die Gesamtausgabe in Großoktav. Bd. 1-15, Leipzig (Naumann), 1895-1901; Bd. 15-19 (Kröner), 1901-1913. [GA]. Außerdem: Kritische Gesamtausgabe der Werke, herausgegeben von Giorgio Colli und Mazzino Montinari. Berlin, 1967ff. [KGW]. Hier: Nietzsche VIII, 454. [KGW]

³ Zur Rolle der Nahrung im Werk Nietzsches vgl. Helmut Schipperges: Am Leitfaden des Leibes. Zur Anthropologie und Therapeutik Friedrich Nietzsches. Stuttgart, 1975. (Bes.: Die Frage der Ernährung, S. 163ff) Zu Verbindungslinien zwischen Nietzsche, Thomas Mann und Rumohr vgl. Wierlacher, *Vom Essen*, A 5.4, S. 51ff.

zum Handgebrauch so formulieren: wie hast *du* dich zu ernähren, um zu deinem Maximum von Kraft [...] zu kommen [...]; ich bin erstaunt diese Frage so spät gehört [...] zu haben. Nur die vollkommene Nichtswürdigkeit unsrer deutschen Bildung - ihr ›Idealismus‹ - erklärt mir einigermaßen, weshalb ich gerade hier rückständig bis zur Heiligkeit war. Diese ›Bildung‹, welche von vorneherein die *Realitäten* aus den Augen verlieren lehrt, um durchaus problematischen [...] Zielen nachzujagen [...]. In der Tat, ich habe bis zu meinen reifsten Jahren immer nur *schlecht* gegessen - moralisch ausgedrückt ›unpersönlich‹, ›selbstlos‹, ›altruistisch‹ zum Heil der Köche und anderer Mitchristen.¹

Das »Maximum von Kraft«, das durch eine vernünftige Ernährung erreicht werden soll, erinnert unmittelbar an Rumohrs Vorstellung vom Gang der täglichen Mahlzeiten, »welcher wahrhaft ernährt und belebt, die Kräfte ersetzt und aufrichtet.« (*Geist*, S. 185f.)²

Die hier gleichfalls deutlich spürbare Selbstkritik Nietzsches bringt gleichzeitig unmißverständlich zum Ausdruck, daß »diätetische Kulturkritik«³ nicht mit Genußfeindlichkeit gleichzusetzen ist und gerade hier liegt eine deutliche Parallele zum Anliegen der gastrosophischen Autoren. An der gleichen Stelle nennt Nietzsche denn auch seine »Unwissenheit in physiologicis«, will hier sagen in Sachen Diätetik, »das eigentliche Verhängnis«⁴ seines Lebens. Dieses wertende Eingeständnis des Nicht-Wissens um die lebensweltlichen Ordnungsstrukturen, die die Diätetik dem *Wissenden* liefert, enthält zur gleichen Zeit die Anerkennung ihrer Bedeutung. In diesem Zusammenhang ist auch der Satz zu verstehen, die These man esse nur, um zu leben, sei eine »verfluchte Lüge«. Man erinnert sich an Rumohrs auf den ersten Blick dieser Auffassung diametral entgegengesetztes Diktum »daß der Mensch esse, um zu leben; nicht lebe um zu essen.«⁵ Zwischen diesen beiden Einschätzungen besteht aber keineswegs ein Widerspruch - im Gegenteil. Rumohr wie Nietzsche bringen jeweils zum Ausdruck, daß der Mensch »vernünftig essen und in der Wahl und Bereitung seiner Speisen [...] sein Urtheil erproben müsse«. Rumohr faßt das in der Maxime zusammen, der Mensch solle »aus Gesundheit freudig, aus Überzeugung mäßig, aus Verständigkeit gut essen.« (*Geist*, S. IV)

An einer anderen Stelle in *Menschliches, Allzumenschliches* wendet sich Nietzsches Kritik nochmals scharf gegen die Geringachtung der »*allernächsten* Dinge«, denn er glaubt »*im Kleinsten und Alltäglichsten unwissend* zu sein und keine scharfen Augen zu haben - das ist es, was die Erde für so viele zu einer ›Wiese des Unheils‹ macht.«⁶ So sei es völlig verkehrt,

¹ Nietzsche II, 1082ff. [S]

² Vgl. auch mit Sternheims Konzept der Äquivalenzmahlzeiten in 7.3.1.

³ Wierlacher, *Vom Essen*, S. 28.

⁴ Nietzsche II, 1086. [S]

⁵ Bemerkenswert ist, daß sich Rumohr mit diesem Statement deutlich von Vaerst und Blumenröder (Anthus) unterscheidet, die beide eher das Gegenteil dieser Auffassung propagierten. Vgl. dazu z.B. Blumenröder: »Wie aber die Tugend, so wird das Essen von dem würdigen um seiner selbst willen geübt. Der Eßkünstler ißt rein, um zu essen, und spricht dies aus; der Philister sagt, er äße, um zu leben, und das sei christlich und moralisch.« Blumenröder, *Vorlesungen*, S. 112.

⁶ Nietzsche I, 875. [S]

daß man die nächsten Dinge, zum Beispiel Essen [...] nicht zum Objekt [...] unbefangenen und *allgemeinen* Nachdenkens [...] macht, sondern, weil dies für herabwürdigend gilt, seinen intellektuellen und künstlerischen Ernst davon abwendet; [...] man möge zugestehen, daß die *allernächsten* Dinge von den meisten sehr schlecht gesehen, sehr selten beachtet werden. [...] Man sage nicht, es liege hier wie überall an der menschlichen *Unvernunft* [...] - Vernunft genug und übergenug ist da, aber sie wird *falsch gerichtet* und *künstlich* von jenen kleinen allernächsten Dingen *abgelenkt*.¹

Den »intellektuellen und künstlerischen Ernst« der Nahrungsfrage (wieder) zugewandt zu haben, ist ein Prädikat, das Rumohr und Nietzsche zweifellos beide beanspruchen können. Eine der augenfälligsten Parallelen zwischen Rumohr und Nietzsche findet sich in der Beurteilung der eigentlich Schuldigen am Niedergang der deutschen Küche und damit Kultur - den Hausfrauen. Nietzsche wendet sich in *Jenseits von Gut und Böse* entschieden gegen die »Dummheit in der Küche« und verhöhnt die »schauerliche Gedankenlosigkeit, mit der die Ernährung der Familie und des Hausherrn besorgt wird«:

Das Weib versteht nicht, was die Speise *bedeutet*: und will Köchin sein! Wenn das Weib ein denkendes Geschöpf wäre, so hätte es ja, als Köchin seit Jahrtausenden, die größten physiologischen Tatsachen finden, insgleichen die Heilkunst in seinen Besitz bringen müssen! Durch schlechte Köchinnen - durch den vollkommenen Mangel an Vernunft in der Küche ist die Entwicklung des Menschen am längsten aufgehalten, am schlimmsten beeinträchtigt worden: es steht heute selbst noch wenig besser.²

Das sei um so bedauerlicher, merkt Nietzsche an, weil das »Weib als Köchin«, »solange das Schicksal der Völker noch von Diplomaten« abhängt, »die Mägen der Diplomaten [aber] immer Gegenstand patriotischer Beklemmung« seien, eben diese diplomatische Bühne kaum zum Wohle der Völker werde betreten können.³ Rumohrs Kritik an der Hausfrau ist nicht viel charmanter formuliert und in ihrem Kern unterscheidet sie nichts von der Nietzsches. So stellt Rumohr etwa fest, »daß [...] die deutschen Frauen bey vorrückender Bildung täglich unfähiger werden, mit der gemeinen Nothdurft des Lebens sich zu befassen, ihre Vorräthe auf Jahre im Voraus zu sammeln, festzuhalten und auszutheilen.« (*Geist*, S. 86) Rumohr geht gar so weit, eine Verschwörung der deutschen Köchinnen zum Schaden der »gekräuselten Endivie« zu wittern, denn ihre »grenzenlose Faulheit und Tücke« habe sie zu der »allgemeinen Verabredung« getrieben, diese gänzlich von den »städtischen Märkten« zu verdrängen, weil sie nicht willens seien, die »kraussen Blättchen recht fleißig zu lesen und nach Schmutz oder Ungeziefer zu durchsuchen«. (*Geist*, S. 149) Im Gefolge weiblichen Unverständes in Küchendingen verwundert es nicht, wenn Nietzsches Urteil über die allgemeine Qualität der deutschen Küche und - damit untrennbar verbunden - deutscher Geistesbildung, ähnlich desaströs ausfällt:

¹ Nietzsche I, 874f. [S]

² Nietzsche II, 699. (Nr. 234) [S]

³ Nietzsche I, 991. [S]

Aber die deutsche Küche überhaupt - was hat sie nicht alles auf dem Gewissen! Die Suppe *vor* der Mahlzeit; die ausgekochten Fleische, die fett und mehlig gemachten Gemüse; die Entartung der Mehlspeise zum Briefbeschwerer! Rechnet man noch die geradezu viehischen Nachguß-Bedürfnisse der alten, durchaus nicht bloß *alten* Deutschen dazu, so versteht man auch die Herkunft des Deutschen Geistes - aus betäubten Eingeweiden [...]. Der deutsche Geist ist eine Indigestion, er wird mit nichts fertig.¹

Auch im Hinblick auf die Diplomatie sind sich beide einig, denn Rumohr merkt an, »daß Mahlzeiten auf die Stimmung des menschlichen Herzens einen entscheidenden Einfluß ausüben, mithin von köstlichen Mahlzeiten in öffentlichen Sendungen häufig Gebrauch« gemacht werde; und so sei »die Diplomatie eine wahre Propaganda alles Schmackhaften, Leckeren und Seltenen geworden«. (*Geist*, S. 156)

Doch noch weitere Gemeinsamkeiten lassen sich finden, denn auch Rumohrs scharfe Kritik an der Gefräßigkeit Begüterter, die mit ihren überreichen und geschmacklos arrangierten Dinners vor allem ihren Reichtum zur Schau stellen, haben ihre Entsprechung bei Nietzsche. (*Geist*, S. 3) Wo Rumohr »eine gewisse vergeudende Gefräßigkeit oder gefräßige Vergeudung« geißelt, heißt es bei Nietzsche in *Menschliches, Allzumenschliches*:

Pfui über die Mahlzeiten, welche jetzt die Menschen machen, in den Gasthäusern sowohl als überall, wo die wohlbestellte Klasse der Gesellschaft lebt! Selbst wenn hochansehnliche Gelehrte zusammenkommen, ist es dieselbe Sitte, welche ihren Tisch wie den des Bankiers füllt: nach dem Gesetz des ›Vielzuviel‹ und des ›Viellerlei‹ [...]: was wollen also diese Mahlzeiten? - *Sie repräsentieren!* Was [...] ? Den Stand? - Nein, das Geld: man hat keinen Stand mehr! Man ist ›Individuum‹! Aber *Geld* ist Macht, Ruhm, Würde, Erfolg, Vorrang, Einfluß; Geld macht jetzt das große oder kleine moralische Vorurteil für einen Menschen, je nachdem er davon hat. Niemand will es unter den Scheffel, niemand möchte es auf den Tisch stellen; folglich muß das Geld einen Repräsentanten haben, den man auf den Tisch stellen kann: siehe unsere Mahlzeiten!²

Wie Rumohr, so glaubt auch Nietzsche in der Antike das ideale Vorbild einer vernunftgemäßen Ernährung finden zu können. Und hier haben Nietzsche und Rumohr vor allem die Griechen mit ihren angeblich so einfachen und unverfälschten Speisen und Getränken im Blickfeld, deren Genuß die Griechen dann auch zu ihrer geistigen Blüte geführt haben soll: »Da wurden endlich die Gehirne so voll und fein zugleich, da floß das Blut so rasch hindurch, einem freudigen, hellen Weine gleich, daß das Gute und Beste bei Ihnen nicht mehr düster, verzückt und gewaltsam, sondern schön und sonnenhaft heraustrat.«³ Bei Rumohr heißt es dazu, die Griechen, als das »sinnbegabteste Volk aller Zeiten«, bewahrten in ihren »Mythen und religiösen Gebräuchen das Gedächtnis der Wohlthaten der Ceres und des Triptolemos, und verehrte[n] lange in diesen die Bedingung [...ihrer] unerreichbaren Geistesbildung.«

¹ Nietzsche II, 1083. [S]

² Nietzsche I, 1151. (Nr. 203) [S]

³ Nietzsche I, 948. [S]

(*Geist*, S.94) Zwischen Vergangenheit und Zukunft sieht Nietzsche den modernen Menschen im Zustand eines »physiologischen Selbst-Widerspruch[s]«¹ gefangen, in dem er ohne Reflexion alles verschlingt und alles verdaut, aber dieser »homo pamphagus ist nicht die feinste Spezies«.² Der geläuterte Mensch, der Nietzsche vorschwebt, durchbricht diesen »Selbst-Widerspruch«, nicht zuletzt indem er die alten diätetischen Lebensweisheiten wieder ernst nimmt und sie heiligt. Um dieses Ziel zu erreichen, müssten die Menschen »so sich nähren, daß wir uns nach unserem Bilde schaffen. Die Wollüstigen, die Hassenden mögen Pflanzen essen«.³ Nur unter solchen Prämissen soll es möglich sein, einen höheren Leib zu bilden und zur absoluten »Entfaltung des Individuums« zu gelangen, das dann an sich selbst, seiner eigenen Größe zu Grunde gehen mag, »und nicht, wie bisher, an Diätfehlern!«⁴ An dieser Stelle haben Nietzsches Visionen eines nicht zuletzt alimentär runderneuerten Menschen natürlich nichts mehr mit Rumohrs bürgerlich-konservativen Vorstellungen eines friedlichen Familienidylls gemein.

Eine der interessantesten Parallelen zwischen Nietzsche und Rumohr aber bezieht sich auf den Begriff des rechten Maßes, denn Nietzsche läßt keinen Zweifel daran - in Fragen des Essens und der Getränke gilt: »Jeder hat hier sein Maß, oft zwischen den engsten und delikatesten Grenzen«⁵ Der Mensch soll aber nicht nur nach Maß und Mitte streben, er selbst steht seinem Wesen nach in der Mitte: »Wir sind irgendwie in der Mitte, - nach der Größe der Welt zu und nach der Kleinheit der unendlichen Welt zu. Oder ist das Atom uns näher als das äußerste Ende der Welt? - Ist für uns die Welt nicht nur ein Zusammenfassen von Relationen unter einem Maße? Sobald dieses willkürliche Maß fehlt, zerfließt unsere Welt!«⁶ Ähnlich wie bei Rumohr erscheinen Mitte und Maß als eigentlicher Zentralbegriff, welcher die Welt im Innersten zusammenhält; gleichzeitig erkennt Nietzsche jedoch die Willkür, die hinter diesem Begriff steckt und es ist gerade die Verbindung aus dieser willkürlichen Verfügbarkeit und der tiefgreifenden anthropologischen Bedeutung des Begriffs als Wertmaßstab, die das Maß und die Mitte für Rumohr zum idealen Medium seiner gesellschaftspolitischen Agitation machen. Die Maßlosigkeit, der Verlust der Mitte aber ist kennzeichnendes Symptom der Moderne, in deren Folge genau das von Nietzsche antizipierte Zerfließen der Welt als Zerfließen von Sinn steht: »Es fehlt die Mäßigung innerhalb ruhiger Horizonte; - man hat aus der Unendlichkeit eine Art Betrunkenheit gemacht«.⁷ Diese Betrunkenheit in Nüchternheit zu überführen, den Sinn festzuhalten, neuen Sinn zu stiften, das Zerfließen zu verhindern - die-

¹ Nietzsche III, 1018. [S]

² Nietzsche I, 1128. [S]

³ Nietzsche XII, 319. [GA]

⁴ Nietzsche XII, 322. [GA]

⁵ Nietzsche II, 1084. [S]

⁶ Nietzsche XII, 65. [GA]

⁷ Nietzsche XIV, 203. [GA]

sen Zweck verfolgt Rumohr, indem er die Familie zum Schutzraum erklärt, in der der relative Wertmaßstab von rechter Mitte und individuellem Maß zum absoluten Wertmaßstab aufsteigt.

7.3 DER EINFLUß RUMOHRS AUF BZW. PARALLELEN MIT DER LITERARISCHEN DARSTELLUNG DES ESSENS IM 20. JAHRHUNDERT

Im zwanzigsten Jahrhundert verschwimmt das Bild von Rumohrs Einfluß weitgehend, mehr und mehr ist man auf Vermutungen angewiesen. Zwei Texte unseres Jahrhunderts sind in Bezug auf Rumohr allerdings bemerkenswert. Zum einen die kurze Novelle *Napoleon* von Carl Sternheim, in der man in der gleichnamigen Titelgestalt einen Seelenverwandten Rumohrs zu erkennen glaubt. Und zum anderen die Anfang der achtziger Jahre erschienene fiktive Biographie *Marbot* von Wolfgang Hildesheimer, in der Rumohr dem gleichnamigen Helden als Kunst- und Küchenkenner mehrfach begegnet.

7.3.1. RUMOHR UND STERNHEIM

In Carl Sternheims 1915 erstmals erschienener Novelle *Napoleon*, die 1918 mit dreizehn weiteren während des Ersten Weltkrieges entstandenen Erzählungen zu der Sammlung *Chronik von des 20. Jahrhunderts Beginn* zusammengefaßt wurde, wird die Lebensgeschichte des gleichnamigen Titelhelden, eines belgischen Kellners und Kochkünstlers, erzählt.¹ Wie sein berühmter Namensvetter, erlebt der 1820 wohl nicht zufällig in dem kleinen Dörfchen Waterloo geborene Protagonist im »Bewußtsein höherer Bestimmung« als Herrscher über Töpfe, Pfannen und damit über das Geschick und Wohlergehen seiner Gäste alle Höhen und Tiefen des menschlichen Daseins. In streng chronologischer Folge zeichnet Sternheim die Stationen vom Aufstieg und Fall Napoleons nach - vom armen Küchenjungen proletarischer Herkunft über den umjubelten König der Gourmandise, der mit strategischem und diplomatischem Geschick zumindest zeitweise nahezu unumschränkte gesellschaftliche Macht und Einfluß erlangt, bis hin zum Rückzug in eine gutbürgerliches Ausflugslokal als einfacher Kellner.² Auf diesem Weg durchlebt Napoleon eine persönliche, gastronomische und

¹ Zitiert wird nach der Erstausgabe: *Napoleon. Eine Novelle von Carl Sternheim*. Leipzig, 1915. I.d.F.: Sternheim, *Napoleon*.

² Zur Rolle des Alimentären im *Napoleon* vgl. u.a.: Ingrid Jens: *Studien zur Entwicklung der expressionistischen Novelle*. Tübingen, 1954 [Dissertation]; Wolfgang Wendler: *Carl Sternheim. Weltvorstellung und Kunstprinzipien*. Frankfurt a.M., 1966, S. 102-119; Fritz Martini (Hrsg): *Klassische Deutsche Dichtung*. Band 22. *Wegbereiter moderner Prosa*. Nachwort. Freiburg; Basel; Wien, 1965, S. 623-628.

künstlerische Entwicklung, auf deren Höhepunkt er in annähernd exakter Übereinstimmung mit weiten Teilen von Rumohrs elementaren alimentären Grundsätzen steht. Das legt die Vermutung nahe, daß Sternheim von Rumohrs Lehre zumindest indirekt in irgendeiner Form gehört haben muß.

Schon mit zwölf Jahren tritt Napoleon in seine gastronomische Profession ein und zeigt ein vielversprechendes Talent für den Umgang mit Nahrungsmitteln:

In der Küche des *Lion d'or* lernte er Schaum schlagen, Fett spritzen, schneiden und schälen. Gewohnter Überwinder der Kameraden auf weltberühmter Walstatt, ließ er auch hier ganz natürlich die Mitlernenden hinter sich und war der erste, der die Geflügelpastete nicht nur zur Zufriedenheit des Chefs zubereitete, sondern auch nach den Gesetzen zerlegte.

Er selbst blieb von allen Speisenden der einzige, den der *Vol-au-vent* nicht befriedigte, doch nahm er Lob und ehrenvolles Zeugnis hin, machte sich, siebzehnjährig, auf den Weg und betrat an einem Maimorgen des Jahres 1837 durch das Sankt Martinstor Paris.¹

Doch zunächst treibt Napoleon sein Bedürfnis nach engerem Kontakt zu den Menschen dazu, seine Wirkstätte aus den »allem Verkehr fernliegenden Küchenräumen« hinaus ins Restaurant zu verlegen und so wird er zunächst einmal Kellner. Auf der Grundlage der Beobachtungen, die Napoleon im Restaurant macht, entwickelt er eine physiologische Typologie der verschiedenen Gäste und macht diese zur Grundlage seines recht einseitig alimentär bestimmten Menschenbildes - das Restaurant wird ihm zur einzig wahren Schule des Lebens:

Er kannte den gierigen, weitgeöffneten Rachen des Studenten, durch den unsortierte Bissen in ein niegestopftes Loch fielen, unterschied den Vertilger eines nicht heißhungrig ersehnten, doch regelmäßig gewohnten Mahles von jenem Überernährten, der ungerne zum Tisch sich niederließ und gelangweilt Leckerbissen kostete und zurückschob. Er prägte sich die kauende, trinkende Menschheit in allen Abstufungen fest und bildhaft ein.²

Und natürlich hat Napoleon auch seine »Lieblinge«, jene Gäste nämlich, »deren leibliche Not die Kost stillen« soll. Dem entspricht auch ein spezifischer Körperbau: »Über straffem Körperbau gedrängte Materie«. Voller Verachtung dagegen begegnet er den allzu mageren Gästen oder denen, die »mit losem Fett« gepolstert sind. Napoleons ganzes Credo erschöpft sich zunehmend darin, den Gästen eine möglichst sättigende Kost zu servieren: »Gewürz und Zutat sah er nur in dem Sinn, wie sie die bestellte Speise fest und ausdauernd machten. Es bildete sich in seine Vorstellung der Raum des leeren Magens, in dem er wie aus Betonklötzen die Nahrung baute.« Schließlich steigert sich Napoleons Besessenheit zu der

¹ Sternheim, *Napoleon*, S. 5.

² Sternheim, *Napoleon*, S. 6f.

Vorstellung, »ohne ihn und seine [kulinarische] Pflege« sei es den Betroffenen nicht länger möglich, ihre »Lebensarbeit« zu verrichten.¹

Zum Inbegriff seines Glaubens an die allumfassende Macht der Sättigung wird ihm das Bild einer jungen Mutter, die in einem Park ihr Kind stillt: »War das eine Apotheose seiner Träume von kraftvoller Nahrung und ihrem besten Verbrauch!« Es dauert nicht lange bis Napoleon in Suzanne, die an der Anrichte des Restaurants arbeitet, wo er als Kellner angestellt ist, das ideale Objekt einer praktischen Anwendung bzw. Überprüfung seiner Ernährungsgrundsätze entdeckt: »[Napoleon] fand, sie nähme als Nahrung zu leichtes Zeug, belade sich mit Geblasenem und Aufgerolltem, das im Magen zu einem nichts zusammenfiele, warnte sie vor Klebrigem und Süßem und forderte sie [...] auf mit ihm [...] ein Mahl zu nehmen, das bis ins kleinste von ihm zusammengestellt, in seinem Wert für sie erörtert werden solle.« Dieses Mahl besteht, »alle falschen Vorspiegelungen verschmähend« aus »einem Ragout vom Hammel in einer Burgunderweinsauce« und einem halbblutigen »Rinderlendenstück [...] an das [...] englische Gurken und Zwiebeln gereicht werden.« Natürlich spart Napoleon auch nicht mit diätetischen Anweisungen, so etwa »die Bissen langsam zu kauen und ohne Zukost von Brot zu schlucken.« Am Ende fordert Napoleon Suzanne auf, »in Zukunft [nur noch] nach seinen Vorschriften zu leben. Dann werde, was nicht [an körperlicher Kraft] da sei, [schon] kommen.« Als Napoleon das Mädchen eines Tages beim Binden der Schuhe beobachtet und »sich ihm ein so mächtiges Rückenstück entgegenhob, daß eine [...] Anerkennung seinen Lippen entfuhr«, weiß Napoleon, diese Frau kann er lieben, sie zumindest zu seiner Geliebten machen. Sie ist für ihn in diesem Moment ein lebendes gastronomisches bzw. diätetisches Meisterwerk - sein Werk.

Nachdem der Besitzer des Restaurants stirbt, wird Napoleon Inhaber des Hauses: »Er konnte nun schalten und walten, wie er wollte, und entfernte vollends alle Spielereien von der Karte. [...] Napoleons Vaterunser und Einmaleins hieß: in allen Molekülen drängende Kraft.«² Schnell wird Napoleons Name und sein Restaurant *Veau à la mode* nun in den feineren Pariser Kreisen ein Begriff und bald schon kann er die enorme Nachfrage kaum mehr befriedigen. Aber obwohl kein Tisch unbesetzt bleibt, auf jedem frei werdenden Stuhl sofort wieder ein neuer Gast Platz nimmt, muß Napoleon feststellen, daß es ihm nicht gelingt, mit seinem Restaurant auch finanziellen Gewinn zu erzielen, denn seine Preise sind »in Anbetracht der hervorragenden Beschaffenheit und der gereichten Menge zu niedrig.« Vor die Alternative gestellt, alles beim alten zu belassen oder »die Qualität des Gebotenen zu verschlechtern«, entscheidet sich Napoleon zähneknirschend für die erste Alternative. Ein besonderes Ärgernis ist für Napoleon einer seinem Stammgäste, ein besonders gefräßiger Kanzleibeamter,

¹ Sternheim, *Napoleon*, S. 7f.

² Sternheim, *Napoleon*, S. 9ff.

von dem nie ein besonderes Verdienst verlautet hatte, und der Herr des Gasthauses fragte sich ergrimmt, mit welchem Recht, für welches bedeutende Vorhaben der Betreffende eigentlich Anforderungen für seinen Magen stellte. Man wisse schließlich zu welchem Ende, schlänge ein Thiers, ein Balzac solche Mengen in seine Därme. Dieser Durchschnittsbürger aber schweife in geradezu widerlicher Weise aus, garniere er den faulen Bauch täglich mit solchen Prachtfleischstücken.¹

Nach mehreren schlaflosen Nächten entwickelt Napoleon eine neue Maxime: »Es hat die Mahlzeit das Äquivalent zu sein der durch die tägliche Arbeit verausgabten Kräfte.« Solchermaßen sein gastronomisches Gewissen vorläufig beruhigend, beginnt Napoleon mit Surrogaten und Gewürzen zu experimentieren, die es ihm erlauben, preiswerter zu kochen und den Nährwert des Gebotenen dem tatsächlichen Bedarf der Gäste anzupassen. Doch auch auf dieser Zwischenstufe alimentärer Erkenntnis verweilt Napoleon nur kurz.

Zu einem Wendepunkt seines Lebens wird die Bekanntschaft mit der bekannten Tänzerin Valentine Forain, die eines Tages sein Restaurant besucht und von Napoleon verlangt: »Stillen Sie meinen Hunger mit Luft [...] die den Leib nicht beschwert«. Von dieser Forderung angespornt, erklimmt Napoleon neue kulinarische Höhen und serviert *Taubenpüree mit frischen Champignons*, *Spargelspitzen mit einer Schwitze von Sahne und Sellerie* und *Frische Walnüsse mit Himbeeren à la creme*. Napoleon erkennt, »wie wenig fleischliche Person die Begnadete sei, und wie geringer Kost sie bedürfe zu künstlerischer Leistung, durch die sie eine Nation zum Entzücken hinriß«.² Die planmäßig gemästete Suzanne und die mit Napoleon gemeinsame kleine Tochter - eigentlich hatte Napoleon als Ergebnis seiner Ernährungsoffensive einen kleinen »Herkules« erhofft - erregen in Napoleon nurmehr Ekel. Er findet sie mit einer Geldsumme ab und beide stehen über Nacht nur noch »im Schrank seiner Erinnerungen als Gleichnis der Hausmannskost und kleinbürgerlicher Umstände.«³ Napoleon aber hat jetzt nur noch Augen für Valentine. Diese rät ihm, das »Stadtviertel des soliden Bürgers« zu verlassen und im Herzen von Paris einen Feinschmeckertempel zu eröffnen. Innerhalb kürzester Zeit avanciert Napoleon zum ungekrönten König der Pariser Köche und gewinnt durch seine Kochkunst und sein taktisches Geschick Einfluß auf Staatsmänner und Diplomaten, die sich in seinem Etablissement die Klinke in die Hand geben: »Kurz, der Wirt des *Chapon fin* wurde ein Kenner, der ins Unterbewußtsein der Menschheit hinabsah. Binnen Jahresfrist lag Paris ihm zu Füßen. Er beherrschte es durch die vollkommenste Kenntnis seines Magens als ein gütiger Fürst und lächelte, als man ihn erst zaghaft und vereinzelt, dann ganz allgemein König Napoleon im Gegensatz zum Kaiser nannte.«⁴

Mit dem gesellschaftlichen Aufstieg steigt auch die Achtung Valentines vor Napoleon und beide werden ein Paar: »Als der fünfzigste Geburtstag [Napoleons] vor der Tür stand, war

¹ Sternheim, *Napoleon*, S. 12f.

² Sternheim, *Napoleon*, S. 15ff.

³ Sternheim, *Napoleon*, S. 20

⁴ Sternheim, *Napoleon*, S. 22.

sein Ruhm über zwei Erdteile verbreitet, der größere Teil der Menschheit aß streng nach seinen Einfällen und Vorschriften.«¹ Die Katastrophe beginnt mit der Niederlage Frankreichs im Krieg gegen Preußen 1870/71. In Paris übernimmt die Kommune die Macht und zerschlägt in ohnmächtigem Haß die Symbole der alten Macht, wozu auch das *Chapon fin* gehört. Über Nacht werden Napoleon und Valentine getrennt voneinander ins Gefängnis geworfen. Doch während Napoleon durch Zufall aus seinem Verlies entkommen kann, wird seine Gefährtin erschossen. In einer dunklen Nacht stolpert Napoleon durch Zufall vor sein mit Brettern vernageltes Restaurant und er erkennt auf einmal »die Summe [...seines] fünfzigjährigen Lebens [ist]: ein blankes Nichts und Einsamkeit«. Resigniert flüchtet sich Napoleon in Erinnerungen an sein vergangenes Leben, doch bald, »da die Verhältnisse sich allmählich wieder zur Ordnung« fügen, erkennt Napoleon, daß er »den sinnenden Zustand aufgeben, an äußeres Fortkommen und eine neue bedeutende Einstellung zu neuen Umständen denken« müsse:

Hatte ihm der Krieg nicht tiefere Einblicke in Fragen der Ernährung, Möglichkeiten der Rohstoffverarbeitung gegeben, als jede Situation vorher? Welche außerordentlichen Aufschlüsse hatte die zweckmäßige oder unzweckmäßige Ernährung eines Heereskörpers, der Bevölkerung einer belagerten Stadt, welche Klarheit vor allem das Befinden des eigenen Körpers nach dieser oder jener leiblichen Zumutung ihm verschafft! Das eine mindestens war zur Evidenz klargeworden: Weit über die Notdurft hatte der Mensch vor dem Krieg gegessen und getrunken. Es schien Napoleon fernerhin ein Unding, auf das bisher übliche Mittagmahl von sechs oder sieben Platten, ein Abendessen von fast gleichem Umfang zu servieren. Millionen hatten größere Arbeitsleistung, höheren Schwung bei einem Stück Brot, bei wenigen Kartoffeln bewiesen als Generationen vorher bei einer täglichen Unzahl von Gerichten. Es schien ihm hohe Pflicht, die gewonnenen Erkenntnisse dem Publikum sofort praktisch zu demonstrieren. [...] Von jetzt ab müsse er in zwei, drei Gerichte zusammendrängen, was der Magen zur Speisung des Organismus brauche, und ihm zugleich die volle Wollust eines reichlichen Mahles vermitteln. [...] Er unterrichtete [...] sich methodisch über die wissenschaftliche Zusammensetzung der verschiedenen Nahrungsmittel, über ihren Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten und Fett. Er machte Tabellen und Exempel über Exempel und errechnete an glückseligen Tagen eine neue ideale Speisekarte, auf der er jeden, auch den verführerischsten Namen einer Platte, sofort durch arithmetische Zahlen ersetzen konnte, aus der man mittels zweier Speisen einen ausreichenden Nenner sämtlicher für die Ernährung wichtiger Stoffe erzielen konnte. Hatte aber anfangs die Notwendigkeit, die gewollten Einheiten in ein Gericht unterzubringen, vielleicht auf dessen gastronomische Vollkommenheit gedrückt, ging jetzt auf Spaziergängen Napoleons Phantasie der erklügelten Platte von allen Seiten zu Leibe, wie ihre Schmackhaftigkeit und Anrichtung auf die höchste Höhe zu bringen sei. Und da ihm ein über das andere Mal die Hitze des Entdeckerglücks ins Gesicht stieg, fixierte er endgültig die Gerichte, mit denen er künftige Menschen aus der Schwächung durch den Krieg zu frischem Leben führen wollte.²

¹ Sternheim, *Napoleon*, S. 26.

² Sternheim, *Napoleon*, S. 31ff.

Doch der Erfolg des wiedereröffneten Restaurants ist nicht so glänzend wie beim ersten Mal und vor allem die Klientel Napoleons hat sich von Grund auf verändert:

Es gab keine Unterhaltung über die zu wählenden Speisen, nicht einen Scherz, kein interessantes Hin und Wieder. Kurze Kommandos flogen. Der Bedienende, geneigten Hauptes stumm, machte kehrt. Man aß schnell, ließ sich nicht mit Behaglichkeit nieder. Kaum, daß man die Kissen drückte. Zur Verdauung gab sich niemand Zeit. War der letzte Bissen genossen, fuhr der Gast in die Höhe und verschwand. [...] Es wehte nicht der Atem einer allgemeinen glückseligen Satttheit nach Tisch und des Dankes gegen Gott und den Wirt durch den Raum. Steif und gereizt fast saß der Kauende und vermied, auch nur von sich fortzusehen. Das war nicht ein geänderter Kundenkreis, das war das Gesicht einer anderen Welt, erkannte Napoleon.¹

Napoleon sieht sich mit einer neuen »Rasse« konfrontiert, die durch den »Umsturz aller Verhältnisse an die Oberfläche gespült wurde« und sich schamlos, »übermäßig und skrupellos bereichert« habe. Unter ihrer stummen Gespreiztheit verbirgt sich ihre berechnende Dummheit: »Am höchsten hüpfte [...Napoleons] Herz vor Freude, konnte er durch einen einzigen Kulturbegriff, den er wie einen spitzen Pfeil dem Gegner in die Parade flitzte, diesen bis auf die Haut entlarven.« Napoleon beginnt an dieser neuen Welt zu verzweifeln, deren einziger Ehrgeiz Repräsentation und Geldgewinn bzw. die »Beurteilung des Menschen nach seiner Eignung dazu« geworden ist. Napoleon sieht eine »Kluft sich auftun zwischen der modernen, rein merkantilen Weltauffassung und dem eigenen Universalismus«, der ihn an die untergehende Welt des 19. Jahrhunderts fesselt.² Seine Verzweiflung und sein Unmut wachsen schließlich zu blankem Haß, als ihm einer der neureichen Emporkömmlinge »ein Goldstück als Trinkgeld« anbietet. Schließlich beschafft sich Napoleon eine größere Menge Arsen, die er ständig in seinen Taschen mit sich herumträgt. Er ist kaum in der Lage, der Versuchung nicht nachzugeben, die »Häuptlinge der neuen Geldaristokratie«, die »fett, frech und verle-gend« mit »ihren Weibern Geselligkeit« stümpfern, mit einer ordentlichen Prise zu vergiften.³ Als er schließlich spürt, daß er dem Verlangen nicht mehr zu widerstehen vermag, verläßt er fluchtartig sein Lokal, den Bezirk und die Stadt. Er schlägt sich über Monate und Jahre als »Aufwärter, Hausknecht [und] Gelegenheitsarbeiter« durch, und er erlebt die aufstrebende Gründerzeit vor allem vor dem Hintergrund der »vom Kampf ums Dasein betäubten Massen«, die »von rücksichtslosen Unternehmern an Kessel und Maschinen geschmiedet« sind. Von dieser Erfahrung geprägt, reißt Napoleon den »Gedanken an Erwerb [...] mit allen Wurzeln aus seiner Seele, erlaubte sich keinen Besitz über die Notdurft.« Er wird - von der Last des Eigentums entbunden - zum distanzierten »Zuschauer der menschlichen Komödie«.⁴ Mit

¹ Sternheim, *Napoleon*, S. 33f.

² Sternheim, *Napoleon*, S. 34ff.

³ Sternheim, *Napoleon*, S. 38.

⁴ Sternheim, *Napoleon*, S. 39.

fünfundsechzig Jahren steht Napoleon dann eines Tages wieder vor seinem Geburtshaus - dort weiß man zwar Wunderdinge über den berühmten ehemaligen Bewohner zu erzählen, der einstmals nach Paris auszog, aber niemand erkennt Napoleon als eben diesen Mann. Am Ende zieht Napoleon sich als Kellner in ein bürgerliches Ausflugslokal an der Straße zwischen Waterloo und Brüssel zurück - dort findet er schließlich seinen Frieden: »Als die letzte, größte Schwäche kam, war er gut und fromm.«¹

Napoleons Weg zur Erkenntnis dessen, was wahre Kochkunst, was Ernährung im Kern wirklich bedeutet und leistet, ist lang und es ist ein wahrer Zick-Zack-Kurs, auf dem er von einem gastronomischen und diätetischen Extrem ins andere stolpert. Erst nach dem völligen Zusammenbruch seiner Welt, dem Tod seiner einzig wahren Liebe und im Angesicht der Erfahrungen und Schrecken des Krieges und des Umsturzes begreift Napoleon wirklich ganz das wahre Wesen der Kochkunst: »Nützlichkeit mit Anmuth«, »Ernährung und Labung«, »delectare et prodesse«, individuelles Maß, Ausgewogenheit. Sein ganzes bisheriges Leben war geprägt vom entweder/oder - *Anmuth* oder *Nützlichkeit*, *Ernährung* oder *Labung*, *delectare* oder *prodesse*. Am Anfang seiner Laufbahn, auf der ersten Stufe diätetischer Erkenntnis, erscheint einzig die Frage von Bedeutung, ob die Gäste sein Lokal auch gesättigt verlassen - Fragen der Kunstfertigkeit, der Ästhetik, der »Anmuth« - generell der Koch-Kunst spielen nur eine untergeordnete Rolle. Napoleon ist ganz Advokat gutbürgerlicher Hausmannskost, die »alle falschen Vorspiegelungen« verschmäht. Zwar hat er offenbar auch schon in diesem Stadium seiner Entwicklung eine ungefähre Vorstellung der idealen Mitte, wie Rumohr sie propagiert und die sich in seiner Abneigung gegen gefräßige Schlemmer, wie gegen die mageren Hungerleider unter seinen Gästen ausdrückt, aber er ist noch nicht in der Lage, diese Vorstellung im Felde der Kochkunst selbst umzusetzen. Das heißt, die physiognomischen Eigenschaften seiner Gäste und seiner Umwelt sind für ihn zwar Ausdruck ihrer Ernährungsgewohnheiten, aber Napoleon erkennt (noch) nicht, wie er mit Hilfe der Kochkunst diese Physiognomie in seinem Sinne verändern kann - nämlich auf der Grundlage einer Kochkunst, die ebenso ausgewogen sein muß, wie die äußere Erscheinung der idealen Esser selbst.

Ein erster großer Schritt auf dem Weg dies zu begreifen, ist seine aus dem Experiment mit Suzanne gewonnene Erkenntnis, daß nicht Sättigung um jeden Preis, nicht reine Quantität das Ziel der Ernährung sein kann - zumal er damit seine eigenen wirtschaftlichen Grundlagen zerstört - sondern, daß jedes Mahl eben nur »das Äquivalent [...] der durch die tägliche Arbeit verausgabten Kräfte« sein soll. Dies ist nichts anderes als der Ausdruck einer leistungsorientierten bürgerlichen alimentären Moral, wie sie auch Rumohr nachdrücklich vertritt. Nur zieht Napoleon aus dieser neuen Erkenntnis völlig falsche Rückschlüsse. Im Angesicht des offenbar mangelhaften Arbeitseifers, den die meisten seiner Gäste an den Tag legen, wird Napoleon - in einer Art Gegenbewegung zu seiner ursprünglichen Großzügigkeit - zum Knau-

¹ Sternheim, *Napoleon*, S. 42.

serer, der mit Surrogaten herumhantiert und durch übertriebene Würzung den Gaumen der Essenden betäuben will, um sie von der eigentlichen Mahlzeit abzulenken. Doch befriedigen kann Napoleon diese Art zu kochen nicht, weil sie seine Entwicklung zum wahren Kochkünstler im rumohrschen Sinne, der tief in ihm verborgen liegt, zuwiderläuft. Und das gilt, obwohl sich mit dieser kulinarischen Sparvariante endlich der lang ersehnte wirtschaftliche Erfolg einstellt.

Durch die schicksalhafte Begegnung mit Valentine wird Napoleon dann endlich zum wahren Künstler, entdeckt die ästhetische Komponente des Kochens, die für Rumohr gleichwertig an die Seite des reinen Nährwerts treten muß. Aber ähnlich wie zuvor gerät Napoleon auch hier recht schnell ins Extreme. Wo zuvor nur Quantität von Bedeutung war, gewinnt nun die Frage der kunstgerechten Zubereitung und Darbietung die Oberhand. Ausgerechnet mit dieser Form der Kochkunst, die auf Künstlichkeit hinausläuft, feiert Napoleon seine triumphalsten Erfolge; sie wird zum Motor seines kometenhaften gesellschaftlichen Aufstiegs. Und sein Erfolg ist wohl nicht zuletzt deshalb so groß, weil er mit seiner Kunst gerade jene von Rumohr so scharf attackierten Bedürfnisse nach exotischen Gaumenkitzeln befriedigt, die mit Ernährung eigentlich nichts mehr zu tun haben. Auf dem Höhepunkt seiner Macht kommt endlich der tiefe Fall aus dem gastronomischen Olymp ins Nichts als Folge der Wirrnisse der Kriegs- und Nachkriegszeit. Es sind jedoch gerade diese Zeiten der Not, in denen Napoleon durch Beobachtung und analytische Überlegung zu begreifen beginnt, daß weder schiere Quantität noch übertriebene Künstlichkeit die wahre Kochkunst auszeichnen. Vielmehr greift Napoleon auf sein altes Äquivalenzprinzip zurück und verbindet es mit der Vorstellung einer leichten, bekömmlichen Küche, die alles liefert »was der Magen zur Speisung des Organismus brauche, und ihm zugleich die volle Wollust eines reichlichen Mahles« vermittle. Das ist natürlich nichts anderes als die Umsetzung der rumohrschen Idealvorstellung vom »delectare et prodesse«, von »Ernährung und Labung«, von »Nützlichkeit mit Anmuth«.

Freilich ist Sternheims Darstellung dieses Erkenntnisprozesses von einem Ton leiser Ironie durchzogen, denn gar zu realitätsfremd wirkt z.B. Napoleons nach der persönlichen Katastrophe aufkeimende Hoffnung nur durch mit wissenschaftlicher und mathematischer Akribie ausgeklügelten Rezepten »künftige Menschen aus der Schwächung durch den Krieg zu frischem Leben führen« zu wollen - das Ganze wirkt mehr wie ein letzter Versuch der gastronomischen Kompensation des eigenen Traumas. Immerhin verbindet Napoleon sein wissenschaftlicher Eifer klar mit Rumohrs gastrosophischem Anspruch nach »Ernstlichkeit und [...] wissenschaftlicher Strenge« im Umgang mit der Materie (*Geist*, S. III). Schließlich fordert Rumohr vom Kochkünstler ausdrücklich, »Naturwissenschaften, Geschichte und Mathematik« zu studieren, um seinen Geist zu schärfen. (*Geist*, S. 167) Man erinnert sich weiter, daß einer von Rumohrs Hauptkritikpunkten an den verderblichen Kochbüchern der Vorwurf ist, daß sie »sämtlich entweder aus platter, unnachdenklicher Erfahrung, oder geradehin aus Compilation entstanden [seien], und [...] daher allen wissenschaftlichen Geistes« entbehrten.

Zwar räumt Rumohr ein, daß auch im *Geist der Kochkunst* nicht alles »streng wissenschaftlich« genannt werden dürfe, weil dort »aus der Chemie und Mechanik nicht alle Vortheile [...gezogen würden], welche diese Wissenschaften der Kochkunst gewähren könnten«, immerhin aber sei »die Kunst [...] hier wenigstens auf dem Wege, sich selbst zu erkennen und ihre Theorie im Entstehen.«¹ (*Geist*, S. VII) Aufbauend auf dem seit dem frühen 19. Jahrhundert exponentiell angewachsenen Wissen um Nährwerte und optimale Zusammensetzung der Nahrung, schickt sich Napoleon an, selbst eine solche Theorie zu liefern, die Rumohrs Vorstellungen weitestgehend entspricht: »Die Kunst zu kochen entwickelt in den Naturstoffen, welche überhaupt zur Ernährung oder Labung der Menschen geeignet sind, durch Feuer, Wasser und Salz ihre nahrsame, erquickende und ergötzliche Eigenschaft.« (*Geist*, S. 19) Bezeichnenderweise hat Napoleon aber gerade mit seiner neuen Küche auf der Basis eines ausgereiften kulinarischen Systems, daß auf optimale Weise diätetisches, ästhetisches und mathematisch-naturwissenschaftliches Wissen verbindet, nicht mehr den Erfolg, den er einstmals als effekthaschender Schaumschläger feiern konnte, denn die alte Gesellschaft - von Napoleon spöttisch belächelt, von Rumohr wegen ihrem Hang zu »Schleckerey« und »Schlemmerey« heftig attackiert - ist tot. In der neuen Welt regiert nur noch das Geld. Die Aristokraten und reichen Bürger der alten Welt interessierten sich wenigstens noch für die bis zur Perfektion gesteigerte Kunstfertigkeit, die sich in Napoleons Kreationen ausdrückte. Der Neureiche aber will durch seinen Besuch in Napoleons Restaurant entweder nur noch gesellschaftlich repräsentieren, oder die Mahlzeit ist ihm alleine notwendige, doch unwillkommene Unterbrechung seines Gewinnstrebens, was sich in der ruhelosen und gehetzten Stimmung der Gäste klar ausdrückt, die nicht einmal mehr die Zeit zur Verdauung erübrigen zu können scheinen. Das alte rumohrsche und von Napoleon übernommene Credo, eine Mahlzeit solle in erster Linie die durch Arbeit verausgabten Kräfte wiederaufrichten, ist mit der alten Welt untergegangen. In der Welt des Frühkapitalismus wird es gar auf den Kopf gestellt, denn diejenigen, die um einen Hungerlohn bis zur Besinnungslosigkeit arbeiten, können mit ihrem kargen Lohn ihren Hunger kaum stillen, aber jene Profiteure, die vom Schweiß und Blut der Arbeiter leben, sind so satt, daß sie das Essen nur mehr als Repräsentationsinstrument mißbrauchen oder als zeitraubendes aber notwendiges Übel empfinden. Deshalb ist es letztenendes auch völlig egal, was als Mahlzeit serviert wird, Hauptsache es ist aufwendig, teuer und geht schnell. Nährwert spielt in dieser Welt so wenig eine Rolle wie Ästhetik, die zur bloßen Dekoration verkommt. Und das ist Napoleon - wie Rumohr - zutiefst zuwider. Das erinnert auch an Nietzsches vernichtendes Urteil über die Geldaristokratie.²

¹ Zu Recht verweist Rehm im Zusammenhang mit dieser Stelle auf eine Maxime Goethes, nach der es eine Form der zarten Empirie gebe, »die sich mit dem Gegenstand innigst identisch mache und dadurch zur eigentlichen Theorie werde«. Rehm, *Geist*, S. 108f.

² Nietzsche I, 1151. (Nr. 203) [S]

Wer wie Napoleon, Rumohr und Nietzsche erst einmal begriffen hat, was Ernährung als diätetisches Lebensprinzip wirklich bedeuten kann, für den ist in dieser kulinarischen Schein- und Ersatzwelt deshalb auch kein Platz. So ist es nur konsequent, daß Napoleon seinem Restaurant und der Stadt der »thörichten Lüste« den Rücken kehrt. Die Welt in die Napoleon hinaustritt, ist nicht mehr die Welt der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts und es ist damit auch nicht mehr die Welt Rumohrs, sondern es ist die Welt des Kapitals geworden. Nur indem Napoleon »den Gedanken an Erwerb« aus seiner Seele ausreißt, gelingt es ihm, seinen Haß auf diese Welt zu zähmen, zum unbeteiligten Zuschauer zu werden. Und als solcher beschließt Napoleon sein Leben - als Kellner in einem gutbürgerlichen Lokal.

7.3.2. RUMOHR UND HILDESHEIMER

Im Jahre 1981 erschien unter dem Titel *Marbot*¹ Wolfgang Hildesheimers - aus eigener Sicht - letztes »gültiges« literarisches Werk, mit dem er zugleich seinen »Austritt aus der Literatur« erklärte, nachdem er bereits 1975 bei einem Vortrag in Dublin (*The End of Fiction*)² das Ende der traditionellen epischen Formen, insbesondere des Romans, beschworen hatte. *Marbot* ist deshalb auch kein Roman, sondern die fiktive Biographie eines jungen englischen Aristokraten namens Andrew Marbot (1801-1830), der als dilettierender Kunstkritiker bzw. Kunsttheoretiker durch seine Einsichten in die Psyche der Kunstproduzenten zentrale Aspekte der Psychoanalyse auf dem Gebiet der Ästhetik vorwegnimmt. Bis ins letzte Detail konstruiert Hildesheimer den formalen Rahmen einer wissenschaftlich fundierten Biographie und entwirft dabei für seine Figur ein historisches Ambiente, das er mit einer Fülle von bekannten historischen Charakteren bevölkert. Zu dieser Personenstaffage gehören neben Carl Friedrich von Rumohr unter anderen Lord Byron, Platen, Schopenhauer, Goethe, Berlioz, Delacroix und Turner. Vom Ende der Fiktionen überzeugt und von tiefem Mißtrauen gegenüber dem tatsächlichen Erkenntniswert, den biographische Literatur beansprucht, geprägt, erscheint Hildesheimer die Biographie einer Kunstfigur der einzig verbliebene gangbare Weg, Literatur zu produzieren. Nach *Marbot* wandte Hildesheimer sich denn auch konsequent von der Literatur ab und als Maler und Graphiker der bildenden Kunst zu.

Geboren wird Andrew Marbot im Jahre 1801 als Sohn von Sir Farancis (»ein herzhafter Genießer elementarer Freuden, von ansehnlicher Statur«)³ und Lady Catherine Marbot. Schon im Alter von fünf Jahren hat der kleine Andrew ein einschneidendes Kunsterlebnis, das sein ganzes späteres Leben prägen wird. Auf einem Gemälde Tintoretts (*Die Entstehung der Milchstraße*), das sich in Familienbesitz befindet, wird Andrew zum ersten Mal der Unterschied

¹ Zitiert wird nach der Ausgabe: Wolfgang Hildesheimer: *Marbot. Eine Biographie*. Frankfurt a.M., 1981 (1997). (st 1009) I.d.F.: Hildesheimer, *Marbot*.

² Wolfgang Hildesheimer: *The End of Fiction*. In: *Merkur* (332), 1976, S. 57-70.

³ Hildesheimer, *Marbot*, S. 35.

zwischen den Geschlechtern bewußt. Letztlich führt ihn diese Entdeckung hin zu einer sich langsam manifestierenden, zunächst noch kindlich geprägten, ödipalen Liebesbeziehung zu seiner Mutter, die, als Marbot zum jungen Mann herangereift ist, im wiederholt vollzogenen Inzest mit seiner inzwischen verwitweten Mutter kulminiert. Dieser Inzest-Beziehung verdankt Marbot zwar einerseits seine Einsicht in die »verborgenen Kräfte unter der Oberfläche« des Schönen, andererseits wird die Kunst für ihn gleichzeitig zum Mittel der Sublimierung seines geschlechtlichen Verlangens nach der Mutter, vor allem in Folge der unausweichlichen räumlichen Trennung der beiden. Hier erkennt man bereits eine interessante persönliche Parallele zwischen Marbot und Rumohr, die auch dem Biographen Marbots aufgefallen ist. Im Zusammenhang eines angeblichen Briefes von Marbot an Rumohr, in dem er diesem über den Besuch des Dichters Platen in seinem Hause berichtet, schreibt er über Platen:

»[...] Doch ist er im ganzen ein unglücklicher Mensch, im Unfrieden mit sich selbst, und man kann ihm nicht helfen. Ich verstehe sein Leiden gut, besser als er weiß. Andererseits lebt er davon, und ich frage mich, welchen Inhalt er seiner Dichtung geben würde, wäre er nicht so beschaffen, wie er ist, und ob seine Art des Anders-Seins [Homosexualität], die ja nicht selten Thema der Kunst ist, auch das antreibende Motiv sein kann, das unter gewissen Umständen einen Menschen zum Künstler macht.¹

Der Biograph Marbots ergänzt das Zitat mit der Anmerkung: »Dies erscheint uns als eine äußerst scharfsinnige Frage, zu deren Antwort gerade Rumohr eminent geeignet gewesen wäre.«²

So wie für den ödipal liebenden Marbot, wird für den homosexuell liebenden Rumohr, wie auch für Platen die Kunst zu einer Art Ersatz für die Unmöglichkeit das eigene sexuelle Verlangen ausleben zu können. Wie Rumohr über Jahre ins - im Gegensatz zum prüden und bigotten Deutschland - damals weit tolerantere, bezeichnenderweise erzkatholische Italien flieht, verläßt auch Marbot England und reist auf den Kontinent, auf dem er rastlos umherstreift und schließlich gleichfalls nach Italien gelangt, wo er Rumohr auf dessen zweiter Italienreise (Sommer 1816 bis August 1821) in Siena begegnet.³

Beiden gemeinsam ist ihre Begeisterung für die bildende Kunst. Während Rumohr sich damit aber ganz offensichtlich zufriedengibt (auch wenn Rumohr selbst ein recht talentierter Zeichner war) und sich als Förderer und Lehrer junger Künstler einen Namen macht, scheitert Marbot an der Einsicht, daß er selbst niemals ein wahrhaft großer Künstler sein, sondern auf die Interpretation, das Studium von Kunst beschränkt bleiben wird. Er erkennt, daß er, ohne selbst Künstler zu sein, niemals hinter das Geheimnis der »seelischen Notwendigkeit« des Kunstwerkes kommen wird. Seine Technik eines einführenden, mimetischen Erkennens ver-

¹ Hildesheimer, *Marbot*, S. 300.

² Ebd.

³ Hildesheimer, *Marbot*, S. 128.

dammt ihn zu ständiger Wiederholung eines Prozesses, der immer wieder am entscheidenden Punkt scheitern muß. Damit aber ist sein Versuch, in der Kunst einen vollwertigen Ersatz für die sublimierte Liebe zu seiner Mutter zu finden, fehlgeschlagen, und er nimmt sich mit nur 29 Jahren das Leben.

Wichtiger aber als die psychoanalytischen und kunsttheoretischen Erkenntnisse Marbots über das verborgene Seelenleben von Künstlern, ist für unseren Zusammenhang die Rolle, die Rumohr in Marbots Leben spielt. Im *Personenregister* der Biographie wird Rumohr als »deutscher Kunstwissenschaftler und Gastrosoph«¹ geführt. Im Text selbst begegnet Rumohr dann mehrfach im Spiegel des fiktiven Briefwechsels zwischen ihm und Marbot, bzw. des Briefwechsels Marbots mit Dritten.² Hildesheimer zieht aber auch reale wie fiktive Drittquellen über Rumohr heran. So zitiert er z.B. aus Rumohrs Obduktionsbericht von dessen Arzt Carl Gustav Carus, der als Anhang zur Rumohrbiographie von Heinrich Wilhelm Schulz (1844) abgedruckt war³ und er erwähnt auch Heinrich Laubes wenig schmeichelhaftes Urteil über Rumohr in dessen *Reisenovellen*⁴ (»Ein großer dicker Mann, mit schmutziger Leibwäsche«⁵). Außerdem bescheinigt ein (fiktiver?) namenloser »italienischer Landadliger« ähnlich schnippisch, daß Rumohr ein Mann sei, »der aussieht wie der Patron eines Wirtshauses, in dem man ungerne ißt.«⁶ Etwas wohlwollender klingt da schon das angebliche Urteil Herman Grimms, der den Hörern seiner Berliner Vorlesungen im Wintersemester 1874 Rumohr und Marbot »als *die* beiden bedeutenden Bilderforscher der Spätromantik« vorgestellt haben soll.⁷ Schließlich bezieht sich der Biograph auf angebliche persönliche Äußerungen Rumohrs über Marbot bzw. sein Werk, so z.B. Rumohrs Kritik an der deutschen Übersetzung der Aufzeichnungen Marbots unter dem Titel *Die Kunst und das Leben (Art and Life)* von Heinrich Wilhelm Schulz, dem oben erwähnten Biographen Rumohrs, die im Jahre 1839 erschienen sein soll. Rumohr soll dazu angemerkt haben, daß dieses Buch »zwar so edlen Geist wie Körper« zeige, aber es hinke »zumindest auf einem Bein, denn man hat es [bei der Übersetzung aus dem Englischen] verletzt.«⁸ Abgerundet wird Rumohrs Auftritt in Marbots Biographie durch eine Reproduktion (insgesamt sind vierundzwanzig Bildtafeln eingefügt) einer Porträtzeichnung des Freiherrn aus der Hand von Markus Theodor Rehbenitz (1819), deren Original sich im Museum Behnhaus in Lübeck befindet.

¹ Hildesheimer, *Marbot*, S. 326.

² Vgl. Hildesheimer, *Marbot*, S. 58 (Anmerkung), 134, 136, 252, 257, 270, 305.

³ Hildesheimer, *Marbot*, S. 132. - Heinrich Wilhelm Schulz: Karl Friedrich von Rumohr, sein Leben und seine Schriften. Nebst einem Nachwort über die physische Constitution und Schädelbildung, sowie über die letzte Krankheit Rumohrs von C.G. Carus. Leipzig, 1844.

⁴ Hildesheimer, *Marbot*, S. 133.

⁵ Laube, *Reisenovellen*, Band 1, S. 281.

⁶ Hildesheimer, *Marbot*, S. 133.

⁷ Hildesheimer, *Marbot*, S. 97.

⁸ Hildesheimer, *Marbot*, S. 90.

Generell charakterisiert Marbots Biograph Rumohrs Rolle im Leben Marbots als die eines engen persönlichen Freundes:¹

In [...Rumohr] begegnete Marbot gewissermaßen seinem Modell: Rumohrs selbstgestellte Lebensaufgabe und unabhängige Lebensweise entsprachen den Vorstellungen seiner eigenen Zukunft, oder der Zukunftsspanne, die er sich gab. Mehr noch: in Rumohr traf er einen Mann, der sein geheimes Außenseitertum mit der Haltung eines Mannes von Welt und Geist zu tragen wußte und gewiß nicht allzu schwer daran trug, denn als ein souveräner Verächter kleinlicher Konvention war er einzig in der Welt des Schönen zu Hause, was für ihn freilich nicht nur Kunst bedeutete, sondern auch gezielte Lebenskunst mit mancher selbstaufgelegten Verpflichtung - er war zum Katholizismus konvertiert - und entsprechenden Rechten-, er kultivierte, wie man weiß, eine beispielhafte Küche.²

Anders aber, als er, Marbot, habe sich Rumohr »niemals mit der seelischen Notwendigkeit des Künstlers beschäftigt, die es bewirkt, daß ein Bild so gemalt wurde, wie es ist und nicht anders«, wie er an seinen einzig verbliebenen Vertrauten, den Pfarrer van Rossum, nach England schreibt.³ Weiter heißt es da: »Er geht nicht von der Frage aus, ob dem Künstler gelungen ist, was er wollte, sondern stellt fest, ob dem Künstler gelungen ist, was er sollte.«⁴ Diese Einschätzung Marbots erinnert tatsächlich stark an Rumohrs Ideal einer auf ein konkretes ästhetisches Ziel hin gerichteten Kreativität, die gerade auch für den wahren Kochkünstler gilt. Und so stellt Marbot im nächsten Satz denn auch fest: »Dennoch ist [...Rumohr] ein vortrefflicher Mann, geistvoll, überlegt und ruhig, ihm wird sozusagen auch das tägliche Leben zur Kunst, wie zum Beispiel das Essen.«⁵ Es ist dieser Hang Rumohrs, die alltäglichen, wie Nietzsche sagt »allernächsten Dinge« in ihrer ästhetischen Dimension zu begreifen, die Marbot an Rumohr fesselt - es geht schlicht um die bereits mehrfach erwähnte Lebenskunstlehre. Neben dem Einfluß, den Rumohr auf Marbots Vorstellung des bildenden Künstlers gewonnen hat, ist es dieses Konzept einer allumfassenden Lebenskunstlehre, daß auf Marbot den nachhaltigsten Einfluß ausgeübt hat:

Ich bin mir [...des Essens] niemals so bewußt geworden, wie bei den Mahlzeiten zu denen [...Rumohr] mich einlädt. Es ist ein Zeremoniell, das mit schweigendem Kosten beginnt und sodann, mit kurzem Kommentar bedacht, seine Selbständigkeit gewinnt. Er verheimlicht auch nicht, daß dem Essen ein großer Teil seines Interesses gilt, ja, er spricht sogar beim Essen vom Essen, und zwar angeregt und anregend. Er nimmt nicht nur seinen Koch auf Reisen mit [Joseph König], sondern weist ihn auch an, was und

¹ Ebd.

² Hildesheimer, *Marbot*, S. 128.

³ Hildesheimer, *Marbot*, S. 129.

⁴ Ebd.

⁵ Ebd.

wie er zu kochen habe. Wenn ich eines Tages einen Koch habe, wie ich es mir zu wünschen beginne, so werde ich ihn beim Baron von Rumohr in die Lehre schicken.¹

Zentraler Gedanke dieses Abschnitts ist die Vorstellung einer weitgehenden Autonomie des sinnlichen Genusses, seines autonomen Wertes. Das Bild Rumohrs und das seines unglücklichen Koches Joseph König, das die Worte Marbots hier in blassen Umrisen zeichnet, stimmt weitgehend mit dem überein, was man aus Rumohrs Aufzeichnungen (*Drey Reisen nach Italien* und Briefwechsel) bzw. aus jenen von Freunden und Bekannten Rumohrs rekonstruieren kann. Auf jeden Fall haben die gemeinsamen Mahlzeiten mit Rumohr Marbot nach den Worten seines Biographen dazu veranlaßt, daß er sich von nun an »mit der Kochkunst beschäftigt[e...] und seinen Koch, soweit er sich die Autorität zutraute, selbst instruierte. Auch [...habe] er begonnen, über das Essen, als wesentlichen Bestandteil eines erweiterten Lebensprogrammes nachzudenken«:²

Das Gespräch über körperliches Wohlbefinden kommt im Salon nicht vor, sein Wortschatz gilt als unfein (indelicate). Mahlzeiten werden in der Küche ausgeheckt (concocted); wir löffeln sie mit mehr oder minderem Behagen aus und schweigen darüber. Der Küchentrakt hat seine eigene Sprache. Was Herr von Rumohr die Küchenwissenschaften nennt, gilt als kein Thema. Das Resultat ist, daß unsere Nahrung geistig unverdaut bleibt, da, was der Körper nicht mitteilen darf, auch dem Geist versagt ist. Dabei hat das Essen eine metaphysische Komponente, die nur jener erfahren darf, der mit vollem Bewußtsein und Konzentration ißt. Man sucht lange, bis man jemanden findet, der bereit ist, beim Essen vom Essen zu sprechen; von dem großen Thema Nahrung, wobei ich natürlich nicht ihr Schicksal meine, sondern ihre Herkunft. Der Aufnahme von Kunst aus Natur, aus Gewachsenem, freilich auch aus Getötetem. [...] Das wohlgenährte Huhn auf dem Acker sehe ich ohne Mitleid (was mich betrifft) und ohne Kopf (was es betrifft) in der Pfanne (was Herrn von Rumohr betrifft), gespickt mit Zweigen jenes lilablühenden Rosmarinstrauches, der dort auf den hügeligen Feldern in üppigen Sträuchern wuchert, dessen Duft mir ein lauer Wind entgegenbringt, und wenn ich unter der gerösteten Haut des im Leben so ungeliebten Vogels diese aromausströmenden Nadeln entdecke, erscheint vor mir die marchesanische Landschaft, Geschmack und Erinnerung gehen ineinander über, Geist und Fleisch werden eins.³

In dieser Passage aus Marbots Korrespondenz spürt man nicht nur deutlich den Einfluß Rumohrs auf Marbot, von dem sein Biograph anmerkt, daß er auf dem Gebiet der Diätetik »weitaus stärker [her]vor[tritt], als auf dem Gebiet der Kunstkritik«,⁴ sondern man wird auch an Nietzsche erinnert. Wo Marbot von der geistigen Unverdaulichkeit der Nahrung als Folge fehlenden diätetischen Bewußtseins spricht, sieht Nietzsche »die Herkunft des Deutschen Geistes« in »betäubten Eingeweiden [...]. Der deutsche Geist ist eine Indigestion, er wird mit

¹ Hildesheimer, *Marbot*, S. 129f.

² Hildesheimer, *Marbot*, S. 130.

³ Hildesheimer, *Marbot*, S. 130ff.

⁴ Hildesheimer, *Marbot*, S. 132.

nichts fertig.«¹ Und es gibt noch eine weitere Gemeinsamkeit mit Nietzsche und über ihn wiederum mit Rumohr. Nietzsche glaubt, daß in Nahrungsdingen jeder Mensch sein individuelles Maß besitze, welches es zu beachten gelte: »Der Mensch soll aber nicht nur nach Maß und Mitte streben, er selbst steht seinem Wesen nach in der Mitte.«² Während Marbot betont: »[...] im von der Mitte ausgehenden beiderseitigen Gleichmaß - meint [...der Mensch], sich selbst zu Vollkommenheit potenziert [...] und damit als Idealbild wiederzuerkennen.«³ In Bezug auf die »metaphysische Komponente« des Essens, von der Marbot spricht, läßt sich feststellen, daß er in dieser Hinsicht ganz auf einer Linie mit seinem Schöpfer Hildesheimer liegt, der 1974 schreibt: »Ich zelebriere das Essen nicht, aber wenn es gut ist, bereitet es mir, weit über die Mahlzeit hinaus, eine metaphysische Befriedigung, die einer Art Versöhnung gleichkommt.«⁴ Abschließend hält Marbots Biograph dann fest: »Tatsache ist, daß der Freiherr [von Rumohr] aus seiner Präokkupation mit dem Essen, die er jedem Gast gern eingestand, und deren Früchte ja schließlich der Gast zu seinen eigenen Gunsten wahrnehmen mußte, kein Geheimnis machte, was seine Zeitgenossen sehr befremdete; ja, man meint, daß keiner von ihnen Wert auf gutes Essen gelegt habe.«⁵ Diesen Tenor scheint das oben bereits angesprochene Zitat aus dem medizinischen Bulletin über Rumohr nahezulegen, in dem Carus etwas verwundert über »Rumohrs oft so interessante, aber bei einem Mann solchen Geistes etwas unerwartete Arbeiten über die Kochkunst« spricht.⁶

Als Marbot einige Zeit nach seinem Zusammentreffen mit Rumohr dem italienischen Dichter Graf Giacomo Leopardi einen Besuch abstattet und beide ein gemeinsames Mahl einnehmen, zeigt sich, daß Rumohrs diätetische Saat bei Marbot ganz offenbar auf fruchtbaren Boden gefallen ist:

Ich übernachtete in der Casa Leopardi, einem schönen, großen, aber marmorn kaltem Haus voller Echo, in dem auch menschliche Kälte zu walten scheint. Ich nahm das Abendessen mit [...Graf Leopardi], was ein Privileg war, denn er ißt sonst allein, niemals mit seiner Familie. Er sagt, er sei ein [...] Monophagos [...], daher hätten die Griechen und Römer ihn bestimmt verachtet, doch hätten sie das ohnehin schon wegen seiner Statur getan. Wahrscheinlich hat er recht, aber ich habe es ihm nicht gesagt. Am liebsten ißt er Süßes, Gebäck und eine Art Pudding, von dem ich wohlweislich nicht kostete, Substanz und Farbe gefielen mit nicht. Das Essen war spartanisch und lauwarm, der Wein sauer und zu leicht. (Was hätte Herr von Rumohr gesagt!) Es war im Ganzen eine freudlose Mahlzeit in einer ebenso freudlosen Atmosphäre.⁷

¹ Nietzsche II, 1083. [S]

² Nietzsche, XII, 65. [GA]

³ Hildesheimer, *Marbot*, S. 39.

⁴ Wolfgang Hildesheimer: Antirezepte. In: Da nahm der Koch den Löffel. Ein kulinarisches Lesebuch. Hrsg. von Gertrud Frank. Salzburg, 1974, S. 69.

⁵ Hildesheimer, *Marbot*, S. 132.

⁶ Hildesheimer, *Marbot*, S. 132. Vgl. Schulz, *Leben und Werk*, S. 90

⁷ Hildesheimer, *Marbot*, S. 288.

Marbot nimmt offenbar gleich in mehreren Punkten an der Mahlzeit mit Leopardi Anstoß. Und die meisten Kritikpunkte weisen deutlich in Richtung der Lehre Rumohrs, für die Rumohr Marbot während ihren gemeinsamen Gesprächen und Mahlzeiten ganz offenbar gewonnen hatte. So ist es für Marbot wenig verwunderlich, wenn in einem augenscheinlich zwar sehr reichen Hause, in dem es aber an menschlicher Wärme mangelt, die Küche nicht besonders bemerkenswert sein kann. Sicheres Indiz für die gestörte häusliche Harmonie ist die Tatsache, daß der Hausherr in aller Regel alleine - also unter Ausschluß der Familie - speist. Das steht in diametralem Gegensatz zu Rumohrs Vorstellung eines idyllischen, wohlgestimmten und gemeinsam eingenommenen Familienmahles. Auch diätetisch betrachtet ist die Mahlzeit schlichtweg inakzeptabel und schon gar kein geeignetes Mittel zur »Wiederaufrichtung der durch Arbeit verausgabten Kräfte«. Die Kombination von Süßem, Gebäck und einem undefinierbaren Pudding erfüllt weder den grundlegenden Anspruch der »Anmuth« noch den der »Nützlichkeit«, ist weder »Ernährung« noch »Labung«, denn einer solchen Mahlzeit fehlt sowohl der im eigentlichen Sinne nährnde Wert, als auch die ästhetische Komponente. Unterstrichen wird dies durch die Adjektive »lauwarm« und »spartanisch« sowie den »sauren« und »zu leichten Wein«.

In dem Prosastück *Masante*,¹ das Hildesheimer im Jahre 1973 veröffentlichte, finden sich zum Teil noch deutlichere Parallelen zu Rumohrs diätetischen Lebensregeln.² Der namenlos bleibende Erzähler vertritt mit Rumohr die Überzeugung: »Ich will mir nicht aufpassen lassen, ich brauche nur das rechte Gericht;«³ mit Nietzsche und Sternheim zu verstehen im Sinne einer natürlichen, diätetischen Grundsätzen entsprechenden Zubereitung und einer dem Essenden quantitativ wie qualitativ individuell angemessenen Form der Ernährung, die unerlässlich ist, »den Menschen zum Maximum seiner Entfaltungsmöglichkeiten zu bringen.«⁴ Für den Erzähler gibt es deshalb »keine drängende Frage, außer der: was mag es hier zu essen geben? Und wer bereitet es?«⁵ Weiter heißt es: »Ja, Essen war, wo immer ich mich aufhielt, eine bange Frage. Sie hat mich überall begleitet, meist kleinlaut und in ergebener Bescheidenheit gestellt, öfter betrogen als erfüllt. Manchmal, selten genug, wurde der Verzicht voreilig beschlossen, immer in der Hoffnung, daß er betrogen würde: ein vorgegebenes Wissen, daß hier oder dort nicht viel zu erwarten sei, bestärkte die Einsicht der Vergeblichkeit.«⁶ Und all das nur, weil es sich angeblich, wie auch Marbot ernüchtert feststellt, nicht schickt, solche Fragen zu stellen und man seine Nahrung deshalb offenbar lieber bewußtlos verschlingt, anstatt bewußt zu genießen. Doch auch im Hinblick auf die scharfe Kritik an der »Übermi-

¹ Zur Rolle des Alimentären in Hildesheimers *Masante* vgl. auch Wierlacher, *Vom Essen*, S. 95-97.

² Wolfgang Hildesheimer: *Masante*. Frankfurt a.M., 1973 (1993). [st 1467] I.d.F.: Hildesheimer, *Masante*.

³ Hildesheimer, *Masante*, S. 222.

⁴ Wierlacher, *Vom Essen*, S. 96.

⁵ Hildesheimer, *Masante*, S. 227.

⁶ Hildesheimer, *Masante*, S. 265.

schung«, bzw. einer verfälschenden und zerstörerischen Verbindung widerstrebender Geschmacksnuancen vertritt der Erzähler die rumohrsche Doktrin und betont deshalb:

Schon zwei verschiedene Geschmacks - ich wüßte den Plural nicht -, habe ich nicht auseinanderhalten können: die Krönung einer reifen Pampelmuse durch Krebsfleisch hat mir den Gaumen beleidigt und das System meiner Geschmacksnerven durcheinandergebracht: auf welche der beiden Stimmen in meinem Mund sollte ich hören? Wer sind sie, die Erfinder jener Verbindungen, deren einer Bestandteil nicht genügt, bei dem es ein rechts und ein links, ein oben und ein unten gibt?¹

Ähnlich wie Professor Schmidt in Fontanes *Jenny Treibel* hegt der Erzähler eine ausgesprochene Vorliebe für »archaische«, unvermischte Gerichte, die der jeweiligen Region entstammen, in der man sich gerade aufhält, zubereitet nur aus heimischen und frischen Zutaten unter Verzicht auf eine den Eigengeschmack der Speisen überdeckende Würze. Deshalb kann der Erzähler im Sinne Rumohrs ausrufen: »Ein Feinschmecker bin ich nie gewesen, habe es nicht sein wollen: kein Anhänger des Seltenen, Erlesenen, sondern des rechten Rohmaterials, zur rechten Zeit geerntet oder - gebe ich es zu! - geschlachtet, mit den rechten Kräutern gewürzt und gegessen am liebsten unter Freunden, Brüdern in gusto, die nichts herunterbringen, was Herkunft oder Grundsubstanz verdeckt.«² Zu einem solchen Bruder *in gusto* hat Rumohr Marbot offensichtlich erkoren. Die deutliche Kritik, die der Erzähler insbesondere an der deutschen Küche übt, wird für ihn überhaupt erst möglich durch eine räumliche und damit auch intellektuelle Distanz zum Vertrauten, genau wie Rumohr zunächst die italienische Küche kennen und lieben lernen muß, bevor er in der Lage ist, aus kritischer Distanz die Mißstände deutscher Küchenkultur anzuprangern. Je größer diese Distanz, desto eher wird es auch wieder möglich, genießen zu lernen. Während der Erzähler in Augsburg noch »irgendetwas unsägliches«³ zum Mittagessen serviert bekommt, erscheint ihm das Essen in Linz »nicht mehr unsäglich, sondern besser: es war schlecht«⁴ und in Wien ißt er schließlich bereits wieder »mit Genuß«.⁵ Aber erst in dem gottverlassenen Wüstenfleck Moena am Rande der Sahara findet der Erzähler endlich seine kulinarische Erfüllung, seine »endgültige Nahrung« - und zwar in einem einfachen regionalen Gericht ganz nach der Vorstellung Rumohrs:

Jetzt kommt Alain über den Hof; eine kurze, sich steigernde Spannung; er stößt mit dem Fuß die Tür auf, trägt ein Tablett, darauf zwei Schüsseln mit Brei und Brot. Ich erkenne den Brei, man nennt ihn Hummus, ich habe ihn schon oft gegessen. Auf dem Weg hierher hat man ihn mir mit zunehmender Häufigkeit serviert: ein archaisches Gericht des Morgenlandes, und viele seiner Bewohner essen es täglich, haben in ihm

¹ Ebd.

² Ebd.

³ Hildesheimer, *Masante*, S. 68.

⁴ Hildesheimer, *Masante*, S. 70.

⁵ Hildesheimer, *Masante*, S. 77.

ihre endgültige Nahrung gefunden; wie jene Musiker, die keine Melodie mehr spielen, weil sie ihren Ton gefunden haben. Anderes hätte ich mit mehr Angst und Argwohn begrüßt, als dieses anspruchslose Mus aus Erbsen, nicht den unseren, sondern aus großen bitteren Erbsen, die am Wüstenrand wachsen, gekocht, gemahlen, mit Zitronensaft getränkt, mit Knoblauch besteckt, eine hellgrüne Masse; sie zieht sich kreisförmig den Tellerrand entlang wie ein Gebirge, so daß in der Tellermitte eine Mulde entsteht, ein Krater, darin schwimmt auf einem kleinen See von Olivenöl eine dünne Schicht von Paprika und gewiegte Petersilie wie Blätter in einem Teich, eine Landschaft. [...] Ich reiße einen Brocken Brot ab, koste das Öl, den Brei und bin zufrieden, ein Teil meiner Vorstellung, wie es hier ein paar Wochen auszuhalten sei, [...] ist beruhigt, ein Hindernis genommen: es war kein Hindernis dort, wo ich es vermutete.¹

Unwillkürlich denkt man bei der Beschreibung des *Hummus* an Rumohrs Ideal einer mit den Prädikaten »national« (bzw. regional), »einfach und offenbar dem strengen Stile der Kunst angehörend« zu fassenden »Art der Bereitung«. (*Geist*, S. 46)

In *Masante* begegnet aber auch die von Rumohr vorgetragene Kritik an den bewußtlosen Feinschmeckern, welche nur die Lust am Genuß reizt, nicht aber dessen gleichzeitige intellektuelle Durchdringung, die Würdigung des Nährwerts, der ernährenden Kraft. Der Erzähler berichtet in diesem Zusammenhang von dem »ehemals gewaltigen Tafler« Arnsfeld, einem Freund seines verstorbenen Vaters, der inzwischen »kaum noch einen Schatten« wirft. Dessen einzig verbliebener Genuß ist es, sich aus Kochbüchern vorlesen zu lassen, um auf diese Weise längst vergangene Tafelfreuden zumindest noch einmal in der Erinnerung durchleben zu können. Der Erzähler resümiert: »Seine, notgedrungen zum Platonischen gewandelte, Eßlust hatte wohl [...] niemals das Element des Dämonischen in sich gehabt: er war niemals ein *Des Esseintes* gewesen, und schon erst recht kein gargantuanischer Fresser. Auch kein sinnlich metaphysischer Durchdringer [...]. Er war eben immer nur ein Gourmet gewesen [...].«²

Anders als in den bisher besprochenen Werken ist Hildesheimers Umgang mit Rumohr im Falle *Marbots* weniger eine von der Person Rumohrs unabhängige Rezeption der diätetischen Lehrsätze des Gastrosophen, wie z.B. in *Masante*, sondern vielmehr die - wenn auch knappe - Veranschaulichung der Art und Weise wie Rumohr ganz konkret in der und durch die Person Marbots ein geschärftes Bewußtsein schafft, für das, was Essen im Grunde ist, nämlich ein sinnlicher wie auch ästhetischer Akt, ein Stück Lebenskunst. Und es ist dieses Stück Lebenskunst, das im vorliegenden Fall den engen und begrenzten Horizont von Marbots bisherigem Kunstverständnis, das durch die ödipale Urerfahrung mit Tintoretto's *Geburt der Milchstraße* auf Gemälde, also die bildende Kunst fixiert war, zu sprengen vermag. Aus psychoanalytischer Sicht, der Hildesheimer in *Marbot* ja breiten Raum gibt, ist abschließend bemerkens-

¹ Hildesheimer, *Masante*, S. 269f.

² Hildesheimer, *Masante*, S. 267f.

wert, daß Marbots Abirren in die ödipale Liebesbeziehung zur Mutter ihren Ausgang in einem Gemälde nimmt, dessen Inhalt die untrennbare Verbindung von Sexualität, Nahrungsaufnahme und Schöpfungsakt darstellt. Das Bild zeigt Jupiter, der seinen unehelichen Sohn Herkules, den er mit der sterblichen Alkmene gezeugt hat, seiner schlafenden Gemahlin Juno an die Brust zu legen versucht, um den Knaben durch den Genuß der Muttermilch zu legitimieren. Dabei saugt der Knabe aber so heftig an Junos Brust, daß die Milch in zwei Strahlen herausspritzt. Ein Strahl trifft dabei auf die Erde und verwandelt sich in ein Lilienfeld (dieser Teil des Gemäldes ging verloren), der andere Strahl spritzt in den Himmel und läßt die Sterne entstehen - er wird zur Milchstraße. Und damit schließt sich der Kreis.

8.RESÜMEE

»» **V**erdankt die bürgerliche Gesellschaft schon einem Freiherrn das Grundbuch ihrer geselligen Kultur, der später so verfälschte wie folgenreiche [Adolf Freiherr von] Knigge schrieb es, so hat auch die bürgerliche Esskultur mit dem Freiherrn von Rumohr einen adligen Vorreiter ihrer Prinzipien gefunden¹ - und daß beide Themenfelder, Anstandsregeln und Tafelkultur, letztlich auch inhaltlich untrennbar miteinander verbunden sind, zeigt sich nicht zuletzt darin, daß Rumohr mit seiner *Schule der Höflichkeit* eine Art Miniaturknigge verfasste - quasi als logische Ergänzung des *Geistes der Kochkunst* -, bzw. daß Knigge in seinem Werk selbstverständlich nicht unerwähnt lassen durfte, daß ein bei Tisch stets auf das rechte Maß bedachter Bürger einem adligen Schlemmer und Vielfraß allemal vorzuziehen sei.²

Der hier unternommene Versuch einer detaillierten, textnahen Analyse von Rumohrs *Geist der Kochkunst* hat gezeigt, daß die semantische wie semiotische Ausnahmestellung des Textes nicht durch eine rein textimmanente Deutung (be)greifbar wird, sondern nur unter besonderer Berücksichtigung der konkreten historischen Rahmenbedingungen und Elementen der Ideengeschichte - kurz: des sozio-kulturellen Kontextes. Dabei hat sich unter anderem gezeigt, daß Rumohr in einer Tradition steht, die bis auf ureigene Prinzipien der antiken Diätetik und ihrer kosmologischen Dimension als universaler Lebenskunstlehre zurückreicht. Das gilt gleichermaßen für die griechisch/römische Vorstellung einer *aurea mediocritas*, eines Lebens aus dem Geist der Mitte. Darüberhinaus aber wäre das Werk auch ohne die zeitgenössische ästhetische Diskussion um den Geschmacksbegriff am Ausgang des 18. und die politischen, sozialen, technischen und naturwissenschaftlichen Rahmenbedingungen und Innovationen der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts nicht entstanden. Das heißt, der *Geist der Kochkunst* verdankt seine spezifische Form nicht nur den diätetischen Lehrsätzen der Antike, oder den einflußreichen ethisch-moralischen Schriften der griechisch/römischen Philosophie, sondern ebenso dem kritischen Geist der Aufklärung - für Rumohr vor allem verkörpert in Rousseau - und der Hinwendung der Romantiker zur Ästhetik des Alltäglichen, ihrem »progressiven Universalismus«. Daneben stehen aber auch die politischen Umwälzungen der Zeit - im Zentrum die französische Revolution und ihre politischen Nachwehen - oder die im 19. Jahrhundert aufblühende Ernährungswissenschaft, entwickelt auf der Grundlage des neu gewonnen Wissens um Nährwerte und Hygiene, die Revolution der Konservierungsmethoden und Transportmöglichkeiten und der Aufschwung der Agrarwirtschaft.

¹ Ueding, *Stil*, S. 174.

² Vgl. Adolph Freiherr von Knigge: *Über den Umgang mit Menschen*. Leipzig, 1878, S. 228.

Ob nun bei Aristoteles oder Rousseau, bei Horaz oder Voß - zentrale Elemente von Rumohrs Lehre finden sich in den unterschiedlichsten Kontexten bereits mehr oder minder vorformuliert. Gerade der Leitgedanke des rechten Maßes bzw. der rechten Mitte, ergänzt um die Forderung nach Natürlichkeit - sowohl verstanden als spezifischer Begriff aus der ästhetischen Vorstellungswelt Rumohrs (»Naturnachbildung«), wie noch deutlicher als allgemeiner Ausdruck von Zivilisationskritik im Sinne Rousseaus - war, wie ausführlich dargestellt wurde, natürlich alles andere als eine originäre Idee Rumohrs. Und so liegt dessen herausragende Leistung auch nicht in einer besonderen Originalität, sondern darin, eine klar auf eine bürgerliche bzw. mittelständische Zielgruppe hin orientierte Ernährungslehre entworfen zu haben, die, neben ihrem vordergründigen Zweck, eine zu gleichen Teilen an Prinzipien des rechten Maßes wie der Ästhetik ausgerichtete Ernährungspraxis zu fördern, in noch weit stärkerem Maße die Grundlage eines genuin bürgerlichen Selbstverständnisses, einer bürgerlichen Identität geworden ist.

Dieser neue selbstbewußte Mittelstand, nach dem Rumohr zielte, sollte sich als soziale Klasse in Rumohrs Augen nicht zuletzt alimentär innerhalb der Gesellschaft nach unten, wie auch nach oben scharf abgrenzen. Das heißt auf der einen Seite vom vierten Stand der Industrieproletarier, denen es in ihrer existentiellen Not „nur“ um das schiere Sattsein gehen konnte und denen die Frage nach der ästhetischen Dimension des Genusses absurd erscheinen mußte, auf der anderen Seite von den Salons der Adligen und neureichen Industriearistokraten mit ihren Repräsentationsgelagen, wo alleine verschwenderischer Überfluß und gekünstelte Zubereitung - kurz Maßlosigkeit - als vermeintliches Qualitätsmerkmal galten. Hier noch mehr als in den kargen Wohnhöhlen der Arbeiterklasse offenbart sich für Rumohr symbolisch der Verlust der Mitte. Inbegriff und Grundlage der in diesen Kreisen zelebrierten, Rumohr besonders verhaßten *haute cuisine* war - der Begriff deutet es schon an - die französische Küche, deren Erzeugnisse im *Geist der Kochkunst* vor allem aus diesem Grund mit wenigen Ausnahmen (z.B. der Fleischbrühe, oder dem *pot au feu*) so vehement bekämpft werden. Gerd Ueding bringt es auf den Punkt, wenn er resümiert: »Rumohrs Ideal der Kochkunst vermeidet bewußt alle Extreme, die ungeschliffene, kulturlose [oft aus der Not geborene] Kargheit und die verfeinerte, geschmückte Raffinesse. Nicht zufällig trifft sich dieses Ideal mit dem herrschenden ästhetischen Wert seiner Zeit, der wiederum Ausdruck der kulturellen Bestrebungen einer [bürgerlichen] Gesellschaft ist, die an Selbstbewußtsein gewinnt.«¹ Frei nach Descartes könnte man als alimentäre Essenz bürgerlichen Bewußtseins formulieren: Ich esse, also bin ich. Aber erst was ich esse, bestimmt auch was und wie ich bin, das heißt welchen Platz ich in der Gesellschaft einnehme. Was seiner Struktur nach als ein klassischer *circulus vitiosus* erscheint, wird der bürgerlichen Kultur des 19. Jahrhunderts zum selbstverständlichen Rüstzeug ihres Klassenbewußtseins. Neben diesem emanzipatorischen Anliegen sah es Rumohr gleichzeitig als seine Aufgabe an,

¹ Ueding, *Stil*. S. 175.

Neben diesem emanzipatorischen Anliegen sah es Rumohr gleichzeitig als seine Aufgabe an, zu einer allgemeinen, umfassenden Geschmacksbildung des Publikums im Sinne einer generellen Sensibilisierung für das Ästhetische beizutragen, was wiederum auf den romantischen Universalismus zurückverweist.

Rumohr steht mit der Erkenntnis, daß (inter)kulturelles (»kulinarische Völkerpsychologie«) wie gesellschaftliches Bewußtsein nicht zuletzt auch auf einem gültigen, das heißt allgemein anerkannten und gruppenspezifischen alimentären Code beruhen, keineswegs alleine. Es sei nur auf einen der in diesem Zusammenhang vielleicht prägnantesten Texte hingewiesen - das kurze Romanfragment *Der Rabbi von Bacherach* aus der Feder Heinrich Heines. Dort sind es alleine die jüdischen Spezialitäten aus der Garküche der matronenhaften Köchin Schnapper-Elle im Frankfurter Getto, die für den bis auf seinen Namen restlos assimiliert scheinenden jüdischen Freigeist Don Isaak Aberbanel einen letzten Rest und damit den unauslöschlichen Kern jüdischer Identität bedeuten, da er doch ansonsten weder mit den »freudlosen Hebräern« noch den »dürren, quälsüchtigen Nazarenern« etwas anfangen kann. Besonders pikant ist das deshalb, weil Don Isaak als Sproß einer der ehrwürdigsten und ältesten jüdischen Sippen seinen Stammbaum bis auf König David zurückverfolgen kann, aber eben nicht auf spiritueller, sondern rein sinnlicher Ebene mit seinen Wurzeln verbunden scheint. In Heines Gedicht *Prinzessin Sabbat* heißt es über das jüdische Nationalgericht *Schalet*, das auch in den Töpfen der Schnapper-Elle brodelt:

Dafür aber heute Mittag
Soll dir dampfen, zum Ersatz,
Ein Gericht, das wahrhaft göttlich -
Heute sollst du Schalet essen!

Schalet, schöner Götterfunken,
Tochter aus Elysium!
Also klänge Schillers Hochlied,
Hätt' er Schalet je gekostet.

Schalet ist die Himmelspeise,
Die der liebe Herrgott selber
Einst den Moses kochen lehrte
Auf dem Berge Sinai¹

Insbesondere die Beschreibung des *Schalet* als »Ersatz[befriedigung]« in der ersten Strophe zeugt von der Stellvertreterfunktion des Nationalgerichtes für die verlorengegangene spiritu-

¹ Heine, *Schriften*, Band 6 I, S. 128. [B]

elle wie geographische Einheit der jüdischen Nation. An einer anderen Stelle spricht Heine nochmals explizit von der integrativen Bedeutung eben dieses Gerichts:

[..] Es ist schmerzlichst zu bedauern, daß die christliche Kirche, die dem alten Judentume so viel gutes entlehnte, nicht auch den Schalet adoptiert hat. Vielleicht hat sie sich dieses für die Zukunft noch vorbehalten, und wenn es ihr mal ganz schlecht geht, wenn ihre heiligsten Symbole, sogar das Kreuz, seine Kraft verloren [hat], greift die christliche Kirche zum Schaletessen, und die entwischten Völker werden sich wieder mit neuem Appetit in ihren Schoß hineindrängen. Die Juden wenigstens werden sich alsdann auch mit Überzeugung dem Christentume anschließen [...] denn, wie ich klar einsehe, es ist nur der Schalet, der sie zusammenhält in ihrem alten Bunde. Börne versicherte mir sogar, daß die Abtrünnigen, welche zum neuen Bunde übergegangen, nur den Schalet zu riechen brauchen, um ein gewisses Heimweh nach der Synagoge zu empfinden.¹

Doch zurück zu Rumohr. Bemerkenswert bleibt, daß ausgerechnet ein Adliger und eben kein Bürger den *Geist der Kochkunst* verfaßt hat. Das Erstaunen über diese Tatsache legt sich allerdings recht schnell, wenn man sich bewußt macht, daß Rumohr bezogen auf die äußeren Rahmenbedingungen der ideale Mann für dieses Unternehmen gewesen ist. Eine umfassende humanistische Bildung brachte ihn schon in jungen Jahren mit den antiken Quellen in Berührung; der frühe Kontakt zu herausragenden Vertretern der romantischen Bewegung lenkte seine Aufmerksamkeit auf die Welt des Alltäglichen; seine Reisen nach Italien gewährten ihm Einblick in eine herausragende Küchen- und Esskultur; sein ausgeprägter Hang zur Sinnlichkeit, der sich wohl nicht zuletzt dank ausbleibender Erfüllung auf (homo)erotischem Gebiet stark den sinnlichen Genüssen der Küche zuwandte (was dann wohl auch sein mehr als stattliches Körpergewicht beeinflusst haben dürfte, das allerdings nicht gerade für einen Praktiker auf dem Gebiet des Maßhaltens spricht); sein sicheres Gespür für Ästhetik und Proportion. Gleichzeitig war Rumohr sehr wohl bewußt, daß auch das behäbige Deutschland am Vorabend einer neuen Zeit stand und er wußte um die Notwendigkeit einer gesellschaftlichen Erneuerung, erkannte die Zeichen einer sich anbahnenden dramatischen Machtverschiebung zu Gunsten des Bürgertums. Seine gleichzeitig tiefsitzende Abneigung gegenüber allen revolutionären Umwälzungen, sofern sie nicht verkrustete und überholte Traditionen in der Küche und auf der Leinwand betrafen, prädestinierte ihn geradezu, die, wie gezeigt werden konnte, natürlich nur auf den ersten Blick unpolitische Revolution in der Küche zu predigen.

Die semiotische Analyse von Rumohrs Text hat ergeben, daß dieser so konsequent durchstrukturiert, ja beinahe konstruiert ist, daß sich auf Rumohrs diätetisches Lehrgebäude mit nur wenigen Modifikationen Levi-Strauss strukturalistisches Modell eines kulinarischen Dreiecks (in Anlehnung an das semiotische Dreieck nach Roman Jakobsen) übertragen läßt. Als zentra-

¹ Heine, *Schriften*, Band 4, S. 32f. [B]

ler semiotischer Begriff wurde dabei das „gare“ bestimmt, das quasi als Aggregatzustand eines beliebigen durch die Kochkunst veredelten, aus dem Natur- gleichsam in den Kulturzustand überführten Nahrungsmittels in idealtypischer Weise eine Mitte besetzt, nämlich die Mitte zwischen roh und verbrannt, bez. verkocht, zwischen unbearbeitet und überfeinert - in diesem Kontext entspricht das Gare dann auch dem Natürlichen. Es war wohl nicht zuletzt die über das rein Alimentäre hinausweisende semiotische Dimension von Rumohrs Lehre, ihre logische Struktur, ihre eingängige Systematik, die die zum Teil verblüffend detaillierte Rezeption der immer wieder gleichen zentralen Kernpunkte seiner Lehre in der Literatur des 19. und 20. Jahrhunderts wesentlich mit bestimmt hat, was an zahlreichen Beispielen belegt werden konnte.

Bleibt festzuhalten, daß Rumohr mit dem *Geist der Kochkunst* ein Ausnahmewerk geschaffen hat, das bis auf den heutigen Tag seine Leser zu faszinieren vermag, weil hinter dem vordergründigen Zweck einer - je nach Leserintension - eher unterhaltsamen oder praxisorientierten Lektüre, etwas hindurchschimmert, was uns an unsere eigene Stellung im Weltganzen erinnert. Um nochmals mit Nietzsche zu sprechen: »Wir sind irgendwie in der Mitte, - nach der Größe der Welt zu und nach der Kleinheit der unendlichen Welt zu. Oder ist das Atom uns näher als das äußerste Ende der Welt? - Ist für uns die Welt nicht nur ein Zusammenfassen von Relationen unter einem Maße? Sobald dieses willkürliche Maß fehlt, zerfließt unsere Welt!«¹

¹ Nietzsche XII, S. 65. [GA]

9. Anhang:

Reproduktion der beiden noch vorhandenen Vorlagen zu den geplanten Illustrationen der ersten Auflage des *Geistes der Kochkunst* aus dem Jahre 1822¹



Abb. 1: Tuschezeichnung auf Papier. Dargestellt ist wohl Joseph König. Von Rumohr geplant als Titelkupfer. Staatl. Graphische Sammlung München.



Abb. 2: Tuschezeichnung auf Papier. Wahrscheinlich Vorlage für eine der beiden von Rumohr geplanten Illustrationen eines verunglückten Familienmahles aus alter bzw. neuer Zeit. Staatl. Graphische Sammlung der Kunsthalle Hamburg.

¹ Reproduktion jeweils mit freundlicher Genehmigung der Staatlichen Graphischen Sammlung München und der Staatlichen Graphischen Sammlung der Kunsthalle Hamburg.

10. LITERATURVERZEICHNIS¹

BRIEFE UND SCHRIFTEN RUMOHR'S

DILK, Enrica Yvonne: Carl Friedrich von Rumohrs Verlagskorrespondenz mit der J. G. Cottaschen Verlagsbuchhandlung. In: Jahrbuch der Deutschen Schillergesellschaft (34), Stuttgart 1990, S. 87-124.

HABS, Robert (Hrsg.): Joseph Königs *Geist der Kochkunst* überarbeitet von Karl Friedrich von Rumohr nebst Grimod de la Reynièeres *Küchen Kalender* und *Grundzügen des gastronomischen Anstands*. Stuttgart, 1885.

KEGEL, Gerhard (Hrsg.): Carl Friedrich von Rumohr. Briefe an Johann Georg Rist. Buchholz/Nordheide, 1993.

KÖNIG, Joseph [Carl Friedrich von Rumohr]: *Geist der Kochkunst*. Überarbeitet und herausgegeben von Carl Friedrich von Rumohr. Stuttgart; Tübingen, 1822.

KÖNIG, Joseph [Carl Friedrich von Rumohr]: *Geist der Kochkunst*. Überarbeitet und herausgegeben von Carl Friedrich von Rumohr. 2., vermehrte und verbesserte Auflage, Stuttgart; Tübingen, 1832.

KÖNIG, Joseph [Carl Friedrich von Rumohr]: *Geist der Kochkunst*. Überarbeitet und herausgegeben von Carl Friedrich von Rumohr. Stuttgart; Tübingen, 1822. [Reprint der Erstausgabe. Hildesheim, 1973]

RUMOHR, Carl Friedrich von: *Deutsche Denkwürdigkeiten*. Aus Alten Papieren. 4 Bände. Berlin, 1832.

RUMOHR, Carl Friedrich von: *Drey Reisen nach Italien*. Leipzig, 1832.

RUMOHR, Carl Friedrich von: *Geist der Kochkunst*. Hrsg. von Carl Georg von Maassen. München, 1922.

RUMOHR, Carl Friedrich von: *Geist der Kochkunst*. Stuttgart; Tübingen, 1832. [Reprint der zweiten Ausgabe. Koblenz, 1977]

RUMOHR, Carl Friedrich von: *Geist der Kochkunst*. Hrsg. von Walter Bickel i.A. der Deutschen Gastronomischen Gesellschaft. Hamburg, 1965.

RUMOHR, Carl Friedrich von: *Geist der Kochkunst*. Hrsg. von Wolfgang Koeppen. Frankfurt a.M., 1966. [sowie 1978 und 1998]

RUMOHR, Carl Friedrich von: *Geist der Kochkunst*. Hrsg. von Dietrich Harth. Heidelberg, 1994.

RUMOHR, Carl Friedrich von: *Italienische Forschungen*. 3 Bände. Berlin und Breslau, 1827-1831.

RUMOHR, Carl Friedrich von: *Italienische Forschungen*. 3 Bände. Hrsg. von J. von Schlosser. Frankfurt a.M., 1920.

¹ Das Literaturverzeichnis enthält neben allen zitierten Werken auch jene Titel, auf die im Text zur Vertiefung einzelner Probleme und Themenkreise verwiesen wurde. Nicht aufgeführt hingegen sind jene Werke auf die Rumohr im *Geist der Kochkunst* selbst verweist – vor allem Kochbücher, griechische und lateinische Editionen antiker bzw. zeitgenössischer wissenschaftlicher Texte aus dem 19. Jahrhundert. Soweit für das Verständnis notwendig und aus Rumohrs Angaben rekonstruierbar werden diese Titel teilweise in den Anmerkungen nachgewiesen.

- RUMOHR**, Carl Friedrich von: *König's Geist der Kochkunst*. Neuausgabe der Originalfassung von 1822. Mit 11 Abbildungen aus dem 16-19. Jahrhundert. München, 1973.
- RUMOHR**, Carl Friedrich von: *Kynalopekomachia*. Der Hunde Fuchsenstreit. Lübeck, 1835.
- RUMOHR**, Carl Friedrich von: *Novellen*. Band I und II. München, 1833 u. 1835.
- RUMOHR**, Carl Friedrich von: *Schule der Höflichkeit*. Für Alt und Jung. Stuttgart; Tübingen, 1834.
- RUMOHR**, Carl Friedrich von: *The Essence of Cookery*. Hrsg. von Barbara Yeomans. London, 1993.
- RUMOHR**, Carl Friedrich von: *Über die antike Gruppe Castor und Pollux oder von dem Inbegriff der Idealität in Kunstwerken*. Hamburg, 1812.
- RUMOHR**, Carl Friedrich von: *Untersuchung der Gründe für die Annahme: dass Maso di Finiguerra Erfinder des Handgriffs sei, gestochene Metallplatten auf genetztes Papier abzu drucken*. Leipzig, 1841.
- RUMOHR**, Carl Friedrich von: *Rumohr an Adler in Kopenhagen am 2. Juni 1836*. Rigsarchiv Kopenhagen. Adlerarchiv: Breve til Adler. Auf Mikrofilm nach einer Abschrift Gerhard Kegels.
- RUMOHR**, Carl Friedrich von: *Rumohr an Adler in Kopenhagen am 20. Juni 1836*. Rigsarchiv Kopenhagen. Adlerarchiv: Breve til Adler. Auf Mikrofilm nach einer Abschrift Gerhard Kegels.
- RUMOHR**, Carl Friedrich von: *Rumohr an Böttiger*. 1832. [Erster Brief an Böttiger von dreien des Jahres 1832] Dresdner Landesbibliothek. Eine Kopie der Handschrift dieses bislang nur in Auszügen veröffentlichten Briefes [Kegel, *Essence*, S. 78f.] verdanke ich Herrn Gerhard Kegel.
- STOCK**, Friedrich: *Briefwechsel Friedrich Wilhelms IV. mit Carl Friedrich von Rumohr*. In: *Jahrbuch der Königlich Preußischen Kunstsammlungen*. Beiheft zum Fünfunddreißigsten Band. Berlin, 1914.
- STOCK**, Friedrich (Hrsg.): *Rumohrs Briefe an Robert von Langer*. Charlottenburg, 1920.
- WINKLER**, Friedrich: *Frühe Schriften Rumohrs zur Kunst*. In: *Zeitschrift für bildende Kunst* (2), Februarheft, 1921.

LITERARISCHE QUELLEN, BRIEFE, REISEBILDER UND MEMOIREN:

- AMELUNG**, Heinz (Hrsg.): *Briefwechsel zwischen Clemens Brentano und Sophie Mereau*. Nach den in der königlichen Bibliothek zu Berlin befindlichen Handschriften zum ersten Mal herausgegeben von Heinz Amelung in zwei Bänden. Leipzig, 1908.
- ARNIM**, Achim von: *Werke in sechs Bänden*. Hrsg. von Roswitha Burwick; Jürgen Knaack und Hermann F. Weiss. Frankfurt a.M., 1992.
- ARNIM**, Bettina von: *Bettinas Briefwechsel mit Goethe*. Hrsg. von R. Steig. Leipzig, 1922.
- ARNIM**, Bettina von: *Goethes Briefwechsel mit einem Kinde*. Hrsg. von H. Amelung. Leipzig, 1914.
- BRENTANO**, Bettina: *Die Andacht zum Menschenbild*. Unbekannte Briefe Bettina Brentanos. Hrsg. von F. Fuchs. Jena, 1942.
- BRENTANO**, Clemens: *Werke in vier Bänden*. Hrsg. von Friedhelm Kemp. München, 1963-1968.

- CHESTERFIELD**, Philip Stanhope 4th Earl of: Letters written by the Earl of Chesterfield to his Son Philip Stanhope. London, 1774.
- FIELDING**, Henry: Tom Jones. Nach der Übersetzung von J. J. Chr. Bode. München, 1995.
- FONTANE**, Theodor: Sämtliche Werke. Hrsg. von Walter Keitel. München, 1980.
- FONTANE**, Theodor: Romane und Erzählungen in acht Bänden. Hrsg. von Peter Goldammer, Gotthard Erler, Anita Golz und Jürgen Jahn. 2., Auflage Berlin/Ost, 1973.
- FONTANE**, Theodor: Wanderungen durch die Mark Brandenburg. 2 Bände. Hrsg. von Walter Keitel. München, 1966.
- GOETHE**, Catharina Elisabeth: Die Briefe der Frau Rath Goethe. Gesammelt und herausgegeben von Albert Köster. 2 Bände. Leipzig, 1904.
- GOETHE**, Johann Wolfgang: Hamburger Ausgabe. Hrsg. von Erich Trunz. München, 1981f.
- GOETHE**, Johann Wolfgang: Münchner Ausgabe. Hrsg. von Karl Richter. München, 1987f.
- GOETHE**, Johann Wolfgang: Sophienausgabe. Hrsg. i.A. der Großherzogin Sophie von Sachsen. Weimar, 1887f.
- GÖRRES**, Joseph: Aphorismen über die Kunst. In: Ders.: Naturwissenschaftliche, kunst- und naturphilosophische Schriften I. (1800-1803) Hrsg. von Robert Stein. Köln, 1932. [= Der gesammelten Schriften zweiter Band, erste Hälfte]
- GRASS**, Günther: Der Butt. München, 1995.
- GRIMMELSHAUSEN**, Hans Jakob Christoffel: Simplicius Simplicissimus. Textfassung der ersten Ausgabe von 1669. Hrsg. von Alfred Kellertat. München, 1990.
- GROSSMANN**, F.G.W.: Nicht mehr als sechs Schüsseln. Ein Familiengemälde in fünf Aufzügen. Sine loco, 1781.
- HALLER**, Albrecht von: Die Alpen und andere Gedichte. Auswahl und Nachwort von Adalbert Elschenbroich. Stuttgart, 1965.
- HEINE**, Heinrich: Werke, Briefwechsel, Lebenszeugnisse. Säkularausgabe. Hrsg. von den Nationalen Forschungs- und Gedenkstätten der klassischen deutschen Literatur in Weimar und dem Centre National de la Recherche Scientifique in Paris. Berlin; Paris: 1970f. [HSA]
- HEINE**, Heinrich: Sämtliche Schriften in sechs Bänden. Hrsg. von Klaus Briegleb. München, 1968 f. [B]
- HILDESHEIMER**, Wolfgang: Marbot. Eine Biographie. Frankfurt a.M., 1981 [1997].
- HILDESHEIMER**, Wolfgang: Masante. Frankfurt a.M., 1973 [1993].
- HUDTWALCKER**, Martin: Ein halbes Jahrhundert aus meiner Lebensgeschichte. 3 Bände. Hamburg, 1862-1864. [Manuskript]
- HOLTEI**, L. (Hrsg.): Briefe an Ludwig Tieck. Breslau, 1864.
- KELLER**, Gottfried: Sämtliche Werke in acht Bänden. Berlin, 1961.
- KLINGEMANN**, August: Nachtwachen von Bonaventura. Herausgegeben und mit einem Nachwort versehen von Jost Schillemeit. Frankfurt a.M., 1974.
- KÖPKE**, Robert: Ludwig Tieck. Erinnerungen aus dem Leben des Dichters. 2 Bände. Leipzig, 1855.
- LAUBE**, Heinrich: Reisenovellen. 3 Bände. Mannheim, 1836.
- MANN**, Thomas: Buddenbrooks. Frankfurt a.M., 1979.
- MORITZ**, Karl Philip: Anton Reiser. Ein psychologischer Roman. Mit einem Nachwort von Franz Brück. Frankfurt a.M., 1979.
- NOVALIS** [Friedrich von Hardenberg]: Werke. 4 Bände. Hrsg. von Paul Klockhohn und Richard Samuel. Stuttgart, 1960-1975.
- NOVALIS** [Friedrich von Hardenberg]: Fragmente. Hrsg. von Ernst Kamnitzer. Dresden, 1929.
- RIST**, Johann Georg: Lebenserinnerungen. Hrsg. von Gustav Poel. 3 Bände. Gotha, 1880.

- SCHELLING**, Caroline: Briefe aus der Frühromantik. Hrsg. von E. Schmidt. Leipzig, 1913.
- SCHILLER**, Friedrich: Nationalausgabe. Weimar, 1943f.
- SCHLEGEL**, Friedrich: Lucinde. Stuttgart, 1963.
- SEIDLER**, Herrmann (Hrsg.): Erinnerungen der Malerin Louise Seidler. Berlin, 1922.
- STERNHEIM**, Carl: Napoleon. Eine Novelle. Leipzig, 1915.
- TIECK**, Ludwig: Werke in vier Bänden. Hrsg. von Marianne Thalmann. München, 1967.
- TIECK**, Ludwig: Schriften. Berlin, 1828.
- STEFFENS**, Henrik: Was ich erlebte. In unwesentlichen Teilen gekürzt und herausgegeben von Th. Landsberg. 3 Bände. Leipzig, 1913.
- STIFTER**, Adalbert: Gesammelte Werke in sechs Bänden. Hrsg. von M. Stefl. Wiesbaden, 1959.
- STIFTER**, Adalbert: Nachsommer. Mit einem Nachwort von Uwe Japp. München, 1987.
- STIFTER**, Adalbert: Bunte Steine. Späte Erzählungen. Hrsg. von M. Stefl. Darmstadt, 1960.
- VOB**, Johann Heinrich: Idyllen und Gedichte. Hrsg. von Eva D. Decker. Stuttgart, 1984.
- VOB**, Johann Heinrich: Luise. Ein ländliches Gedicht in drei Idyllen. Leipzig, 1880.
- WIELAND**, Christoph Martin: Horazens Satyren aus dem Lateinischen übersetzt. 2. Theil. Leipzig, 1787.

AUFSÄTZE, MONOGRAPHIEN UND REZENSIONEN

Kultur-, literatur-, und ernährungswissenschaftliches Schrifttum; pädagogische, philosophische und antike Quellentexte, sowie pragmatische Literatur (Kochbücher, Lexika etc.)

- ANONYM**: Rezension der *Deutschen Denkwürdigkeiten*. In: Allgemeine Literaturzeitung (69), April 1833, S. 552. [Hallische Allgemeine Literaturzeitung]
- ANONYM**: Rezension der *Deutschen Denkwürdigkeiten*. In: Zeitung für die elegante Welt (62), 1833.
- ANONYM**: Rezension der *Deutschen Denkwürdigkeiten*. In: Jahrbuch für wissenschaftliche Kritik (13), 1833, S. 96.
- ALTWEGG**, Jürg: Die Kochkunst geht auf die Straße. Der Siegeszug der Restaurants in der französischen Revolution. In: Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. Hrsg. von Uwe Schulz. Frankfurt a.M., 1988, S. 269-283.
- ANDRÉ**, Jaques: Essen und Trinken im alten Rom. Stuttgart, 1998.
- ARISTOTELES**: Nikomachische Ethik. Übersetzt und herausgegeben von Eugen Rolfes. Hamburg, 1995.
- ARISTOTELES**: Über die Dichtkunst [De Arte poetica]. Griechisch/Deutsch. Übersetzt und herausgegeben von Manfred Fuhrmann. Stuttgart, 1982.
- ARTELT**, Walter: Die Deutsche Kochbuchliteratur im 19. Jahrhundert. In: Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Hrsg. von Edith Heischkel-Artelt. Göttingen, 1976, S. 350-385.
- BÄUMLER**, Susanne: Das Einfache Mahl im 18. und 19. Jahrhundert. In: Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten. Hrsg. von Ulrike Zischka; Hans Ottomayer und Susanne Bäumlner. München, 1993, S. 177-182.
- BAKER**, R.: Maecenas and Horace Satires 2. 8. In: Classical Journal (83), 1988, S. 212-232.

- BARTHES**, Roland: Beefsteak und Pommes Frites. In: Ders.: Mythen des Alltags. Frankfurt a.M., 1964.
- BARTHES**, Roland: Im Reich der Zeichen. Frankfurt a.M., 1981.
- BARTHES**, Roland: Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In: Annales (16), Heft Nr. 5, 1961, S. 977-986. [Deutsch: Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung. In: Freiburger Universitätsblätter (75), 1982, S. 65-73.]
- BARTHES**, Roland: Reading Brillat-Savarin. In: The rustle of language. Hrsg. und übersetzt von Richard Howard. Oxford, 1986, S.117-149. [Ursprünglich Vorwort zur französischen Ausgabe von Brillat-Savarins *Physiologie du goût* bei C. Hermann. Paris, 1975]
- BARLÖSIUS**, Eva: Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche. In: Steven Menell: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a.M., 1988, S. 423-442.
- BAUDY**, Gerhard J.: Metaphorik der Erfüllung. Nahrung als Hintergrundmodell in der griechischen Ethik bis Epikur. In: Archiv für Begriffsgeschichte (25), 1981, S. 9-69.
- BAUR**, Eva Gesine; **ARNDT**, Monika: Der Reichtum der einfachen Küche. Deutschland. München, 1997.
- BLUMENRÖDER**, Gustav: Des Antonius Anthus Vorlesungen über Eßkunst, darin zum ersten Male die Weltanschauung des Eßkünstlers, die Prinzipien der Eßkunst und ihre Beziehungen zur Geschichte, den anderen schönen Künsten, der Moral und vieles mehr umfassend dargestellt wird. Den kultivierten Freunden der Tafel zum geistigen Genusse dargeboten und gewidmet. Leipzig, 1838. Neudruck: Bern; Stuttgart; Wien, 1962.
- BONNET**, Jean Claude: Le système de la cuisine et du repas chez Rousseau. In: Poétique (24), 1975, S. 244-267.
- BRANDT**, E.: Untersuchungen zum römischen Kochbuch. In: Philologus (3), Suppl. XIX., 1927.
- BRINGMANN**, Klaus: Der römische Parvenu lädt zu Tisch. Das Gastmahl des Trimalchio. In: Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. Hrsg. von Uwe Schulz. Frankfurt a.M., 1988, S. 56-69.
- BRILLAT-SAVARIN**, Jean-Anthelme: Physiologie du goût ou Meditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens. Paris, 1826. [Deutsch: Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse. Hrsg. von Carl Vogt. Braunschweig, 1865. Reprint 1984]
- CLARCE**, S.: The Foundations of Structuralism: A Critique of Lévi-Strauss and the Structuralist Movement. New York, 1981.
- CLASSEN**, C. J.: Horace - a Cook? In: Classical Quarterly (28), 1978, S. 335-348.
- CLAUDIUS**, Fr.: Claudius an Adler in Kopenhagen. 30. April 1829. Rigsarchiv Kopenhagen. Adlerarchiv: Breve til Adler. Nach einer Abschrift Gerhard Kegels.
- COULTER**, James A.: An unnoted allusion to Aristoteles Nicomachean Ethics in Horace Sermones 2.2. In: Classical Philology (62), 1967, S. 39-41.
- CRAMER**, Henriette: Georg von Cotta (1796-1863) als Verleger. In: Archiv für Geschichte des Buchwesens (25), 1984, Spalte 1156ff.
- DERKS**, Paul: Die Schande der heiligen Pädasterie. Homosexualität in der deutschen Literatur 1750-1850. Berlin, 1990.
- DIELS**, Hermann: Die Fragmente der Vorsokratiker. 4., Auflage Berlin, 1922.
- DILK**, Enrica Yvonne: Bayards Rittersinn: Eine historisch-romantische Musternovelle im Kontext des Rumohrschen Gattungsbegriffs. In: Beiträge zur Komparatistik und Sozialge-

schichte der Literatur. Festschrift für Alberto Martino. Hrsg. von Norbert Bachleitner. Amsterdam, 1997, S. 79-97.

DILK, Enrica Yvonne: Prinz Savallo in Ariccia: Ein Renaissance-Stoff in der Gestaltung Carl Friedrich von Rumohrs. In: Centre Universitaire de Luxembourg. Département des Lettres Allemandes, Germanistik (2), 1991, S. 3-44.

DILK, Enrica Yvonne: Un »practischer Ästhetiker« alla scuola schellinghiana: Lettere inedite di Carl Friedrich von Rumohr. In: Studi Theodisca II. Hrsg. von Fausto Cercignani. Mailand, 1995, S. 147-176.

DILK, Enrica Yvonne: Vom Umgang mit Dichtern - Carl Friedrich von Rumohrs Begegnung mit August von Platen, mit einem unveröffentlichten Brief an Platen. In: Recherches Germaniques (22), 1992, S. 191-208.

DOSE, Hanna: Die Geschichte des Kochbuchs. Das Kochbuch als geschichtliche Quelle. In: Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und das bürgerliche Frauenverständnis des 19. Jahrhunderts. Hrsg. von Giesela Framke. 2., Auflage Oberhausen, 1990, S. 51-70.

EHLERT, Trude: Das Kochbuch des Mittelalters. München, 1990.

ELIAS, Norbert: Der Prozeß der Zivilisation. 2 Bände. Frankfurt a.M., 1948. [1988]

EPIKUR: Philosophie der Freude. Briefe. Hauptlehrsätze. Spruchsammlung. Fragmente. Übersetzt und herausgegeben von Paul M. Laskowsky. Frankfurt a. Main, 1988.

FIORILLO, J. D.: Geschichte der zeichnenden Künste von ihrer Wiederauflebung bis auf die neuesten Zeiten. Göttingen 1801/1802.

FIORILLO, J. D.: Geschichte der zeichnenden Künste in Deutschland und den vereinigten Niederlanden. Hannover, 1815.

FISCHER, Axel; **WEBER**, Brigitta: »Sind die Kerls, die Komödianten rasend?«. Gustav Friedrich Wilhelm Großmann und das Hannoversche Hoftheater im 18. Jahrhundert. Hannover, 1996.

ENGELHARDT, Dietrich von: Von der Stilistik des ganzen Lebens zum Haferschleim. Das 19. Jahrhundert als Wendepunkt in der Geschichte der Diätetik. In: Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. Hrsg. von Uwe Schulz. Frankfurt a.M., 1993, S. 285-298.

ENGELHARDT, Dietrich von: Essen und Trinken im System der Diätetik - Kulturhistorische Perspektiven. In: Kulturthema Essen. Band 1. Ansichten und Problemfelder. Hrsg. von: Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans-Jürgen Teuteberg. Berlin, 1993, S. 137-149.

FISKE, G.C.: Lucilius and Horace. Madison, 1920.

FRAMKE, Giesela (Hrsg.): Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und das bürgerliche Frauenverständnis des 19. Jahrhunderts. 2., Auflage Oberhausen, 1990.

GALSTERER, Hartmut: Petrons *Gastmahl des Trimalchio* und die römische Sozialgeschichte. In: Der Diskurs der Literatur und Sprachgeschichte. Wissenschaftsgeschichte als Innovationsvorgabe. Hrsg. von Bernard Cerquiglini und Hans Ulrich Gumbrecht. Frankfurt a.M., 1983.

GEORG, Carl: Verzeichnis der Literatur über Speis und Trank bis zum Jahr 1887. Hannover, 1888.

GLASER, Horst Albert: Das bürgerliche Rührstück. Analekten zum Zusammenhang von Sentimentalität mit Autorität in der trivialen Dramatik Schröders, Ifflands, Kotzebues und anderer Autoren am Ende des 18. Jahrhunderts. Stuttgart, 1969.

HABS, Rudolf; **ROSNER**, Ludwig (Hrsg.): Appetitlexikon. Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über Speisen und Getränke. Zugleich Ergänzung eines jeden Kochbuchs. Nebst An-Sätzen zu einer gastronomischen Maieutik von Ginka Steinwachs. Frankfurt a.M., 1982. [Überarbeitete und ergänzte Neuausgabe der Erstausgabe von 1885]

- HEISCHKEL-ARTELT**, Edith (Hrsg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Göttingen, 1976.
- HILDESHEIMER**, Wolfgang: Antirezepte. In: Da nahm der Koch den Löffel. Ein kulinarisches Lesebuch. Hrsg. von Gertrud Frank. Salzburg, 1974, S. 64-69.
- HILDESHEIMER**, Wolfgang: The End of Fiction. In: Merkur (332), 1976, S. 57-70.
- HOHL**, Hanna; **MILDENBERGER**, Herrmann; **SIEVEKING**, Hinrich: Franz Theobald Horny. Ein Romantiker im Lichte Italiens. Katalog zur Ausstellung der Kunstsammlungen zu Weimar 11.10-29.11.98 und der Hamburger Kunsthalle 11.12.98-14.2.99. Berlin, 1998.
- HORAZ (QUINTUS HORATIUS FLACCUS)**: Satiren. Deutsch-Lateinisch. Übersetzt und herausgegeben von Otto Schönberger. 2., erweiterte Auflage Berlin, 1991.
- HUDTWALCKER**, Martin: Rezension des *Geistes der Kochkunst*. In: Hamburgischer Unparteiischer Correspondent Nr. 194 vom 4. December 1824, Spalte 11-13.
- HUPFER**, Cordula; **EHLERT**, Holger: Heine á la Carte. Ein Koch- und Lesebuch nach Heinrich Heine. Düsseldorf, 1997.
- JAEGGI**, U.: Der Strukturalismus als Methode und Mode. Frankfurt a.M., 1968.
- JENS**, Ingrid: Studien zur Entwicklung der expressionistischen Novelle. Tübingen, 1954. [Dissertation]
- KAISER**, Gerhard: Gottfried Keller. Das gedichtete Leben. Frankfurt a.M., 1987.
- KALCHREUTER**, Hermann: Die Mesotes bei und vor Aristoteles. Tübingen, 1911. [Dissertation]
- KEGEL**, Gerhard: Carl Friedrich von Rumohr - Leben und Werk. Buchholz/Nordheide, o.J. [Manuskript]
- KEGEL**, Gerhard: Rumohr. Schleswig-Holsteinisches Biographisches Lexikon. Band 3. Neumünster, 1974, S. 230-235.
- KEGEL**, Gerhard: *The Essence of Cookery* im Leben des Carl Friedrich von Rumohr. In: Cottas Kulinarischer Almanach 1995/1996. Hrsg. von Vincent Klink. Stuttgart, 1995, S. 69-80.
- KNIGGE**, Adolph Freiherr von: Über den Umgang mit Menschen. Leipzig, 1878. [Neu hrsg. von Gert Ueding. Frankfurt a.M., 1977.]
- KOLB**, Jocelyne: The Ambiguity of Taste. Freedom and Food in European Romanticism. Michigan, 1995.
- KRAFT**, Volker: Rousseaus Emile. Lehr und Studienbuch. Bad Heilbrunn, 1993.
- KRAUSE**, Markus: Das Trivialdrama der Goethezeit 1780-1785. Produktion und Rezeption. Bonn, 1982, S. 127-134.
- LAUBE**, Heinrich: Geschichte der Deutschen Literatur. 4 Bände. Stuttgart, 1839.
- LEACH**, E.: Claude Lévi-Strauss zur Einführung. Hamburg, 1998.
- LÉVI-STRAUSS**, Claude: Anthropologie structurale. Plon: 1958. [Deutsch: Strukturele Anthropologie. Frankfurt a.M., 1972]
- LÉVI-STRAUSS**, Claude: Le cru et le cuit. Paris, 1965. [Deutsch: Mythologica I. Das Rohe und das Gekochte. Frankfurt a.M., 1971]
- LÉVI-STRAUSS**, Claude: L'origine des manières de table. Paris, 1968. [Deutsch: Mythologica II. Der Ursprung der Tischsitten. Frankfurt a.M., 1972]
- LÉVI-STRAUSS**, Claude: Du miel aux cendres. Paris, 1966. [Deutsch: Mythologica III. Vom Honig zur Asche. Frankfurt a.M., 1973]
- LÉVI-STRAUSS**, Claude: Le Triangle Culinaire. In: L'Arc (26), 1965, S.19-22. [Deutsch: Das kulinarische Dreieck. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung (72), 26. März 1966]

- LOHRER**, Liselotte: Cotta. Geschichte eines Verlages 1659-1863. Stuttgart, 1959.
- MAASSEN**, Carl Georg von: Weisheit des Essens. Ein gastronomisches Vademecum. München, 1928.
- MARTINI**, Fritz: Nachwort zu Carl Sternheims Novelle *Napoleon*. In: Ders.: Klassische Deutsche Dichtung. Band 22. Wegbereiter moderner Prosa. Freiburg; Basel; Wien, 1965, S. 623-628.
- MENELL**, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a.M., 1988.
- MENZEL**, Wolfgang: Geschichte der Deutschen Dichtung von der ältesten bis auf die neueste Zeit. Neueste Ausgabe. Drei Bände. Leipzig, 1875.
- MENZEL**, Wolfgang: Geschichte der Deutschen Literatur in vier Bänden. 2., vermehrte Auflage Stuttgart, 1836.
- MEULEN**, Jan van der: Aristoteles. Die Mitte in seinem Denken. Meisenheim/Glan, 1951.
- MONTANARI**, Massio: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München, 1999.
- MONTANARI**, Massio: Nuovo Convivio. Storia e cultura die piaceri della tavola nell' Etá moderna. Rom-Bari, 1991.
- MONTESQUIEU**, Charles Louis de Secondat: Vom Geist des Gesetzes. (De L'Esprit Des Loix) Übersetzt von Kurt Weigand. Stuttgart, 1984.
- MÜLLER-TAMM**, Pia: Rumohrs Haushalt der Kunst. Zu einem kunsttheoretischen Werk der Goethe-Zeit. Hildesheim, 1991. (=Studien zur Kunstgeschichte, Band 60) [Dissertation]
- NEUMANN**, Günther: Bayrischer Märchenkönig und pommerscher Junker. Essen und Trinken in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. In: Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. Hrsg. von Uwe Schulz. Frankfurt a.M., 1993, S. 344-357.
- NEUMANN**, Günther: Heilsgeschichte und Literatur. In: Vom alten zum neuen Adam. Urzeitmythos und Heilsgeschichte. Hrsg. von Walter Strolz. Freiburg; Basel; Wien, 1986, S. 94-150.
- NEUMANN**, Günther: Inszenierung und Destruktion. Zum Problem der Intertextualität in Samuel Becketts Erzählung *Dante and the Lobster*. In: Poetica (19), 1987, Heft 3-4, S. 278-301.
- NEUMANN**, Günther: Jede Nahrung ist ein Symbol. In: Kulturthema Essen. Band 1. Ansichten und Problemfelder. Hrsg. von Alois Wierlacher, Günther Neumann und Hans-Jürgen Teuteberg. Berlin, 1993. S. 385-444.
- NIETZSCHE**, Friedrich: Werke in drei Bänden. Hrsg. von Karl Schlechta. München, 1954.
- NIETZSCHE**, Friedrich: Gesamtausgabe in Großoktav. Bd. 1 - 15, Leipzig (Naumann), 1895-1901; Bd. 15 - 19 (Kröner), 1901 - 1913.
- NIETZSCHE**, Friedrich: Kritische Gesamtausgabe der Werke. Herausgegeben von Giorgio Colli und Mazzino Montinari. Berlin, 1967ff.
- PETRONIUS**: Cena Trimalchionis. Hrsg. von Ludwig Friedländer. 2., Auflage Leipzig, 1906.
- PETRONIUS**: Satyricon. Deutsch-Lateinisch. Übersetzt und herausgegeben von Otto Schönberger. Berlin, 1992.
- POEL**, Gustav: Carl Friedrich von Rumohr. ADB (29), Leipzig, 1889, S.657-661.
- REDON**, Odile; **SABBAN**, Françoise; **SERVENTI**, Silcano: Die Kochkunst des Mittelalters. Frankfurt a.M., 1993.
- REED**, Terence James: Heines Appetit. In: Heine Jahrbuch (22), 1983, S. 9-29.

- REHM**, Walter: Rumohrs *Geist der Kochkunst* und der Geist der Goethezeit. Eduard Berend zum 75. Geburtstag. In: Festgabe für Eduard Berend zum 75. Geburtstag am 5. Dezember 1958. Hrsg. von Hans Werner Seiffert und Bernhard Zeller. Weimar, 1959, S. 210-234.
- ROTTENHÖFER**, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinen Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. München, 1858.
- ROUSSEAU**, Jean Jaques: *Emile*. Übersetzt von Ludwig Schmidts. Paderborn, 1995.
- ROUSSEAU**, Jean Jaques: *Emile ou de l'éducation*. Herausgegeben von Tanguy L'Aminot und François et Pierre Richard. Paris, 1992.
- SCHAER**, Wolfgang: Die Gesellschaft im deutschen bürgerlichen Drama des 18. Jahrhunderts. Grundlagen und Bedrohung im Spiegel der dramatischen Literatur. Bonn, 1963.
- SCHNEIDER**, Kurt: Carl Friedrich von Rumohr als Schriftsteller. Ein Beitrag zur Literaturgeschichte zwischen Romantik und Realismus. Würzburg, 1950.
- SCHILLING**, Harald: Das Ethos der Mesotes. Eine Studie zur Nikomachischen Ethik des Aristoteles. Tübingen, 1930.
- SCHIPPERGES**, Helmut: Am Leitfaden des Leibes. Zur Anthropologie und Therapeutik Friedrich Nietzsches. Stuttgart, 1975.
- SCHLEIERMACHER**, Friedrich Daniel Ernst: Versuch einer Theorie des geselligen Betragens. In: Berlinisches Archiv der Zeit und ihres Geschmacks. Januar und Februar 1799, S. 48-66; 111-123. [Kritische Gesamtausgabe. Band 2. Erste Abteilung. Schriften und Entwürfe, Hrsg. von Hans-Joachim Birkner u. a. Berlin, New York, 1984]
- SCHNEIDER**, Helmut J. E.: Die Bürgerliche Idylle. Studien zu einer literarischen Gattung des 18. Jahrhunderts am Beispiel von Johann Heinrich Voß. Bonn, 1975.
- SCHRAEMLI**, Harry: Von Lukullus zu Escofier. Geschichte der Feinschmeckerei. Bielefeld, o.J.
- SCHULZ**, Heinrich Wilhelm: Karl Friedrich von Rumohr, sein Leben und seine Schriften. Nebst einem Nachwort über die physische Constitution und Schädelbildung sowie über die letzte Krankheit Rumohr's. Leipzig, 1844.
- SCHULTZ**, Joachim (Hrsg.): Essen und Trinken mit Goethe. München, 1998.
- SCHWENDTER**, Rolf: Arme Essen – Reiche Speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentral-europäischen Gastronomie. Wien, 1995.
- SEIDEL**, Walter Müller: Theodor Fontane. Soziale Romankunst in Deutschland. Stuttgart, 1975.
- SEIFERT**, Traudel; **SAMETSCHKE**, Ute: Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden. Das große Buch der Kochbücher und Meisterköche. München, o.J.
- SENECA**: Briefe an Lucilius. Buch 15. [Epistulae morales ad Lucilium. Liber XV] Übersetzt und herausgegeben von Franz Loretto. Stuttgart, 1996.
- SEUFFERT**, Bernhard (Hrsg.): Deutsche Literaturdenkmale des 18. und 19. Jahrhunderts. August Wilhelm Schlegels Vorlesungen über Schöne Litteratur und Kunst. Erster Theil. 1801-1802. Die Kunstlehre. Heilbronn, 1884.
- SIMMEL**, Georg: Soziologie der Mahlzeit. In: Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft. Hrsg. von Michael Landmann und Margarete Susmann. Stuttgart, 1957, S. 243-250.
- STEINER**, Gerhard: Jakobinerschauspiel und Jakobinertheater. Stuttgart, 1973.
- TARRACH**, Antonie: Studien über die Bedeutung Rumohrs für Geschichte und Methode der Kunstwissenschaft. Halle, 1920. (Sonderdruck aus den Monatsheften für Kunstwissenschaft XIV, Band I, Leipzig, 1921, S. 97-142.) [Dissertation]

TEUTEBERG, Hans-Jürgen: Die Ernährungsrevolution im 19. Jahrhundert. In: Damit wir leben können. Eine Dokumentation der Ernährungswirtschaft. Hrsg. von Heide Ringhand. Bielefeld, 1985, S. 10-57.

TEUTEBERG, Hans-Jürgen: Die Ernährung als Gegenstand historischer Analyse. In: Hermann Kellenbenz; Hans Pohl: *Historia Socialis Et Oeconomica*. Festschrift für Wolfgang Zorn zum 65. Geburtstag. Stuttgart, 1987, S. 180-202.

TEUTEBERG, Hans-Jürgen: Die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert. In: Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Hrsg. von Edith Heischkel-Artelt. Göttingen, 1976, S. 205-287.

TEUTEBERG, Hans-Jürgen: Die Rolle von Brot und Kartoffeln in der historischen Entwicklung der Nahrungsgewohnheiten. In: *Ernährungs-Umschau* (26), 1979, S. 149-154.

TEUTEBERG, Hans-Jürgen: Der Wochenspeiseplan des Braunschweiger Armenhauses *Auf dem Klimt* Anfang Februar 1841. Hintergründe und Vergleiche. In: *Speisen, Schlemmen, Fasten*. Eine Kulturgeschichte des Essens. Hrsg. von Uwe Schulz. Frankfurt a.M., 1993, S. 299-314.

TEUTEBERG, Hans-Jürgen: Zur sozialgeschichtlichen Bedeutung der Kartoffel und ihrer Eingliederung in die deutsche Volkskost. In: *Ethnologische Nahrungsforschung*. Vorträge des zweiten internationalen Symposions für ethnologische Nahrungsforschung. Helsinki, 1975, S.237-265.

TEUTEBERG, Hans-Jürgen; **WIEGELMANN**, Günther: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Göttingen, 1972.

THOMS, Ulrike: Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quelle. Möglichkeiten und Grenzen eines methodischen Zugriffs. In: *Neue Wege zur Ernährungsgeschichte*. Hrsg. von Dirk Reinhardt u.a. Frankfurt a.M., 1993, S. 9-50.

UEDING, Gert: Vom Stil der Kochkunst. In: *Gebrauchsliteratur*. Methodische Überlegungen und Beispielanalysen. Hrsg. von Ludwig Fischer u. a. Stuttgart, 1976, S. 170-181.

VAERST, Eugen Baron von: *Gastrosophie - oder Lehre von den Freuden der Tafel*. 2 Bände. Leipzig, 1851.

VAERST, Eugen Baron von: *Gastrosophie - oder Lehre von den Freuden der Tafel*. 2. Bände. Hrsg. von Karl Heinz Kramberg. München, 1975.

VÖLKSEN, Wilhelm: *Auf den Spuren der Kartoffel in Kunst und Literatur*. Hildesheim, 1965.

VOLLMER, F.: *Studien zu dem römischen Kochbuche von Apicius*. München, 1920.

WAETZOLD, Wilhelm: *Deutsche Kunsthistoriker*. Band I. Von Sandrart bis Rumohr. Leipzig, 1921.

WEBER, Carl Julius: *Demokritos, oder hinterlassene Papiere eines lachenden Philosophen*. Mit Übersetzung der aus fremden Sprachen angezogenen Stellen vermehret. Band 1-6. Stuttgart, 1832-1838.

WEINREICH, Otto: *Römische Satiren*. Hamburg, 1962.

WENDLER, Wolfgang: *Carl Sternheim*. Weltvorstellung und Kunstprinzipien. Frankfurt a.M., 1966.

WETZEL, Bernd: *Das Motiv des Essens und seine Bedeutung für das Werk Heinrich Heines*. München, 1972. [Dissertation]

WIEGELMANN, Günther: Tendenzen kulturellen Wandels in der Volksnahrung des 19. Jahrhunderts. In: *Unsere tägliche Kost*. Geschichte und regionale Prägung. Hrsg. von Hans-Jürgen Teuteberg und Günter Wiegelmann. 2., Auflage Münster, 1986, S. 363-370.

WIERLACHER, Alois; **NEUMANN**, Günther; **TEUTEBERG**, Hans-Jürgen (Hrsg.): *Kulturthema Essen*. Band 1. Ansichten und Problemfelder. Berlin, 1993.

- WIERLACHER**, Alois; **NEUMANN**, Günther; **TEUTEBERG**, Hans-Jürgen (Hrsg.): Kulturthema Essen. Band 2. Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin, 1997.
- WIERLACHER**, Alois: Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass. Stuttgart; Berlin; Köln, 1987.
- WINCKELMANN**, J. J.: Geschichte der Kunst des Alterthums. Erster Theil. Untersuchung der Kunst nach dem Wesen derselben. Dresden, 1764.
- WOLTER**, Joseph: Gustav Friedrich Wilhelm Großmann. Ein Beitrag zur deutschen Literatur- und Theatergeschichte des 18. Jahrhunderts. Köln, 1901.
- ZIMMERMANN**, R.: The Metaphysics of Claude Lévi-Strauss' Structuralism: Two Views. In: *International Philosophical Quarterly* (27), 1987, S. 121-133.
- ZUBEK**, Paul: Carl Friedrich von Rumohr. Leben, Werk und Wirken. Eine Skizze. In: Friedrich Nerly und die Künstler um Carl Friedrich von Rumohr. Katalog zur Ausstellung des Schleswig-Holsteinischen Landesmuseums vom 17. März - 1. September. Cismar, 1991.

LEBENS LAUF

Am 12. November 1970 wurde ich in Offenburg geboren. Von 1977 bis 1987 besuchte ich das Max-Planck-Gymnasium in Lahr. Danach verbrachte ich 12 Monate in den U.S.A., wo ich am 11. Juni 1988 an der Park-View-High-School in Sterling Park die High-School-Abschlußprüfung des U.S. Bundesstaates Virginia abgelegt habe. Nach meiner Rückkehr nach Deutschland beendete ich am 8. Mai 1990 meine schulische Ausbildung mit der Abiturprüfung am Max-Planck-Gymnasium in Lahr.

Zum Wintersemester 1990/91 nahm ich an der Albert-Ludwig-Universität in Freiburg das Studium der katholischen Theologie, der Rechtswissenschaft, der Philosophie, der Mediävistik, der Rechts- und Verfassungsgeschichte und der Literaturwissenschaft auf. Nach erfolgreichen Zwischenprüfungen in Rechtswissenschaft, Philosophie, Rechts- und Verfassungsgeschichte und Literaturwissenschaft wechselte ich zum Wintersemester 1993/94 an die Universität Karlsruhe. Dort nahm ich an Veranstaltungen in den Fachbereichen Philosophie, Geschichte, Mediävistik, Literaturwissenschaft und Soziologie teil. Darüber hinaus belegte ich ab dem Wintersemester 1993/94 das universitäre Begleitstudium *Angewandte Kulturwissenschaft*. Dieses schloß ich mit der Prüfung am 27. März 1995 ab. Im Rahmen und angeregt durch dieses Begleitstudium absolvierte ich mehrere Praktika, unter anderem beim Süddeutschen Rundfunk, Fernsehredaktion Recht (März 1996), dem Badischen Staatstheater in einer Regiehospitantz bei der Inszenierung der *Götterdämmerung* in der Spielzeit 1994/1995 (Februar-März 1995) und dem Kulturzentrum Tollhaus (Mai-Juni 1994). Vom Wintersemester 1995/96 bis zum Juli 1997 arbeitete ich in der Arbeitsgruppe um Herrn Prof. Dr. Schütt (Karlsruhe) an der Neuauflage des *Philosophischen Wörterbuches* des Kröner-Verlags, Stuttgart. Am 20. Mai 1997 beendete ich mein Studium mit der Magisterprüfung in den Fächern Literaturwissenschaft, Mediävistik und Philosophie. Gegenstand meiner Magisterarbeit waren *Form und Funktion alimentärer Metaphorik im Werk Heinrich Heines*. Zum 1. Oktober 1997 wurde ich an der Karlsruher Fakultät für Geistes- und Sozialwissenschaften mit dem Arbeitsvorhaben *Carl Friedrich von Rumohr und der Geist der bürgerlichen Küche* als Doktorand angenommen. Vom Dezember 1997 bis zum Dezember 1999 wurde mein Arbeitsvorhaben von der Landesgraduiertenförderung Baden-Württemberg mit einem Promotionsstipendium gefördert. Am 14. Juli 2000 konnte ich mein Dissertationsvorhaben mit erfolgreich abgelegter Abschlußprüfung beenden.