

Peter Peter

Kulturgeschichte  
der deutschen  
Küche



Weltruf Augsburger Silbers, das bis an den Zarenhof exportiert wird, gipfelt. Gerade die zersplittert-föderale Struktur des Alten Reichs bewahrt eine Fülle lokaler Spezialitäten. Die Endlosthaken des *Kaufhauses Des Westens* in Berlin demonstrieren in der größten Feinkostabteilung Europas anschaulich, welch kulinarisches «Schatzkästlein» das Land der Würste und Lebkuchen, der Baumkuchen und Bauernbrote immer noch sein kann, wenn man nur etwas abseits des standardisierten Supermarktangebotes nach handwerklich erzeugten Lebensmitteln fahndet.

Der Salon, das erzieherische Element kultivierten Speisens, blüht in den

Tafelrunden Sanssoucis und im Weimaraner Goethehaus. *Der Geist der Kochkunst*: Die gastrosophischen Schriften des Freiherrn von Rumohr, des Barons Vaerst oder des selbsternannten Professors Anthus nehmen es an Brillanz mit denen von Brillat-Savarin oder Dumas auf. Während Fontane die saftigen Birnen des Herrn von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland beschreibt, kooperieren in Deutschland Forscher und Unternehmer als Pioniere des Fastfood, auch mit dem sozialen Anliegen, den Hunger des verelendeten Industrieproletariats mit Liebigs Fleischextrakt oder Tütensuppen zu stillen – Maggi, Oetker, Knorr.

Nicht zu vergessen die «deutschen Frauen». Sie haben stärker als in anderen Ländern die öffentliche Wahrnehmung der Küche geprägt, sie treten früher und erfolgreicher als anderswo als Kochbuchautorinnen hervor, beginnend mit der Diätlehre Hildegards von Bingen. Eine bürgerliche Traditionslinie geht von Katharina von Boras tüchtigem Management des Lutherhaushaltes über Anna Wecker(in), deren *Köstlich new Kochbuch* von 1598 die erste gedruckte Rezeptsammlung einer Frau ist, bis zu den Bestsellern von Henriette Davidis (1801 –1876), der westfälischen Pfarrerstochter, die Kochenlernen als ersten Schritt zur

Dienstbotenemanzipation empfand. Diese markante Verschriftlichung der Hausfrauenküche, die im Drill wilhelminischer Kochanstalten mündet, wirkt bis heute nicht nur positiv nach. Ihre Effekte sind auch ein in Fleisch und Blut übergegangener Sparzwang (das Haushaltsgeld!) und der tendenzielle Verlust instinktiver Kochfreude, die uns an den romanischen Nachbarn so begeistert.

«Ich esse gerne Sauerkraut und tanze gerne Polka, und meine Braut, die Edeltraud, die denkt genau wie ich?» Hat Beuys mit seiner Installation *Ich kenne kein weekend* Recht, in der er eine

knallgelbe Reclamausgabe von Kants *Kritik der reinen Vernunft* mit einer knallgelben Maggiflasche kombiniert – krebst das Volk der Dichter und Denker kulinarisch auf einfachstem Niveau herum? Ist die Tischmülltonne auf unseren Frühstückstischen das plastikgewordene Symbol unseres hastigen, lieblosen Zugangs zum Essen?

Auch wenn 2007 der *Feinschmecker* nach einem Blick auf deutsche Spitzenrestaurants sarkastisch konstatiert «das deutsche Nationalgericht ist mediterran», gibt es eine einheimische Küche jenseits des Klischees von Rüben und Kartoffeln, von Eisbein, Fischstäbchen oder Wackelpeter. Sie