



**TECHNISCHE
UNIVERSITÄT
DRESDEN**

**Institut für Geschichte
Deckblatt für schriftliche Semesterprüfungsleistungen**

Semester, in welchem die Lehrveranstaltung stattfand: WS 22/23

Dozentin/Dozent: Andreas Rutz / Josef Matzerath

Art der Lehrveranstaltung (z. B.: V, PS, HS, Ü): Vorlesung

Titel der Lehrveranstaltung:
Einführungsvorlesung Geschichte

Modul: PHF-SEGY-Hist-EK

Angemeldete Prüfungsnummer: 90110

Art der Arbeit (z. B.: Essay, Seminararbeit, Portfolio, Protokoll): Essay

Titel der Arbeit:
Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1900

Name, Vorname: Kosak, Joseph

E-Mail-Adresse: joseph_kurt_rudi.kosak@mailbox.tu-dresden.de

Matrikelnummer:
5095722

Studiengang und Fachsemester:
Lehramt Englisch Geschichte Gymnasium, FS1

Datum der Abgabe: 15.03.23

Essay Ernährungsgeschichte - Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1900

Die Dresdner Hofküche um 1900 entsprach den allerhöchsten zeitgenössischen Standards. Sowohl in der Ausstattung der Küche, als auch in der Wahl des Küchenpersonals und der Zutaten konnte sich die Hofküche der Wettiner mit namhaften in- und ausländischen Höfen und Restaurants messen. Durch eine lange und prächtige Tradition, hatte der Dresdner Hof die Gelegenheit eine eigene markante Tradition in der exquisiten Küche aufzubauen. Dazu zählen u.a. eigene Rezepte, Hofzeremonielle und Zubereitungsmethoden. Dresden orientierte sich dabei immer an Europa, und das offensichtlich nicht nur in der Küche. Die Hofküche kann man als einen lokalen Repräsentanten der exquisiten, europäischen Küche charakterisieren. Man orientierte sich an den Spitzenleistungen der Zeit und schaffte es diesem hohen Niveau, das in anderen Städten und Höfen Europas vorgelebt wurde, nicht nur gerecht zu werden, sondern dieses oftmals auch um eigene Nuancierungen zu bereichern.

In der Nahrungsmittelversorgung war es tatsächlich schwer, den fürstlichen Höfen als Privatperson gleichzuziehen. Der Hof bezog von seinen sogenannten Hoflieferanten sowohl frische und saisonale Standard-, als auch exquisitesere Zutaten, bzw. verzehrfertige Nahrungsmittel. Hoflieferanten unterlagen in Sachsen einer strengen Qualitätskontrolle durch den königlichen Hof. Bevor eine Person als Hoflieferant ausgezeichnet werden durfte, musste dem eine mehrjährige Belieferung des Hofes in signifikanten Mengen vorausgehen. Erst dadurch konnte sich der Hof einen Eindruck von der Qualität der gelieferten Waren machen und überdies auch eine gewisse Vertrauensbasis zu der Person aufbauen.

Die besten Zutaten nützen nichts, wenn niemand sie gekonnt zuzubereiten weiß. Der Dresdner Hof hat eine lange Tradition exzellenter Köche, welche über den Anfang des 19. Jahrhunderts hinausreicht. Dass die Besten ihrer Zunft und Zeit, Dresden als einen würdigen Schaffensort ansahen, lag nicht nur an ihrem Status als Haupt- und Residenzstadt, sondern ist ein Zusammenwirken von zum Teil bereits erwähnten Faktoren. Diese wären die exzellente Nahrungsversorgung in und um Dresden, die Erfahrung und das Wissen, welches Stadt und Menschen in der Küche vorzuweisen hatten, sowie das Prestige bzw. die Wertschätzung welche exquisite Küche in Dresden hatte und erfuhr. Bei der Lebensmittelausstellung in Dresden 1909, wurde der

Unterschied in Leistung zwischen Hofküche und Restaurant anschaulich gemacht. Bei dortigem Anlass, einen Kochwettbewerb zu veranstalten, schnitten die Lehrlinge der Hofküche viel besser ab als die Lehrlinge der Restaurants. Die bekanntesten Vertreter der Dresdner Hofküche wären die Dynastie Baumann sowie auch Ernst Max Pötzsch.

Neben der Nahrungsmittelversorgung und dem Talent des Küchenpersonals konnte auch in den Küchen selbst, die Hofküche beste Ausstattung aufzeigen. Die wichtigsten Küchen, welche die Wettiner unterhielten, waren die der Sommerresidenz Pillnitz, des Dresdner Residenzschlosses, des Taschenbergpalais und der königlichen Villa in Wachwitz. Eingerichtet waren sie sowohl nach dem neuesten Stand der Technik, als auch räumlich klug und modern. In Kücheneinrichtungen war zudem noch die Beleuchtung und Belüftung ein wichtiges Merkmal, das damals nicht so selbstverständlich genommen wurde wie heute. Oft waren Küchen in Kellerräumen eingerichtet wo die Fenster entsprechend klein waren und sich so negativ auf die Luft und Umgebung in der Küche auswirkten. Die königlichen Küchen waren jedoch geräumig, sowie mit großen Fenstern, Gasbeleuchtung und modernen Gerätschaften, wie Kochmaschinen, ausgestattet. Dazu wurde noch Wert auf die Nähe zu den Speisezimmern gelegt. Im Taschenbergpalais wurde dies z.B. durch einen händisch betriebenen Essensaufzug bewerkstelligt.

Zuletzt sei noch kurz das, für andere Höfe, vorbildhafte Dresdner Hofzeremoniell erwähnt. Diese Etiketten- und Verhaltensregelansammlung sollte einerseits höfische Pracht sicherstellen als auch diplomatischen Kontroversen aus dem Weg gehen. Eine 16fache Speisengolge mit 10 passenden Weinen, sowie einer ausgeklügelten Sitzordnung nach Rang und Namen sind nur ein paar der glanzvollen Aspekte der Dresdner Tafelkultur.

Es ist also deutlich festzustellen, dass die höfische Küche Dresdens auf einem sehr guten Niveau war. Im internationalen Vergleich wird dies erneut deutlich. Den oben schon erwähnten Auguste Escoffier als Vergleich zu nehmen bringt mehrere Vorteile mit sich. Sein Talent in der Küche war legendär. Er gilt als fähigster Repräsentant der klassisch-französischen Küche, welche um 1900 weltweit den besten Ruf hatte. Er kochte in zahlreichen europäischen Städten, darunter Paris, London und Nizza. Wenn man einen Vertreter der exquisiten internationalen Kochkunst von gleich mehreren europäischen Städten sucht, so hat man ihn Auguste Escoffier trefflichst gefunden.

Timothy Shaw beschreibt ihn in seiner Biographie als ‚kulinarischen Halbgott‘. In seiner ruhmreichen Karriere hatte er Gelegenheit viele Dinners, Bankette und feierliche Anlässe für die westliche Geld- und Blutsaristokratie kulinarisch auszugestalten. Man könnte aufzählen wie viele europäische Staatsoberhäupter und Berühmtheiten er die Gelegenheit hatte zu seinen begeisterten (Stamm-)Kunden zu zählen, die Liste würde lang werden.

Die Pariser Küchen, in denen er arbeitete, waren eher schlecht ausgestattet. An modernen Kochutensilien mag es vielleicht nicht gemangelt haben, aber die Räumlichkeiten wurden, sehr zum Leidwesen des Personals, meist in Keller gelegt. Dort gab es wenig natürliches Licht und eine zweifelhafte Luftzufuhr. Dies führte dazu, dass Londoner Küchen, welche viel großzügiger eingerichtet waren als die in Paris, bei französischem Küchenpersonal beliebter waren. In London gab es mehr Platz und auch größere Fenster.

Als stolzer Franzose bestellte Escoffier stets, nach Möglichkeit, Lebensmittel aus Frankreich. Dies hatte aber nicht nur patriotische, sondern auch qualitative Gründe. Direkt am Anfang seines *Guide Culinaire* betonte er, im Zusammenhang der Zubereitung von Soßen, die Bedeutung der Qualität Zutaten. Seiner Meinung nach könne auch der beste Koch der Welt mit ungenügender Qualität schwerlich Spitzenleistung erbringen.

Ein Vergleich zwischen der Dresdner Hofküche und der Küche Escoffiers würde Unterschiede zutage bringen, die aber nicht über die Tatsache hinwegtäuschen könnten, dass man es hier mit zwei Akteuren der Extraklasse zu tun hat. So war die Küche der Dresdner Wettiner z.B. in der Ausstattung mittels umfangreichem Immobilienbesitz und guter finanzieller Lage durchaus in der Lage, sich Küchen anzuschaffen, welche an Komfort, Praktikabilität und technischem Stand, Restaurantküchen in den Schatten stellten. Escoffier auf der anderen Seite war revolutionär in seiner Kochkunst und brachte sowohl Fortschritte auf dem kulinarischen Niveau, als auch im Ansehen des Berufes des Kochs. Angesichts alledem befanden sich Escoffier und die Dresdner Hofküche auf einem sehr ebenbürtigen Niveau, wo ein eindeutiger Favorit schwer zu küren wäre. Escoffier mag bekannter sein, aber der Umfang an Qualität den die Dresdner Hofküche vorzuweisen hatte, hat stets zu Spitzenleistungen geführt.

Literatur- und Quellenverzeichnis

BAUMANN, Friedrich Tuisikon/EIBEN, Georg: *Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten. Stellung der Weine bei Tafel*, in: BLÜHER, Paul Martin (Hrsg.): *Meisterwerk der Speisen und Getränke*, Leipzig 1901, S. 59-74.

DOLLASE, Jürgen: *F.A.Z.-Geschmackssache. Der neue Gourmet*, Wiesbaden 2007.

ESCOFFIER, Auguste: *Kochkunstführer. Hand- und Nachschlagebuch der klassischen französischen Küche* (15. dt. Auflage), Leipzig/ Gießen 1993.

KLIEWER, Mario: *Geschmacksgaranten. Sächsische Hoflieferanten für exquisite Nahrungsmittel um 1900* (=Land kulinarischer Tradition. Ernährungsgeschichte in Sachsen. Reihe C - Historische Forschungen zur exquisiten Küche, Bd.1), Ostfildern 2015.

KRÜGER, Benedikt: *Gehobene und exquisite Küche in der Konsumgesellschaft Dresden um 1900* (=Land kulinarischer Tradition. Ernährungsgeschichte in Sachsen. Reihe C - Historische Forschungen zur exquisiten Küche, Bd. 2), Ostfildern 2015.

LÄMMEL, Reinhard: *Das Sachsen-Kochbuch. Ein Gang durch die Historie der sächsischen Essgewohnheiten*, Husum 2007.

MATZERATH, Josef: *Grundsätze und Maximen der Tafelkultur um 1900*, in: MATZERATH, Joseph/ NIERING, Annemarie (Hrsg.): *Tafelkultur. Dresden um 1900*, Ostfildern 2013, S. 20-30.

NAUMANN, Louis: *Systematik der Kochkunst. Internationales Koch-Lehrbuch für Haushaltungen aller Stände*, Dresden 1900.

PÖTZSCH, Ernst Max: *Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen* (=Land kulinarischer Tradition. Ernährungsgeschichte in Sachsen. Reihe B - Monumenta Saxoniae Culinaria, Bd.1) , Ostfildern 2013.

SHAW, Timothy: *Die Welt des Auguste Escoffier. Meister der klassischen Kochkunst*, München 1994.

„Die Herrschaftsküche, wie sie sein soll.“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S.85, 86

„Der Niedergang unserer Herrschaftlichen Küche.“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S.179, 180

Ich bestätige hiermit, diese Arbeit eigenständig und ohne Zuhilfenahme unlauterer Mittel angefertigt zu haben. Ich nehme zur Kenntnis, dass bei Verletzung dieser Maßstäbe dies mit einer Note ‚Prüfung nicht erbracht‘ versehen werden kann.



Werdau, 14.03.23