

Insel Verlag

Leseprobe



Rumohr, C. F. von
Geist der Kochkunst

© Insel Verlag
insel taschenbuch 3633
978-3-458-35333-1

1822 erschienen, eroberte Carl Friedrich von Rumohrs *Geist der Kochkunst* schnell Köpfe und Küchen – er hatte ein Werk geschaffen, mit dem das Nachdenken über Ernährung, Küche und Esskultur begann. Und anhält: Rumohrs Überlegungen wirken auch in der Zeit von Slow Food modern, etwa wenn er für die Verwendung heimischer Produkte oder schonende, puristische Zubereitungsweisen plädiert.

Er war kein einfacher Zeitgenosse: Seine Begabungen und Interessen waren vielfältig – er selbst nannte sich »Universaldilettant« –, sein Anspruch an die Umwelt hoch, seine spitze Feder von Zeitgenossen gefürchtet wie verehrt. Nicht zuletzt dadurch ist *Geist der Kochkunst* auch heute eine amüsante und anregende Lektüre.

Carl Friedrich von Rumohr wurde am 6. Januar 1785 in Reinhardtsgrimma bei Dresden geboren und starb am 25. Juli 1843 in Dresden.

insel taschenbuch 3633
Carl Friedrich von Rumohr
Geist der Kochkunst



Carl Friedrich von Rumohr

GEIST DER
KOCHKUNST

*Mit einem Vorwort von
Wolfgang Koeppen
Insel Verlag*

Umschlagabbildung: Henk Helmantel
Stilleben mit gelber Kanne und Früchten, 1993
Foto: Art Revisited, Niederlande

insel taschenbuch 3633
Erste Auflage 2010
Insel Verlag Berlin

© Insel Verlag Frankfurt am Main 1978

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert
oder unter Verwendung elektronischer Systeme
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Umschlag: Michael Hagemann

Satz: Hümmer GmbH, Waldbüttelbrunn

Druck: Druckhaus Nomos, Sinzheim

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-35333-1

1 2 3 4 5 6 - 15 14 13 12 11 10

WOLFGANG KOEPPEN

Vorwort



Carl Friedrich Freiherr von Rumohr lebte von 1785 bis 1843 in Sachsen, Preußen, Bayern, Holstein, Italien. Die von der englischen Krone abgefallenen Staaten von Amerika etablierten sich in der Geschichte, Franzosen entzündeten das unauslöschliche Feuer der Freiheit, Napoleon stieg auf und fiel, Europas Fürsten blieben blind, Goethe wirkte hin, die Klassik geriet unter die Fuchtel der Schulmeister, die Moderne war romantisch, drängte vor und schritt zurück. Freiherr Carl Friedrich von Rumohr starb in Dresden beim Frühstück, das Novalis die Knospe des Tages nannte.

Er war ein merkwürdiger Mann und führte ein am Ende wohl zu preisendes Leben. Ein Dilettant, wie von Goethe geschätzt! Ihn ergötzen noch die Geschäfte, die er sich auf-lud. Fast war er ein Poet, zu seinem Vergnügen ein Schriftsteller. Doch wie ein professioneller Literat wußte er um die Vergeblichkeit des Strebens. Das gab ihm eine artige Melancholie. Aus seinem Stand war er, was jedermann gern wäre, wohlgeboren, reich, unabhängig, gebildet, ein Gelehrter aus tätiger Muße, ein entzückter Kunstkenner, ein glücklicher Sammler, ein Liebhaber am Rande der romantischen Bewegung, ein Gast, hoffentlich ein Mäzen bei den deutschen Künstlern in Rom, ein zuhörender Freund, ein wohlwollender Egoist, selbst ein Egoist im Sinne Stendhals, doch nicht frei von schlechtem Gewissen. Er steckte voller Widersprüche, wurde aristokratischen Hochmuts bezichtigt und demokratischer Gesinnung verdächtigt. Als Autor kamen ihm soziologische Einsichten, als Sterblicher konvertierte er zum katholischen Glauben, hoffte auf Vergebung und ewiges Leben.

Italien war sein irdisches Paradies. Florenz und Siena sah er noch in der Verklärung der alten Bilder. Rom hätte er bei-

nahe noch so gefunden, wie es die Veduten des Piranesi zeigen: die Hinterlassenschaft der Antike in romantischer Verwilderung, die Goethe ergriff. »Und so haben Sonne und Mond, eben wie der Menscheng Geist, hier ein ganz besonderes Geschäft als anderer Orten, hier, wo ihrem Blick ungeheure und doch gebildete Massen entgegenstehen.« Rumohr war zu spät nach Rom gekommen. Es waren vor ihm die Franzosen mit Heeresmacht dagewesen und hatten die Unordnung aufgeräumt. Die »ungeheuren und doch gebildeten Massen« der römischen Architektur waren freigelegt, gereinigt, registriert, umzäunt, in den Rang von Sehenswürdigkeiten erhoben worden und lebten nicht länger den Alltag ihrer Stadt. Aus den geplünderten, von Unkraut überwachsenen Steinbrüchen waren die Diebe und die Obdachlosen vertrieben, vom Forum die Hirten und ihre weißen Rinder, die Hütungen mit der Bukolik der Schafe und der Ziegen, man durfte nicht mehr bei Nacht die alten Stätten beschreiten, und nur noch der ausgebrannte Krater des Kolosseums blieb die Zuflucht der interessanten Leute, die man das Gesindel und die Humanisten nannte, das großmütige Zelt heimatloser und verbotener Liebe. Rumohr hätte die gastfreundliche alte Welt sehr genossen, Sonne und Mond über den Ruinen wären ihm Hellas' Gestirne gewesen, die Hirten aus dem Homer. Die Touristen, die um 1800 nach Rom reisten, waren gebildete Individualisten. Sie kamen trotz der neugezogenen französischen Zäune auf ihre Kosten. Sie nahmen sich Zeit, sie blieben ein Jahr oder ein Leben lang, und viele, die ausgezogen waren, dem Papst und dem vatikanischen Apoll zu huldigen, wurden bei der Pyramide des Cestius in die gerühmte Erde gesenkt. Es war Glück in der römischen Luft; doch auch die Schwermut gedieh. Rom prägte seine Leute, und selbst wenn sie heimkamen und in Weimar oder in Dresden starben, waren sie zu Hause Fremdlinge geworden. Rumohr genoß das alles sehr, speiste bei Palmaroli, der für

seine Gäste der damalige König der Fettucine war, lobte die Italiener als in allen Dingen, auch denen der Küche, die Vorläufer der modernen Geistesbildung, wenn er auch auf seiner nun beginnenden Suche nach dem Urbrei gegenwärtig in der italienischen Küche nur das Volksmäßige lobenswert fand und es in den einfachen Trattorien probierte.

Als studierter Kunsthistoriker war Rumohr, wie seine Generation, ein Jünger des großen Winckelmann, wenn er sich auch von dem mächtigen Einfluß zu befreien versuchte und Originalität über die strenge klassische Form stellte. In manchem lebte Rumohr Winckelmann nach. Ihre Katholizität war von südlicher Schönheit wie vom Tod ergriffen. Und wenn Winckelmann frommen Sinnes, guten Glaubens und unter dem Beifall begeisterter Kardinäle das Heidentum nackt und marmorn in die Säle des Vatikans gebracht hatte, schickte Rumohr im Auftrag des preußischen Königs die von keiner Ursünde gequälten reinen Leiber der Götter und Heroen, der Nymphen und der Knaben in die märkischen Museen, was in Berlin künftige Greuel wie die Siegesallee nicht inhibierte.

Rumohr hatte ein besonderes Talent, unbeliebt zu sein und Sottisen herauszufordern. Ein baltischer Baron verzeichnete in seinem Tagebuch: »Bei Tieck sah ich auch den Freiherrn von Rumohr, den Kunstforscher und Kunstkenner, ein Mann, der seine Weisheit sehr trocken und ungenießbar an den Mann brachte, und der dabei gesucht originell war.« Heinrich Laube, in seinen »Reisenovellen« Heine kopierend, dem Spott verpflichtet, goß üppig Hohn auf Rumohr. »Er war in eine Frikassee vertieft... ein großer dicker Mann mit schmutziger Leibwäsche, der sehr angelegentlich zu Mittag aß... das starke, in saftlosem Fleische baumelnde Gesicht hatte von edlem Ausdruck nur eine kultivierte Schlaueit und eine fein fidele Gourmandenie... als zerdrücke die Zunge süße Konfitüren... tief in den halbkah-

len Kopf schlich die Stirn hinein, und da waren alle die feinen, glatten Gedanken zu sehen...« Noch nicht genug geschmäht! In seiner ›Geschichte der deutschen Literatur‹ rügt Laube, Rumohr habe »in einem ›Geist der Kochkunst‹ das niedrigstgestellte Sinnenpaar, Geruch und Geschmack, mit künstlerischen Gesetzen versorgt«. Caroline Schelling-Schlegel meinte blaustrümpfig, es »rumore in Rumohr« und »der Freßsinn ist ebenso vortrefflich bei ihm ausgebildet, 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«. Es bleibt zu vermuten, daß Laube magenkrank war, Caroline nicht kochen konnte. Rumohr ertrug die Kritik und blieb im übrigen unbeweibt. Von den Gefährten fand nur die kindgemütige Bettina sich Rumohr wahlverwandt, ging mit ihm im Englischen Garten in München spazieren, hieß ihn »eine gute Seele« und bekundete, »er hat ein ganz ungemeines Talent, Landschaften mit der Feder zu kritzeln, zeichnet mir immer oben eine kleine Vignette an das Papier, worauf ich denn Briefe an Goethe schreibe, diesem gefallen sie sehr wohl«. Freundschaft verband Rumohr mit August von Platen. Er hatte den mittellosen Dichter in sein Haus in Siena eingeladen und betrachtete mit ihm das geliebte Land unter dem klaren Himmel.

Rumohr war ein fleißiger Mann. Sein literarisches Œuvre umfaßt einen vierbändigen Roman, zwei Novellensammlungen, Reisebeschreibungen, kunsthistorische Beiträge, seine ›Italienischen Forschungen‹, eine ›Schule der Höflichkeit‹ und Übersetzungen. Die Bücher sind vergessen, sind nur noch Titel der deutschen Bibliographie, obwohl eine Auswahl seiner Schriften in einem deutschen Lesebuch zu rechtfertigen wäre.

Nachruhm verlieh Rumohr allein sein Kochbuch, es hat ihn bei Literaturfreunden und Gourmets unsterblich ge-

macht. Ein früher Triumph des Sachbuches! Es waren gute Könige gute Köche, der Weise schätzt von alters her ein gelungenes Gericht höher als eine gewonnene Schlacht, doch ein Edelmann, der ein Kochbuch verfaßte, versteckte sich hinter seinem Koch und nannte die erste Ausgabe seines Werkes ›Königs Geist der Kochkunst‹. Er war aber zu stolz auf sein Kind, um es lange zu verleugnen. Er sagte bald: »Lesen Sie mein Buch und nichts als mein Buch.« Er wußte sehr wohl, daß ihm dieses Buch gelungen war, daß er etwas durchaus Originelles und Endgültiges geschaffen hatte, eine gründliche, redliche, solide Arbeit, Frucht der Begeisterung für die Kochkunst und einer für einen Amateur erstaunlichen Kenntnis der Kochtechnik, ein Kochbuch, nach dem man wirklich kochen kann, soweit dies überhaupt möglich ist, und nach dem zu kochen selbst heute noch Bewunderung eintrüge, dazu eine sehr modern anmutende Nahrungsmittelkunde, Soziologie des Haushaltens, Hygiene des Speisens, Theorie der Diätetik, eine amüsant belehrende Kultur-, Sitten- und Küchengeschichte, selbst ein literarisches Pamphlet.

Rumohr war Koch aus Leidenschaft für das Gute und Echte und aus Leiden an schlechten, fälschenden Küchen. Er war ein zugleich eingeschüchterter und aufmuckender Esser, vielleicht ein Lebenskünstler, doch ohne die provokante Haltung des Dandys. Nie hätte Rumohr wie Maupassant behauptet, daß nur die Dummköpfe keine Feinschmecker seien. Rumohr war deutsch, recht und redlich, was ihn bei den Hausfrauen störte, die deutsch, recht und unredlich waren. Das Gewissen des Moralisten hinderte Rumohr, seiner Zunge Ausschweifungen zu gestatten. Er wehrte sich dagegen, als Gourmet zu gelten; er wünschte nur ein vernünftiger Tischgast zu sein. Er wandte sich in seinem Buch gegen die Laster der Schleckerei und des Schlemmens, gegen »vergeudende Gefräßigkeit oder gefräßige Vergeudung«, er wollte

nicht »der Lüstelei der Reichen frönen« Am Ende war Rumohr ein praktizierender Soziologe, ein milder Armenvogt, ein Wirt der gesunden Volksküche, nicht unbedenklich beeinflusst von jenem englisch-amerikanisch-bayerischen Grafen Rumford, der die Kartoffel pries und eine Gefängnisuppe erfand, die leider heute noch als Suppenwürfel fabriziert wird und in Gaststätten und Hausfrauentöpfen brodelte. Rumohr war gegen Vermischungen. Hier übertrieb er. Er mißachtete die französische Küche. Was hätte er zur chinesischen gesagt? Dabei war sein Prinzip richtig, daß man schmecken soll, was man ißt. Er begann einen hoffnungslosen und leider verlorenen Kampf gegen die gedankenlose, verbreitete Würzung mit Zwiebel und Schnittlauch, deren Penetranz Salaten und Speisen ihre Eigenart raubt. Zwar hatte schon Goethe beim Besuch des Herzogs in Frankfurt seiner Mutter geraten, »kein Geköch, sondern Eure bürgerlichen Kunststück aufs beste« zu machen, aber sonst sah es in deutscher Küche und Literatur nach Rumohr folgendermaßen aus: »In der Tat gemahnt jenes ehrliche, hausmütterliche Ansehen der deutschen Kochbücher, bei ihrer tief verstrickten, fast apicischen Verderbtheit, an unsere marktgängigen Romane und Tragikomödien, welche eben wie jene die innere Unsittlichkeit durch Sentiment und Treuherzigkeit sorglich zu überkleiden bemüht sind.«

Apicische Verderbtheit! Das Rezeptbuch des Coelius Apicius, des Kochs des Lukullus, war für Rumohr, verwunderlich bei seiner Vorliebe für alles Römische und Italiensche, der Beginn der Dekadenz in der Kochkunst, die scheußliche »Verbindung des Lieblichen und Widrigen mit dem Bitteren und Zusammenziehenden«. Rumohr war gegen die »Schmorküche«, gegen die täuschenden Saucen, die frivolen Vermischungen in der Kasserolle, er lobte sich die »Urküche«, den unverfälschten Braten, das von fremden Geschmackszusätzen freie Brot, den Salat, der nach dem

Salatblatt schmeckt. »Überall, wo man der Schminke gebraucht, fehlt es an der Wesenheit.«

Nichts zog Rumohr nach Frankreich. Paris nannte er wohl mit Winckelmann den »Sitz der törichten Lüste«. Gegen Napoleon opponierte er patriotisch. Selbst das Licht seiner Tage, die Französische Revolution, erregte ihn nicht, obwohl er in Rom mit Wilhelm von Humboldt umging, der sich in Paris umgesehen hatte, immerfort auf Paris blickte und fasziniert war. Die französische Küche kochte für Rumohr nach der Regel des Apicius und war verworfen. 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 Goncourt die Literatur beeinflusst. Rumohr erreichte in Deutschland mit seinem Kochbuch nichts. Die Hausfrauen verkochten und vermanschen die Gottesgaben, und die feine, die bürgerliche und die Hotelküche begnügen sich mit einem Allerweltsabklatsch der französischen. Rumohr lebt im Gedächtnis der Literaturkenner und Tafelfreunde, doch sein Geist kommt nicht auf ihren Tisch.

Carus, der Arzt, seziierte Rumohrs Schädel und entdeckte Anomalien des Gehirns.

CARL FRIEDRICH VON RUMOHR

Geist der Kochkunst



VORREDE ZUR ZWEITEN AUFLAGE

Günstiger Leser! Obwohl durch Erfahrung mit der Tatsache 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 der andern. Die Vorrede zur ersten entschuldigt die Dreistigkeit des Autors, seine Paradoxie, seine Anmaßung, irgend etwas besser einsehen zu wollen, als seine Vorgänger. Hingegen verrät die Vorrede zur andern und zu den folgenden bereits eine gewisse Zuversicht. Voraussichtlich ist der Leser schon gewonnen, seine Meinung schon günstig; der Autor fühlt sich daher als ein großer Mann, aus dessen Munde das Publikum 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 Kapiteln 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.

Nun geschah es in der Folge, daß mein damaliger Mund-

koch, der bekannteste Joseph König, mich dringend und wiederholt aufforderte, zur Erziehung seiner aufblühenden Söhne nachdrücklicher beizusteuern, als eigentlich mir gelegen war. Es blieb mir daher, nach vielen anderweitigen Versuchen, kein anderer Ausweg, als nur jenem Anfang die nötigste Fortsetzung zu geben, daraus ein Buch zu bilden, welches der liebevolle Vater für seine Familienzwecke verkaufen könne. Er fand dafür den Verleger. – Es ist demnach das Werk im eigentlichsten Sinne eine Benefizvorstellung, nicht zu Gunsten des Autors, sondern zu Gunsten des darstellenden, oder plastischen Künstlers.

Mit diesem, nach gemeiner deutscher Moral, edlen Zwecke verband ich einen andern, vielleicht höheren, gewiß allgemeineren: das wirtschaftliche Publikum aufmerksam zu machen sowohl auf jene damals ihm bevorstehende dauernde Preislosigkeit der Produkte des Bodens, als besonders auf das wohlfeilste Mittel, sie abzuwenden, oder wenigstens ihre Nachteile zu vermindern.

Das nördliche Deutschland blieb bekanntlich vom Baseler Vertrage 1794 bis zum Jahre 1806 im tiefsten Frieden; es akkerte während dieser Zeit für die kriegführenden Mächte, deren Nachfrage damals den Preis der Komestibilien dauernd auf einer gewissen gleichmäßigen Höhe erhielt, was mehr noch als Kunst und Wissenschaft den norddeutschen Landbau dahin leitete, sein Produkt zu verdoppeln.

Die Richtung auf Mehrung des Produkts dauert fort, hingegen hat nach dem allgemeinen Frieden der auswärtige Markt teils ganz sich verschlossen, teils auch neue Zufuhr eingelassen. Das Mittelmeer versorgt sich aus Ägypten, Südrußland und neuerdings sogar aus dem langvergessenen Sardinien; Westindien, aus den westlichen Staaten von Nordamerika; aus Ländern, in welchen auf fruchtbaren Gründen ohne baren Geldaufwand, durch Frohnen- und Sklavendienste erzielt wird, daher bei jedem Preise immer noch mit