

Unverkäufliche Leseprobe



**Peter Peter
Kulturgeschichte der deutschen Küche**

455 Seiten mit 191 Abbildungen. Halbleinen
ISBN: 978-3-406-67661-1

Weitere Informationen finden Sie hier:
<http://www.chbeck.de/23045>

Aschenbrödel deutsche Küche?

Wir Deutschen können ein Wirtschaftswunder machen, aber keinen Salat», spottete Johannes Mario Simmel in seinem Bestseller *Es muß nicht immer Kaviar sein*. Auch wenn längst ein Revival regionaler Gerichte eingesetzt hat, steht es mit dem Image der deutschen Küche nicht zum besten. Zu fettig und schwer, zu sparsam und unfrisch haben jahrzehntelang gutbürgerliche Gaststätten aufgekocht und mit blumigen Begriffen wie Winzersteak, Zigeunerschnitzel oder Bürgermeistertopf mangelnde Identität schönzureden versucht. Der *Spiegel*-Journalist Ullrich Fichtner spricht bei seiner Analyse der Fastfood-Nation Deutschland gar von einem dramatischen «kulinarischen Zivilisationsrückstand» und von «esskulturellem Proletentum als eigentlicher deutscher Leitkultur.»

Trotz der Medienschelte sind Anzeichen für eine Trendwende unübersehbar – so hat sich Baden-Württemberg zur europäischen Modellregion mit der höchsten Dichte an Sternere-restaurants entwickelt. Seit den Pioniertagen Eckart Witzigmanns boomt Deutschlands Spitzengastronomie. Und hat trotz telegener Lippenbekenntnisse immer noch ein Problemchen mit genuin deutscher Küche, die meist zugunsten von Jakobsmuscheln und Scampi ins Alterrenstübchen verbannt wird. Weitgehend unbemerkt von Otto Normalkonsument haben Moselsteillagen und Prädikatsrieslinge vom Rheingau längst wieder den Weltruf erlangt, den sie im 19. Jahrhundert hatten. Wochenmärkte von Freiburg bis Münster, von Weimar bis München bieten eine Fülle lokaler Produkte – von luftgetrockneter Kartoffelwurst bis Stachelbeeren, von Hopfensprossen bis Gravensteiner Äpfeln. Gleichzeitig bauen immer mehr Ganztagschulen Küchen ohne Herd, sondern nur mit Mikrowelle ein, und Gammelfleischskandale erschüttern die Republik.

Liegt die weitverbreitete gastronomische Ignoranz der Wohlstandsregion Deutschland im Sonderweg der deutschen Geschichte begründet? Wie kam die Nation, die als einzige europäische sich sogar in der Nationalhymne ihres kulinarischen Erbes rühmt (Deutsche Frauen, deutsche Treue, deutscher *Wein* und deutscher Sang, sollen in der Welt behalten ihren alten schönen Klang), teilweise so auf den Hund, dass sich

*Gut! Wenn ich wählen soll, so will ich Rheinwein haben.
Das Vaterland verleiht die allerbesten Gaben.
Frosch in Auerbachs Keller*

GOETHE, FAUST I

*Aber die deutsche Küche überhaupt – was hat sie nicht
alles auf dem Gewissen! ... die ausgekochten Fleische, die
fett und mehlig gemachten Gemüse; die Entartung der
Mehlspeise zum Briefbeschwerer!*

NIETZSCHE, ECCE HOMO

Eliten und Prekariat gleichermaßen weitgehend vom einheimischen Essen abwandten und statt dessen Pizza und Döner, Currywurst und Cappuccino, Dorade und Mozzarella den Vorzug geben?

Der Blick zurück zeigt eine höchst ambivalente Situation. Natürlich wirkt das Trauma der mit zwei verlorenen Weltkriegen verbundenen Hunger- und Notküche nach. Zur deutschen Leitkultur gehört auch ein Quentchen protestantisch-pietistischer Essensverachtung, gehörte einst militaristisch-adlige Überheblichkeit, die gutes Essen als spießbürgerlich-unsportlich abtat (eine Tendenz, die unter umgekehrtem Vorzeichen in der Mangelwirtschaft der DDR fortlebte). Ein signifikanter Faktor ist das Klima, das zum Konservieren zwang – schon lange vor der Tiefkühltruhe aß man hierzulande hauptsächlich eingewecktes statt frisches Gemüse. Und schließlich sind wir in der Heimat des «Saufteufels» – bereits den Germanen lag die Qualität und Menge der alkoholischen Getränke mehr am Herzen als die der Speisen.

Ist deswegen das oft kopierte bayerische Oktoberfest mit seinen Maßkrügen, Ochsenbratereien, Brezen und Steckerlfischen das erfolgreichste gastronomische Event des Erdballs?

Auch sonst darf sich Deutschland einer Menge kulinaristischer Leistungen rühmen, die nicht alle auf eigenem Mist gewachsen sind. Mongolisches Sauerkraut und das «chinesische Allerlei» (S. 203), polnische Gurkentöpfe, britischer Labskaus, Hugenotten-Bouletten und Maultaschen, die in alten Rezepten ganz italienisch *rafioln* heißen. Unser Land im Herzen Europas ist schon aufgrund der Vielfalt seiner Regionalküchen, die je nach Nachbarn oder Zuwanderern auch niederländisch und dänisch, k.u.k. und schweizerisch, französisch und böhmisch, ja griechisch und türkisch beeinflusst sind, eine aufregende kulinarische Nation.

Gut die Hälfte des europäischen Gesamtbestandes mittelalterlicher Kochbuchtexte ist im Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation verfasst. Die Nürnberger *Kuchemaystrey* von 1485, das erste gedruckte deutsche Kochbuch, war die erfolgreichste Rezeptsammlung der Renaissance. Das reichbebilderte *New Kochbuch* des weitgereisten Mainzer Hofkochs Marx Rumpolt von 1581 bildet mit den *Opera* des Papstkoches Bartolomeo Scappi die Summa abendländischer Kochkunst, lange bevor Frankreich zur lukullischen Instanz aufsteigt. Nach der Hunger-Zäsur des 30-jährigen Kriegs entfalten Deutschlands Höfe ein luxuriöses Speiszeremoniell, das in der Erfindung des europäischen Porzellans und dem 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 Endlostheken 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 Sanssouis 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 Liebig's Fleisch-extrakt 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 Davids (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 Maggi-flasche 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 Eis-bein, Fischstäbchen oder Wackelpeter. Sie oszilliert zwischen der Raffinesse eines mit Eisweinessig und Rieslingtraubenkernöl angemachten Rapunzelsalats und dem Respekt, den man deutschen Leibspeisen durch sorgfältige Zutatenwahl zollen kann: Spitzkohlwickel vom Filderkraut oder Kartoffelbrei von der Moosieglinde. Gerade die Wiederentdeckung lokaler Produkte bringt frischen Wind in die Kochszene.

Unvergessen, wie Marlene Dietrich einen Shrimpscocktail mit den Worten abschmetterte: «Aber ich bitte Sie, das bekomme ich doch überall! Geben Sie mir



Im Sauerkrautfass: Arbeiter beim Schichten von Kohl und Salz. Esslingen um 1970.

Sauerbraten, Klöße ... und einen Steinhäger!» Es ist bedauerlich, dass sich das Bewusstsein, dass deutsche Küche auch fein, edel und erlesen sein kann, so verflüchtigt hat: Königsberger Klopse aus Kalbfleisch mit Kapern, Aal grün in Estragonsauce, Steinbutt in Senfbutter, Bremer Stubenküken oder ein echtes Leipziger Allerlei mit Morcheln und Flusskrebse sind eben nicht Hausmannskostallerlei, sondern wären ein gefundenes Fressen für internationale Spitzenköche.

In diesem Buch geht es nicht um eine Sozialgeschichte der Ernährung (die samt Hungersnöten eher gut erforscht ist), sondern um einen positiv gewichteten Abriss deutscher Kochkunst und Speisekultur. Texte wie das Lübecker Gastmahl im Salon der Buddenbrooks oder Goethes Genussgedicht vom «besten Becher besten Weins in purem Golde» ermutigen, eine Lanze für regionale Hochküche zu brechen, ohne die Schmackhaftigkeit sorgfältiger Alltagskost zu unterschätzen. Denn in einem Land, dessen kulinarische Wurzeln oft verschüttet sind – schon die vielbeschworene Oma hat gern Dosen aufgemacht und alles mit Mondamin angedickt – ist gerade der Blick auf den Einfallsreichtum historischer Kochbücher eine Inspirationsquelle beim aktuellen Trend, echte Regionalrezepte zu revitalisieren. Konsequente deutsche Küche ist eben nicht nur fürs hausbackene Ausgedinge, sondern gerade wegen ihrer jahrzehntelangen Vernachlässigung rar, modern, zeitgeistig, ja geradezu avantgardistisch.

Wenn in diesem Buch schweren Herzens die faszinierende Kochkunst Wiens als jahrhundertelanger Hauptstadt des Deutschen Reichs nur marginal gestreift wird, so hängt das auch mit dem Plan zusammen, der österreichischen Küche eine eigene Monographie zu widmen. Andererseits wird ohne nationale Engstirnigkeit immer wieder auf historische Kochdokumente im (einstigen) deutschen Sprachgebiet der Nachbarländer rekurriert, da kulturelle Systeme bekanntlich Staatsgrenzen schon immer überlappt haben.

Mein besonderer Dank gilt den Spezialbibliotheken, die mir ihre Schätze zur Verfügung stellten: Frau Dr. Gisela Framke und der Kreis engagierter Damen um Frau Dr. Jannack und Frau Ophoven, die ehrenamtlich die vorzügliche Bibliothek des Kochbuchmuseums im Dortmunder Westfalenpark betreuen, unterstützten meine Forschungsvorhaben ebenso spontan wie Herr Dr. Seifert vom Brotmuseum Ulm, Frau Barbara Kosler vom Kartoffelmuseum München und Frau Bärbel Mund von der Universitätsbibliothek Göttingen. Besonders profitiert habe ich vom Besuch der volkskundlichen Universitätsbibliotheken in Münster und Tübingen und dem effizienten Service der Bayerischen Staatsbibliothek in München.

Ein herzliches *merci* für praktizierte Kochkunst und Gastfreundschaft geht an Klaus-Wilhelm Gérard, Bailli der Chaîne des Rotisseurs für Oberbayern, und Wolfgang Menge in Creußen, die mir großzügig Einblick in ihre privaten Kochbuch- und Speisekartensammlungen gewährten. Stets auf den neusten Stand brachten mich die Diskussionen mit Helmut Weber von der kulinarischen Spezialbuchhandlung Cri-Cri in Frankfurt, während mir Wolfgang Abel in Badenweiler und Thomas Platt in Berlin beherzigenswerte Qualitätsmaßstäbe zur Beurteilung deutscher Küche vermittelten. Bertram Eisenhauer von der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung gibt mir seit Jahren durch die Mitarbeit an der Kolumne

Hier spricht der Gast die Gelegenheit, die aktuelle Kochszene Deutschlands zu kommentieren.

Für Anregungen und Gespräche geht ein Gruß an meine Kollegen des Kulinaristik-Forums und der Deutschen Akademie für Kulinaristik, insbesondere Prof. Alois Wierlacher, Otto Geisel, Gunter Hirschfelder, Bernhard Tschofen, Ulrich Rosenbaum und Ursula Hudson, Vorsitzende von SlowFood Deutschland. Eine Fülle spannender Hinweise verdanke ich auch den Mitgliedern des SlowFood Conviviums München sowie Richard Balling vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium. Wissenschaftlich für mein Thema besonders hilfreich waren die Textforschungen von Trude Ehlert in Würzburg, Thomas Gloning in Gießen und Klaus Dürschmid in Wien.



Die Hamburgerin: Cornelia Poletto freut sich an der Schönheit eines Fisches.

Dem Verlag C. H. Beck und besonders dem Lektorat von Dr. Raimund Bezold, Rosemarie Mayr und Matthias Häber und der Herstellerin Konstanze Berner danke ich für die sorgfältige und engagierte Betreuung des reifenden Werks. Manuela Wolf nahm sich Zeit, mich auf Exkursionen zu begleiten und mit klugen Anregungen meinem Manuskript den letzten Schliff zu geben. Annette Rudolf brachte mich auf spannende historische Details und focht energisch gegen den Druckfehlerteufel. Dirk Heißerer gab mir wertvolle Literaturtipps. Karin Kekulé knüpfte sich bei Bargesprächen ausgewählte Kapitel vor. Juliane Muderlak lieh mir Familienkochbücher. Dirk Kahnis und Susanne Podgorszelski verspeisten mit mir ein echtes Teltower Rübchen und vermittelten mir Einblicke in Berlins kulinarische Szene. Ein Blumenstrauß geht an Amélie Haushofer, die mit frischem Espresso und französischem Esprit meinen Arbeitsgeist stärkte.

Nie vergessen werde ich eine Tübinger Stocherkahnfahrt ...

Für die großzügige Genehmigung, Rezepte abzudrucken, schließlich ein persönliches Danke an Juan Amador, Jean-Claude Bourgueil, Nadia Hassani, Evert Kornmayer, Vincent Klink, Joe Mannke, Alfons Schuhbeck und Eckart Witzigmann. Sie stehen stellvertretend für die vielen Köchinnen und Köche, aber auch Handwerker, Winzer, Produzenten und Kochbuchautoren, ohne die dieses Werk nicht möglich gewesen wäre.

CIBI SIMPLICES – DIE KOST DER GERMANEN

Cibi simplices... sine adparatu, sine blandimentis expellunt famem. «Ihre Nahrung ist schlicht, ohne Aufwand, ohne Raffinesse vertreiben sie den Hunger»: So wusste der Geschichtsschreiber Tacitus in seiner um 100 n. Chr. veröffentlichten *Germania* von den Esssitten unserer Vorfahren zu vermelden. Ein frappierendes Klischee kulinarischer Wurstigkeit, das noch heute unsere moderne Schnellesser-Gesellschaft charakterisieren könnte, markiert allen Anfang deutscher Küche!

Der wertkonservative Lateiner schrieb nicht aus persönlicher Anschauung, und er wollte mit den schlichten Sitten der Germanen der dekadenten römischen Gesellschaft einen moralischen Spiegel vorhalten. So sind nicht alle Bemerkungen auf die Goldwaage zu legen, zumal antike Autoren höchst stereotype Äußerungen über germanische Kost liefern. Der syrische Ethnograph Poseidonios von Apameia, der um 80 v. Chr. als erster das Wort Germanen im heutigen Sinne verwandte, berichtet von barbarischen Mittagsmählern mit großen Stücken («gliedweise») gebratenen Fleisches, das mit Milch und unvermishtem Wein hinuntergespült wurde. Hingegen weiß der spanische Geograph Pomponius Mela um 40 n. Chr. von einer Art Germanentatar: Rohes Fleisch werde in einer Lederhaut gedroschen, bis es weich sei, und auf primitive Art zwischen glühenden Steinen erhitzt. «Wilde Früchte, frischgejagtes Wildbret und gestockte Milch» bilden die Basis der «Germanendiät» bei Tacitus.

Fleisch, Milch, ungeheure Mengen von Met und Bier. Diese unisono von den Quellen kolportierte Cholesterinschwelgerei mag situativ für Feste oder Empfänge gegolten haben oder für herumziehende Söldnertrupps, die sich nomadisch von ihren Herden verpflegten. Für den Alltag liefern die Befunde, die sich aus Grabungen in der niedersächsischen Wurte Feddersen (ein Wohnhügel an der Wesermündung), aus Hünengräber- und Moorleichenanalysen ergeben, konträre Informationen. Die Archäologie hat (trotz Funden von durchlöchernten Tongefäßen für Stippmilch) festgestellt, dass der Mythos sich fast ausschließlich von tierischen Produkten ernährender Barbaren revidiert werden muss.

Die germanischen Stämme waren nicht nur jagende «edle Wilde», sondern betrie-

Wisentmark, Schlehen in Buchelöl, Kibitzeneier, Brunnenkresse mit Gelbrüben, Metbock und Stachelbeerwein

PFAHLBAUERNMENÜ AUS
FRIEDRICH THEODOR VISCHERS ROMAN
AUCH EINER



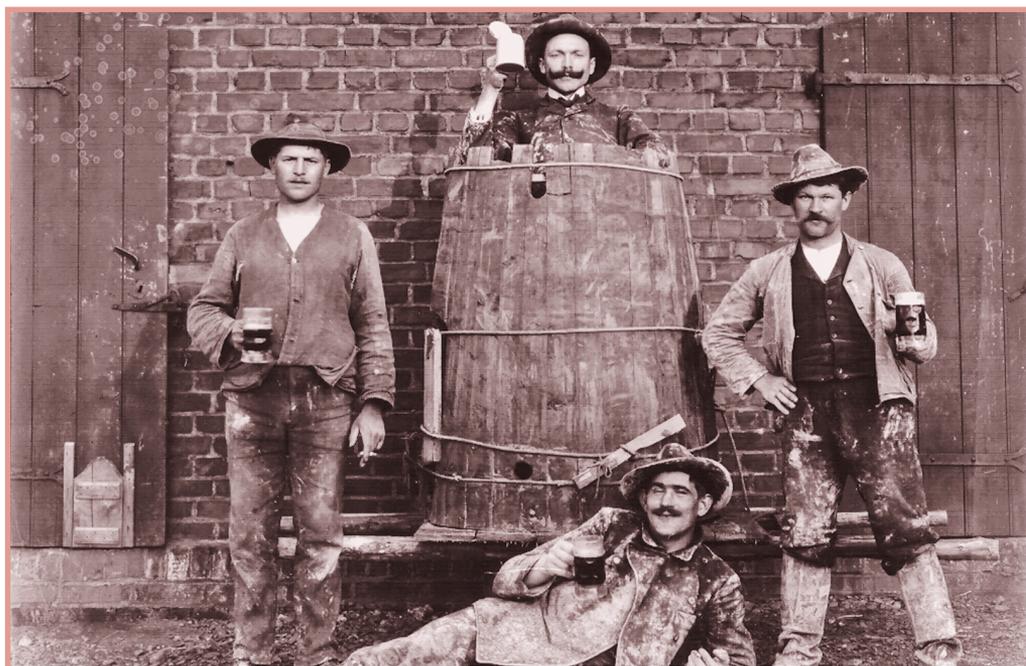
Wisent-Picadores im Fell-Dress: Italienische Werbekarte für Liebig Fleischextrakt, um 1900.

ben auf Naturlichtungen einfachste Landwirtschaft (die in Hessen siedelnden Ubier düngten bereits mit Mergel). Hauptnahrungsmittel waren mit Tierfett geschmälzter Dinkelbrei, aber auch Graupen, Bohnen, Erbsen, Linsen, Rüben und kindskopfgroße Radis. Getreide wurde angeröstet, um das Weiterkeimen zu verhindern – eine Frühform des Grünkerns? Gelegentlich buken die Frauen in der Asche Fladenbrot ohne Sauerteig, das schnell steinhart wurde. Haselnüsse, Heidelbeeren, Honig, Pilze und Wildfrüchte ergänzten die Kost.

Auf Feddersen wurden Rinder, Pferde, Schafe und Schweine gehalten, aber kaum Hühner und Ziegen. Auffallend war die zwerghafte Risthöhe der kurzhörnigen germanischen Rinder (1,1 m) und Pferde (1,4 m). Sporadisch wurde Wild wie Rothirsch und Auerochs gebraten, der Wildanteil der Knochenfunde bei Siedlungen lag meist unter einem Prozent. Ist Caesar mit seiner Schmonzette, dass die Germanen Bäume ansägen, sodass daran schlummernde Elche umstürzen, der Nestor des Jägerlateins?

An den Küsten wurden Robben und gestrandete Wale erlegt und Muscheln gesammelt, an Flußmündungen Stör und Lachs gefangen. Angeln, Speere und Netze als Grabbeigaben beweisen, dass große Fische als Herrschaftsgeschenk galten. Grätenfunde belegen Kabeljaufang auf offener See – zumindest in der norddeutschen *Germania magna* scheint Fischfang wichtiger als Jagd gewesen zu sein.

Die Vorstellung vom carnivoren Germanen mag auch daran hängen, dass außer Pökeln kaum Konservierungsmethoden bekannt waren. Nach dem Schlachten wurde möglichst viel Fleisch in Metallkesseln gekocht und sofort vertilgt. Belegt sind Salzkriege zwischen Stämmen um die kostbaren Ressourcen der Solequellen. Generell war die Winterernährung



Bierbacchanten in Oberaden: Grabungsarbeiter feiern die Freilegung eines römischen Weinfasses im Lippischen Land (Foto um 1910).

schwierig. So sollen die jütländischen Teutonen wegen Nahrungsknappheit 105 v. Chr. in die Provence eingefallen sein – *furor teutonicus* aus Hunger?

Ähnliche Esssitten lassen sich auch für die im süddeutschen Raum siedelnden Kelten rekonstruieren – wobei Römer und Griechen bis ins 1. Jahrhundert n. Chr. Germanen und Kelten nicht unterscheiden konnten. Wie im Obelix-Comic erzählt der Syrer Poseidonios (der vielleicht anatolische Galater kannte), dass sie auf Heuschütten an niedrigen Tischen lagerten, um die reichlich aufgetragenen Speisen wie Löwen zu zerreißen. Generell schreibt man ihnen eine früh entwickelte Landwirtschaft mit Radpflug (ab 400 v. Chr.) und Wendepflug (1. Jahrhundert n. Chr.) zu. Auch das Bierbrauen sollen die Germanen von den Kelten gelernt haben. Beim Keltenhaus in Landersdorf bei Thalmässing werden wie zur Bronzezeit eiweißreicher Dinkel und schnell wachsender Emmer gezogen.

Weit besser sind wir über das Angebot der römischen Provinz *Germania* informiert, die im Wesentlichen das linksrheinische Gebiet und Süddeutschland südlich des Mains umfasste. Durch Grabungen in Römerlagern und Landgütern (*villae*) wissen wir, dass die Legionäre weitgehend an die mediterrane Lebensmittelversorgung angeschlossen waren. Soweit das nördliche Klima es zuließ, pflanzten sie Wein, Feigen, Pfirsiche, Mandeln und Kräuter wie Petersilie und Bohnenkraut an. In Colonia Agrippina (Köln) oder Augusta Treverorum (Trier) würzte man ganz wie in Rom mit Koriander, Pfeffer und der fermentierten Fischsauce *garum*.



Lirum garum Löffelstiel: Rekonstruktion einer römischen Küche im Pompejanum, Aschaffenburg.

Ab dem 2. Jahrhundert n. Chr. setzt die römische Germanienpolitik auf Defensive. Legionäre satteln auf Kolonisten um, eine Angleichung der Produktpalette erfolgt. Römer essen weniger Schwein und mehr Rind und beißen beherzt in Dinkelbrote. Umgekehrt erproben limesnah siedelnde Bauern Weizenanbau, wenn auch die germanische Landwirtschaft kaum exportorientiert war. Immerhin schätzten Kaiser wie Tiberius germanische Gänse, Mohrrüben und Rapunzelsalat.

Die römisch-germanischen Museen in Köln, Trier und Mainz belegen es eindringlich: Die Römer waren diesseits des Limes jahrhundertlang in Deutschland zu Hause und hatten sich auch kulinarisch ihre eigene Struktur geschaffen. Riesige Werkstätten in Rheinabern liefern rotbraun glasierte Terra-sigillata-Keramik – zu olivenölgebratenem oder honiggeschmortem Gemüse trank man Moselwein aus mundgeblasenen Glasbechern.

Auch wenn die Behauptung, Rheinischer Sauerbraten sei ein Vermächtnis der Legionen Caesars (die Schweizer Almrinder in Essig und etruskischen Rosinen als Marschverpflegung einlegten), nicht beweisbar ist, so ist römischer Kulturtransfer bis heute im deutschen Essalltag präsent. Kochen ist ebenso ein lateinisches Lehnwort wie Schüssel, Küche, Keller, Mörser, Becher und Becken. Nicht nur Pfeffer, Zimt, Fenchel und Minze, sondern fast alle Gemüse und feineren Obstsorten tragen aus dem Latein abgeleitete Namen, hübsch ist die Volksetymologie Liebstöckel von *lubisticum*. Die süddeutsche Semmel kommt von Legionärsgebäck aus *simula* (Weizen). Brezeln, Wurst und Wein sind Gaben aus Roms Füllhorn.



Keltische Holzfässer statt Amphoren: römisches Weintransportschiff aus Neumagen-Dhron an der Mosel. Original Rheinisches Landesmuseum Trier.

Spannend ist die Genese des Wortes Tisch. Es geht auf *discus* zurück, also kleine wurfscheibenrunde Platten für Einzelesser – schon Tacitus war aufgefallen, dass die Germanen im Gegensatz zu mediterranen Völkern kein Problem haben, ganz allein zu essen! Tut das nicht, man verzeihe den pauschalisierenden Zeitsprung, die Fastfoodnation Deutschland, die gern auf der Straße mampft oder ihren *Coffee-to-go* in der U-Bahn verschüttet, bis heute?

In der Völkerwanderungszeit belegen Dichter die romanisierten Tischsitten germanischer Oberschichten (wobei die meisten Episoden eher im merowingischen Frankreich spielen), aber auch den kulinarischen *clash of civilizations*: «Nun bin ich inmitten eines Haufens Langhaariger. Ich muss germanische Reden ertragen, oftmals Beifall spenden und Grimassen dazu schneiden, wenn der gefräßige Burgunder – dessen Haar mit ranziger Butter getränkt ist – sein Tafellied grölt ... glücklich eure Augen und Ohren, glücklich auch eure Nase: Sie wird nicht vom Geruch Dutzender dieser Barbarenkrieger beleidigt, die schon am frühen Morgen Knoblauch und faule Zwiebeln ausrülpfen», klagt Sidonius Apollinaris am Westgotenhof in Spanien.

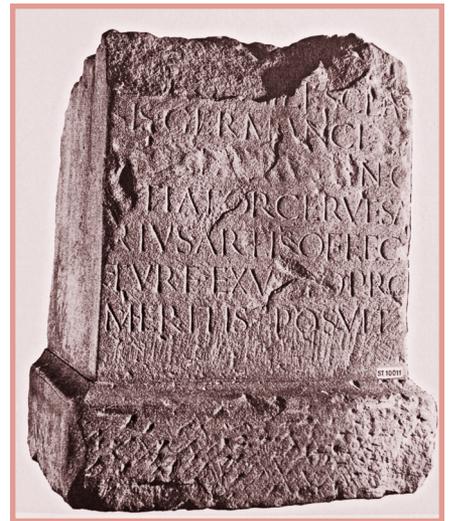
Venantius Fortunatus rühmt den austrasischen Hausmeier Gogo als *noster Apicius* und zankt mit einem rußgeschwärzten Koch. Der älteste namentlich überlieferte germanische Koch (vom Götterkoch Andhrimnir aus der *Edda* abgesehen) scheint ein Berufsinvalide gewesen zu sein. Bischof Gregor von Tours überliefert in seiner *Frankengeschichte*, dass ein gewisser Leudast wegen Triefaugen vom Rauch der Backstube zur Mörserkeule versetzt wurde. Karl der Große vertraute hingegen 784 seinem Chefkoch Odulph ein ganzes Heer an,

das gegen die Bretagne zog. Auch im *Nibelungenlied* werden Küchenmeister Rumolt und Mundschenk Sindold als «auserwählte Degen» gerühmt. Makabre Umgangsformen: der Langobardenkönig Alboin zwang seine Frau Rosamunda, aus dem Schädel ihres Vaters Kuni-mund zu trinken. Noch 1898 sollte sich General Kitchener (später britischer Oberkommandierender im Ersten Weltkrieg) nach der Schlacht von Omdurman im Sudan eine Trinkschale aus dem Schädel des Mahdi machen lassen.

Als Kronzeugen germanischer Speisegewohnheiten könnte man den Byzantiner Anthimus zitieren. Der Arzt widmete Theoderich (wahrscheinlich dem Frankenkönig 511–533) den Brieftraktat *De observatione ciborum*, in den Koch- und Diättipps eingestreut sind. Pfauen in Honigpfefferbrühe entsprechen spätrömischer Apiciusküche, während eine Vorahnung von Cholesterinfurcht aus der Bemerkung spricht, hart gekochtes Eiweiß sei völlig unverdaulich. Amüsant sind Anthimus' ethnologische Vorurteile («primitive» Völker vertragen besser rohes Fleisch) und sein Speckkapitel, «für den die Franken eine unbezwingliche Vorliebe haben». Speck sei viel bekömmlicher als Salzfleisch (fettfrei und zu trocken!) und könne statt Öl über Fleisch und Gemüse gegeben werden. Obwohl Anthimus ein gelehrter Vertreter spätantiker Diätetik ist, überliefert er die wahrscheinlich ältesten germanischen Rezepte wie Steckrüben mit Fleisch, Speck und Essig und empfiehlt Phlegmatikern Rettich, der fünf Tage vorher aus der Erde gezogen wurde.

Diem noctemque continuare potando nulli probrum – Tag und Nacht durchzuzechen, wird niemandem vorgeworfen. Nicht nur Tacitus, auch die Kirche war befremdet über die ausschweifenden Trinksitten der Germanen. Ob Rheingold, Nibelungenhort oder das Keltengrab in Hochdorf bei Esslingen (6. Jahrhundert v. Chr.) mit einem 500 Liter-Bronzekessel und neun goldenen Trinkhörnern – eine Fülle an Funden und Legenden belegt, dass das gemeinsame Zechen der Männer höchstes Renommée, ja oftmals vertraglichen Rechtscharakter besaß. Neben die metgefüllten Auerochsenhörner, die bis zu 13 Liter fassen konnten, traten erbeutete oder erhandelte römische Edelmetallgefäße, teils von einheimischen Silberschmieden nachgebildet. Nicht selten wurden sie mit ungehopftem Bier oder Obstwein gefüllt – Karl der Große liebte Cidre. Metrückstände in dänischen Hörnern wurden als hefevergorener Trank aus Weizen, Beeren und Honig analysiert – das verwandte Sanskritwort *madhu* bedeutet süß.

Als Ärgernis empfand die Kirche die üppigen heidnischen Opfermahlzeiten zum Winterbeginn. Der Alemanenapostel Kolumban machte am Bodensee Bier als Götzentrunken aus: «Sie hatten ein großes Gefäß, das bei ihnen Kupa heißt und ungefähr 26 modicus (über zwei Hektoliter) fasste, mit Bier angefüllt in ihre Mitte gestellt. Auf Kolumbans Frage, was sie damit wollten, sprachen sie, sie brächten ihrem Gott Wotan ein Opfer.» Die arglosen Neugetauften brachten, wie sie es gewohnt waren, weiter

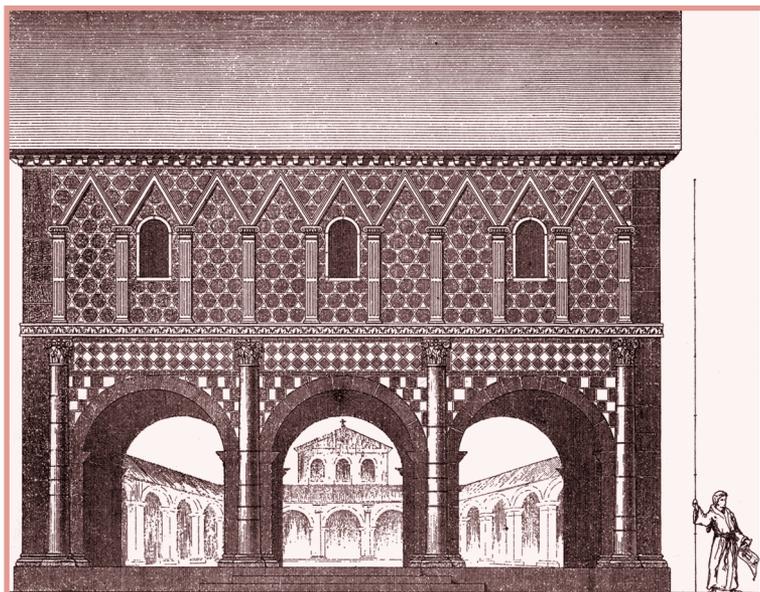


Grabstein eines Bierhändlers (*cervesarius*) aus dem späten ersten Jahrhundert. Rheinisches Landesmuseum Trier.

Essen und Alkoholika in die Kirche mit. So wurde der Martinstag wie einst der Wotanstag mit ausschweifendem Minnetrinken gefeiert. Eine weiterer Streitpunkt war die Vorliebe der Germanen für Pferdefleisch, das teilweise in rituellen Rossopfern geschlachtet wurde. Die Päpste Gregor III. (731–41) und Zacharias (751) forderten den Germanenapostel Bonifatius auf, diese Sitte zu ächten – christliche Speisegesetze verbieten den Genuss von Götzenfleisch heidnischer Opfer. Das Verdikt erwies sich als zählebig. Erst 1841 wurde Pferdefleisch als normale Handelsware zugelassen, erst 1973 die rechtliche Diskriminierung von Pferdefleisch im Gastgewerbe völlig abgeschafft.

Zugleich setzt die international vernetzte Kirche den spätantiken Gewürz- und Delikatessenhandel fort: So bekommt Bonifatius Zimt, Pfeffer und ausgerechnet die als Aphrodisiakum bekannte Kostwurz aus Rom. Gregor von Tours verzehrt Eierkuchen mit Datteln und Oliven. Der Karolingerbischof Theodulf schwärmt, dass gewürzte Speisen besser schmecken als Haferbrei und saure Milch – offensichtlich gegen germanischen Einheitsmampf zielend.

Kulinarische Legenden ranken sich um Karl den Großen. Sein Biograph Einhard berichtet, dass der jagdbegeisterte Frankenkaiser trotz feisten Nackens und hervortretenden Bauchs eine würdevolle Figur machte und der Meinung war, Fasten schade seiner Gesundheit. Seine Liebesspeise entsprach germanischer Reckenart: Wild am Spieß, das unter Hornstößen von Waidmännern in den mit Efeu und Rosen dekorierten Speisesaal getragen wurde. Kichererbsen aß er einzeln mit den Fingern, die er auf byzantinische Art in parfümiertes Wasser tauchte und am persönlichen Tischtuch abwischte. Die Chronik von St. Gallen berichtet, dass er wie ein deutscher Käsetöpel grüne Edelschimmelflecken von einer Art Ur-Roquefort entfernte, dann allerdings aufgeklärt die Produktion dieser Delikatesse förderte.



Karolingischer Repräsentationsbau: Die Lorsch Vorhalle (9. Jh.?).

Überhaupt machte Karl der Große Agrarpolitik zur Chefsache. Auf kaiserlichen Pfalzen und Domänen setzt er auf staatliche Intervention zur Hebung der Produktivität. Angewandte Romanik ist das berühmte *Capitulare de villis* (um 800). Die Verordnung über Landbau strebt nichts Geringeres an als die Wiedererlangung römischer Gartenbaustandards.

Kirschen, Mandeln, Pfirsiche, Pomeranzen, Quitten, Maulbeeren, Kohlrabi, Pastinaken, Rote Rüben,

Endivie, Bärwurz, Estragon, Dill, Fenchel, Schnittlauch, Kerbel und die Wildkürbisse Koloquinten – einiges aus der geforderten Endlosliste gedieh sicher nur in südlichen Provinzen des Karolingerreichs wie Aquitanien. Der Karlsgarten in Melaten bei Aachen bemüht sich, das botanische Erbe der Karolinger nachzupflanzen.

Der Tisch war gedeckt. Hier fand ich ganz
Die altgermanische Küche.
Sei mir begrüßt, mein Sauerkraut,
Holdselig sind deine Gerüche.

Genau dieses nicht nur von Heinrich Heine kolportierte Klischee stimmt nicht. Germanische Küche war nicht Kraut, Schwein und natürlich schon gar nicht Kartoffelbrei. Ihre angebliche Nationalspeise Sauerkraut sollten die Germanen erst viel später kennenlernen, als sie im 13. Jahrhundert in Schlesien auf die Heere der Mongolen stießen. Karolingische Küche war bis auf die Ausnahmesituation großer Feste häufiger «täglich Graupenbrei» als Brot oder Fleisch, konnte aber in kulinarischer Interpendenz Höhenflüge erleben und punktuell an den dünnen Überlieferungsstrang spätrömischer Hochküche anknüpfen.

1967 wird der Westerwälder Römertopf auf den Markt geworfen, seit den späten 70er Jahren kocht Familie Gracher im Trierer *Domstein* römische Gerichte wie Schinken mit Feigensauce, Linsen mit Muscheln oder Tarpejanisches Lamm nach.

Ein ähnliches Revival germanischer Küche bleibt mangels Rezepten illusorisch. Spärliche Versuche auf Volksfesten oder Völkerkundeausstellungen entpuppen sich meist als fiktive Mittelalterküche. Immerhin inspirieren sich Burschenlieder eher spöttisch an germanischen Trinkbräuchen: «Hildebrand und sein Sohn Hadubrand, Hadubrand/ Tranken sich beid einen Riesenbrand, Riesenbrand» (Viktor von Scheffel).

Vage Infos lassen sich schließlich aus Märchen und Sagen erschließen, wie von der Suppe, die die Riesen in den Mulden des Himmelsteins im Fichtelgebirge kochten. Auch die erst im 13. Jahrhundert notierte altisländische *Edda* kündigt von Götterspeisen und Heldenmählern. Thor führt als Wanderproviand Hering und Hafermus mit. Der listige Loki verwandelt sich in einen Lachs und erfindet das Fischnetz. Odin schmaust das ewig nachwachsende Fleisch des Ebers Sährimnir und trinkt dazu Wein. Feines Weizenbrot und bardiertes Geflügel – die *Rigspula* malt ein Tafelstillleben eindrucksvoller altnordischer Raffinesse:

... geblühtes Gebild
Von schimmerndem Linnen, sie deckte den Tisch.
Linde Laibe legte sie dann



Römer am Rhein? Germanen brauchen Pizza: Ladenschild in Worms.

Von weißem Weizen gewandt auf das Linnen
Setzte silberne Schüsseln auf
Mit blassem Speck und gesottenen Vögeln

Bärenbraten und Rentierschinken: Den energischsten Versuch, germanisch zu speisen, hat der Nibelungen-Fan Ludwig II. in seiner Hundinghütte bei Schloss Linderhof unternommen. Die Memoiren seines Mundkochs Theodor Hierneis evozieren gespenstisch-opernhaften Germanenkitsch:



Germanisches Themenrestaurant für den Märchenkönig: Hundinghütte in Linderhof mit der Weltesche Yggdrasil.

«In der Hundinghütte wieder, mit der mächtigen Weltesche, die das Dach durchbricht und in der Notung, Siegmunds Schwert, steckt, wo brennende Holzscheite im offenen Kamin flackern und Bärenfelle den Steinboden bedecken, speist der König am einfachen Holztisch. Da stehen dann Hörner mit Met gefüllt, silberne Hirsche oder Rehe enthalten die Sahne zum Mokka (!), und kleine Eulen dienen als Salzgefäße und Pfefferstreuer.»

FENEA
GOTISCHER GRAUPENBREI
Anthimus, 6. Jahrhundert n. Chr.

Es wird auch aus Gerste ein ausgezeichnetes Gericht bereitet, das wir Griechen *alfita* nennen, lateinisch aber heißt es *polenta*; die Goten nennen es in ihrer germanischen Sprache *fenea*: ein wirksames Heilmittel, wenn es mit warmem Wein gemischt wird und davon ein Löffel voll, in dieser Weise gut gemischt, langsam eingenommen wird: es hilft sehr gut gegen Magenverstimmung und nährt zugleich. Es wirkt aber auch vorzüglich gegen Dysenterie mit purem Wein, gewärmt und dann gemischt, ein Löffel voll, und gut gemischt soll der Patient es nüchtern zu sich nehmen, oder nachts nach dem Hahnenschrei oder wann ihn danach gelüftet, in der Weise, dass er, wenn er das geschluckt hat, nicht gleich eine andere Speise zu sich nimmt, bis er dies verdaut hat. Wir pflegen von dieser selben Speise auch Fiebernden zu geben mit reinem, lauwarmem Wasser, nicht als dicken Brei, sondern dünnflüssig. Es bekommt auch wohl, in der Fastenzeit der vierzig Tage dies zu genießen, besonders mit warmem Wasser, weil es den Magen kräftigt und nährt.



Graupenbrei mit Wein als Medizin und Fastenspeise – ein Rezept, das Germanen mit mediterranen Völkern teilten.

Mehr Informationen zu [diesem](#) und vielen weiteren Büchern aus dem Verlag C.H.Beck finden Sie unter: www.chbeck.de