

## **Wohl bekam's. In hundert Menus durch die Weltgeschichte**

Herausgegeben, übersetzt und eingeführt von Tobias Roth und Moritz Rauchhaus

Das Schicksal der Nationen hängt von der Art ihrer Ernährung ab.  
Jean Anthelme Brillat-Savarin

**Die Kultur spiegelt sich in ihrem Essen: Der Suezkanal und der Gotthardtunnel werden eröffnet, Könige werden gekrönt, Triumphe gefeiert und die Beatles sitzen bei Elvis Presley. Mit diesem Buch sind Sie bei hundert solcher Anlässe zu Gast.**

Gegessen wird immer. Umso mehr und umso lieber, wenn es etwas zu feiern gibt, wenn Verträge besiegelt, Hochzeiten geschlossen oder große Bauwerke eröffnet werden. Erstmals werden nun Speisefolgen, die in die Geschichte eingegangen sind, in einem Buch versammelt. So wird ein einmaliger Blick in die Vergangenheit möglich: Es werden Realien aufgetischt. Die Spanne reicht vom assyrische König Aššur-nâšir-apli II., der seine neue Residenz am Tigris einweihet, bis zur Hochzeit von Kanye West und Kim Kardashian in Florenz und dem letzten Dinner Barack Obamas als Präsident. Gegessen wird immer, und der Philosoph Ludwig Feuerbach hat es auf den Punkt gebracht: *Der Mensch ist, was er isst.*

Gerade Eroberungen und Triumphe, Hochzeiten, Krönungen und Begräbnisse sind bedeutende Anlässe, deren Menus erhalten geblieben sind. Aber am großen, überzeitlichen Esstisch dieses Buches treffen sich nicht nur die „großen Männer“ und die gekrönten Häupter. Auch Einblicke in die kulinarische Welt der Expeditionen und Schützengräben sind versammelt, Menus von feiernden Kegelklubs oder Handwerkskammern. Der Speiseplan zeigt sich als ein Medium, als eine dokumentarische Form, die prompt und simultan ein Fenster in eine fremde, eine lang vergangene Lebenswelt öffnet.

Der Blick auf die Teller bringt uns näher an die Geschichte und ihre Protagonisten heran als eine historische Abhandlung. Speisekarten beflügeln die Phantasie, sie gewähren einen intimen Einblick, sie zeigen uns, was war und wie es war. Die Vorstellungskraft wird spielerisch an die Geschichte herangeführt: Wo kommen die Zutaten her, wie geht es in der Küche zu, bevor serviert wird, und was geschieht wohl, nachdem abgeräumt worden ist? Die Realien des Menus erden gleichsam die Imagination und geben einen lockeren Rahmen. Wir sehen die Gemeinsamkeiten. Die Geschmäcker mögen sich rasant wandeln, die Mägen tun es nicht.

Doch gleichzeitig spüren wir die kulinarische Distanz: Was ist der Pomp einer Staatspräsidentin von heute gegen den Pomp eines Königs von einst? Die Kultur, ihre Hierarchien und ihre Dynamik, spiegeln sich im verfügbaren oder bevorzugten Essen. Wer von uns weiß noch, wie Schildkrötensuppe schmeckt? Aber auch die Reichweite einer Gesellschaft in der Welt wird offenbar: Die Grenzen meiner Speisekarte sind die Grenzen meiner Welt. Im Italien der Renaissance sucht man Tomatensauce vergebens.

Besonders aufschlussreich sind hier die Entwicklungen einerseits, die Gleichzeitigkeiten andererseits. In der Zusammenschau beispielsweise von Hochzeitsmenüs vom 15. bis ins 21. Jahrhundert ergibt sich ein Panorama der Geschichte und ihres Verlaufs, wie man es wohl selten gesehen hat. Oft aber liegt die Pointe gerade in der Gleichzeitigkeit: Was gab es im Berliner Schloß zu Bismarcks 80. Geburtstag, was am gleichen Tag im Berliner Hotel Savoy? Was verspeiste Juri Gagarin als erster Mensch im Weltraum, was wurde an jenem 12. April 1961 gleichzeitig im Weißen Haus in Washington D. C. serviert?

Alle Menüs des Buches werden von kleinen Essays begleitet und eingeführt. Die Bedeutung des Anlasses, merkwürdige Begebenheiten, die sich zugetragen haben, illustre oder unerwartete Gäste, aber auch bestimmte Pointen der Speiseplanung kommen hier zur Sprache – als Erläuterung, aber auch als Steigerung des Genusses. Nicht zuletzt politische Winkelzüge, die ihren Weg auf die Teller gefunden haben, gilt es hier zu bedenken. Dass etwa zur Begrüßung der siegreichen Truppen aus Frankreich in Berlin am 17. Juni 1871 Fisch aus dem Rhein auf den Tisch kam, dürfte kein Zufall sein.

Die Anthologie versammelt tatsächliche Menüs und stützt sich dabei auf kulinarisches Archivmaterial. Im Zentrum stehen einzelne Ereignisse und Anlässe, nicht die Speisekarten von Restaurants. Wo Zweifel an der Realität der Speisen angebracht sind, wie etwa in Bezug auf die berühmten Bankette der Kaiser im Alten Rom, haben wir uns gegen eine Aufnahme entschieden.

Das Buch wird aufwendig und zweifarbig gestaltet von Jeff und Andrew Goldstein, deren Arbeit für den Verlag Das Kulturelle Gedächtnis 2017 von der Stiftung Buchkunst ausgezeichnet wurde. *Wohl bekam's* schließt so an die aufwendig gestaltete *Ungemein eigensinnige Auswahl unbekannter Wortschönheiten aus dem Grimmschen Wörterbuch* an, die 2017 von Peter Graf herausgegeben wurde.



## EINZUG DER SIEGREICHEN TRUPPEN AUS FRANKREICH

/  
17. Juni 1871  
Berlin

In diesem Menü wird gefeiert, was man wohl einen gelungenen Auftakt für die Neugründung namens „Deutsches Reich“ nennen muss. Der politische Appetit scheint hier größer, als es biologischer je sein könnte.

Frankreich, das als programmierter Feind die Zusammengehörigkeit der deutschen Staaten so lange beschwor und verhärte, hat sich im Juli 1870 zur Kriegserklärung gegen Preußen hinreißen lassen, kaum ein halbes später ist das Kaiserreich Napoléons III. jedoch am Ende. Dort entsteht die Dritte Republik, auf der anderen Seite das Deutsche Reich. Hunderttausende Tote fordert der grauenvolle Vorgang. Ein Bürgerkrieg in Paris zählt zu den sofortigen Folgen, eine verbittert aufrüstende Konkurrenz, die die Katastrophen des 20. Jahrhunderts vorbereitet, zu den späteren. In Deutschland nimmt der Größenwahn neue Dimensionen an, der sich – wie so oft – zuerst auf den Tellern zeigt.

An einem Junitag in der Hauptstadt kommt natürlich nichts Belangloses auf das Menü: hier weiß ein Sieger ganz genau, wen er da besiegt hat. Schon der zweite Gang, *Rhein-Lachs, Soße Colbert*, legt hiervon Zeugnis ab. Nicht nur ist der Lachs eine der begehrtesten und teuersten Fischarten des 19. Jahrhunderts, er stammt auch aus dem heiligen Grenzfluss, der – inzwischen – keiner mehr ist: Elsass und Lothringen sind an die Deutschen gefallen. Über den eroberten Fisch kommt die Soße, die nach einem Finanzminister des Sonnenkönigs Ludwig XIV. benannt ist und den Reichtum des alten – inzwischen besiegten – Reiches in Butter-Zitrone-Petersilie-Estragon verkörpert.



Wildsuppe  
Frühjahrsuppe

–  
Rhein-Lachs, Soße Colbert  
Steinbutte mit Krebs-Soße

–  
Kalbs-Keule mit Champignons  
u. Schildkröte  
Rinderfilet mit Macaroni

–  
Salat von Hummer  
Gänseleber-Pastete mit Trüffeln

–  
Grüne Bohnen, Schoten

–  
Hühnerbraten  
Rehzimmer } Salat

–  
Schlagesahne mit Erdbeeren  
Gelee von Champagner mit Früchten

–  
Käse, Gefrorenes, Obst  
Dessert

/



weitere Beispiele für Anlässe:

**1200:** ein Menü der Bamberger Domherren

**1430:** Festmahl der Schneidergilde in London

**1519:** Ein schwarzes Essen im römischen Karneval

**1580:** Michel de Montaigne in Lindau

**1774:** ein Diner bei der Royal Society in London

**1798:** Frühstück bei Goethe

**1865:** Inaugurationsbüffet für Abraham Lincoln

**1867:** Diner des trois empereurs

**1869:** Eröffnung des Suez-Kanals in Ismaila

**1884:** Dinner an Bord des „Orient-Express“

**1891:** Ein Empfang bei Familie Krupp

**1902:** Roosevelt an Bord der deutschen kaiserlichen Yacht „Hohenzollern“

**1912:** das letzte Abendessen auf der Titanic (im Vergleich 1., 2. und 3. Klasse)

**1928:** Menü an Bord eines Linien-Passagierflugzeuges

**1961:** Mittags im Weißen Haus, im Schatten Gagarins

**1944:** Weihnachtessen im geheimen Plutoniumlabor Hanford

**1990:** erster Staatsbesuch von Weizsäcker in Paris nach dem Mauerfall

**2012:** 50jähriges Jubiläum Unterzeichnung Elysée-Vertrag

**2014:** Hochzeit Kanye West und Kim Kardashian

**2016:** Obamas letztes State Dinner im Weißen Haus



Die Autoren

**Tobias Roth** wurde 1985 in München geboren. Er studierte Germanistik und Europäische Literaturen in Freiburg i.Br. und Berlin, war von 2013-2016 wissenschaftlicher Mitarbeiter am SFB644 „Transformationen der Antike“ und wurde 2017 mit einer Arbeit zur Liebeslyrik der italienischen Renaissance promoviert. Er debütierte 2013 mit dem Gedichtband „Aus Waben“ (Verlagshaus Berlin) und legte seither zahlreiche eigene Titel sowie Übersetzungen aus dem Italienischen, Lateinischen und Französischen vor. Zuletzt erschienen u.a. der

gemeinsam mit Asmus Trautsch und Melanie Möller gestaltete Kommentar zu Ovids „Liebeskunst“ (Galiani Verlag, Berlin 2017), das Langgedicht „Grotesken von Sabbioneta“ (hirundo press, Hamburg 2018) und der Gedichtband „Grabungsplan“ (Verlagshaus Berlin, Berlin 2018). Seine Arbeit wurde u.a. mit dem Wolfgang-Weyrauch-Förderpreis (2013) und dem Bayerischen Kunstförderpreis (2015) ausgezeichnet.

**Moritz Rauchhaus** wurde 1993 in Berlin geboren. Mit einem Stipendium der Heinrich-Böll-Stiftung studierte er Deutsche Literatur, Philosophie und Europäische Literaturen in Berlin, Rom und Bordeaux. Nach Tätigkeiten u.a. an der Arbeitsstelle Grimm-Briefwechsel in Berlin ist er seit 2017 wissenschaftlicher Mitarbeiter im Graduierendenkolleg 2190 „Literatur- und Wissensgeschichte kleiner Formen“. Als Übersetzer aus dem Italienischen und Französischen veröffentlichte er zuletzt eine Auswahl aus Antonio Puccis Gedichten („Es nervt!“, SuKuLTuR 2018).

## **Wohl bekam's. In hundert Menus durch die Weltgeschichte**

Herausgegeben, übersetzt und eingeführt von Tobias Roth und Moritz Rauchhaus

14×21,5 cm, zweifarbiger Druck, gebunden, mit Kopffarbschnitt und Prägung

ca. 352 Seiten

ca. 28,- € (D) / 28,80 € (A)

ISBN 978-3-946990-23-9

Erscheinungsdatum: **September 2018**