



LAND KULINARISCHER TRADITION

Ernährungsgeschichte in Sachsen



THORBECKE

Keine Spitzenküche ohne exquisite Zutaten



NEU

Mario Kliewer

Geschmacksgaranten

Sächsische Hoflieferanten für exquisite Nahrungsmittel um 1900
Reihe C – Historische Forschungen zur exquisiten Küche, Band 1

348 Seiten, 19 Abbildungen
Hardcover, 17 x 24 cm
€ 46,- / ISBN 978-3-7995-0990-9

Spitzenköche wählten um 1900 exquisite Zutaten. Die Qualität dieser Nahrungsmittel wurde in der Konsumgesellschaft des Kaiserreichs vorrangig durch ästhetische Merkmale bestimmt. In Dresden hatten Hoflieferanten, Einzelhändler und Wochenmärkte hochwertige Produkte im Angebot. Die Hofküche kochte auf dem höchsten Niveau der zeitgenössischen kulinarischen Ästhetik. Die Studie untersucht das exquisite Sortiment sächsischer Hoflieferanten für Nahrungs- und Genussmittel vor dem Hintergrund der modernen Konsumgesellschaft im Kaiserreich.

Dr. Mario Kliewer promovierte mit einer Arbeit zu den sächsischen Hoflieferanten. Er forscht zur Konsum- und Ernährungsgeschichte des 19. Jahrhunderts sowie zur Fotografie- und Neueren Kolonialgeschichte. Seit 2015 arbeitet er als wissenschaftlicher Mitarbeiter im Projekt »Weltsichten« der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden.

Küche und Gastronomie im Deutschen Kaiserreich



NEU

Benedikt Krüger

Gehobene und exquisite Küche in der Konsumgesellschaft

Dresden um 1900

Reihe C – Historische Forschungen zur exquisiten Küche, Band 2

300 Seiten, 8 Abbildungen
Hardcover, 17 x 24 cm
€ 40,- / ISBN 978-3-7995-0991-6

Historische Forschungen zur Spitzenküche im 19. Jahrhundert konzentrierten sich bisher allenfalls auf Frankreich. Doch wie war das gastronomische Feld im Deutschen Kaiserreich organisiert? Wie positionierten sich Köche und Gastronomen zu den Veränderungen, welche die einsetzende Konsumgesellschaft mit sich brachte? Wie wurden wissenschaftliche und lebensreformerische Ernährungsdiskurse rezipiert? Und welchen Einfluss hatte dies schließlich auf die gestalterischen Aspekte gehobener und exquisiter Kochkunst? Diesen und weiteren Fragen geht die Studie am Beispiel Dresdens um 1900 nach.

Benedikt Krüger studierte in Bamberg, Dresden und Jerusalem Geschichte, Theologie und Philosophie und promovierte im Fach Geschichte mit der Arbeit »Gehobene und exquisite Küche in der Konsumgesellschaft. Dresden um 1900«. Seine Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich der Ernährungs- und Konsumgeschichte, der Wissenschaftsgeschichte und der Religionsgeschichte des 19. Jahrhunderts.

Vom genussvollen Speisen außer Haus



NEU

Marco Iwanzeck

Dresden à la carte

Entstehung und kulinarische Einordnung der Restaurantkultur 1800 bis 1850
Reihe C - Historische Forschungen zur exquisiten Küche, Band 3

280 Seiten, 12 Abbildungen und zahlreiche Tabellen
Hardcover, 17 x 24 cm
€ 38,- / ISBN 978-3-7995-0992-3

In Dresden entstanden Restaurants, in denen man à la carte speisen konnte, seit den 1820er Jahren in Geselligkeitsvereinen und Hotels. Zu diesem Zeitpunkt hatte in Europa die exquisite Kochkunst der Moderne bereits begonnen, den Eigengeschmack der Hauptzutaten zu betonen. Diese kulinarische Ästhetik beeinflusste auch das Speisenangebot in den Restaurants. Die Studie »Dresden à la carte« untersucht nicht nur die Entstehung von Restaurants in der sächsischen Residenzstadt, sondern vergleicht auch das Kochniveau der Gastronomie mit dem von Küchen in herrschaftlichen Privathaushalten.

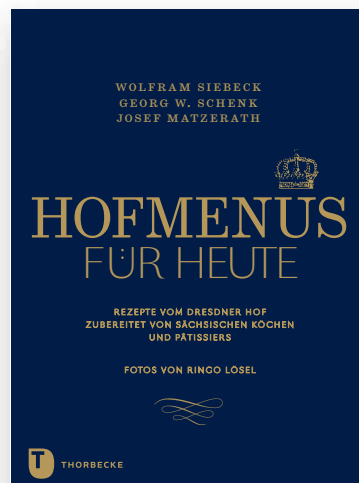
Marco Iwanzeck, geboren 1977 in Löbau, studierte von 2005–11 Geschichte, Soziologie und Politikwissenschaften an der TU Dresden. Er promovierte zum Thema »Entstehung und kulinarische Einordnung der Restaurants in Dresden«. Die Schwerpunkte seiner wissenschaftlichen Arbeit bilden die Ernährungs- und Konsumgeschichte im 18. und 19. Jahrhundert sowie die Beziehungsgeschichte von Sachsen und Böhmen.



Josef Mazerath /
Annemarie Niering (Hg.)
Tafelkultur - Dresden um 1900
**Reihe A - Tradition für die
Zukunft, Band 3**

304 Seiten mit zahlreichen
Farbabbildungen
Hardcover, 17 x 24 cm
€ 49,- / ISBN 978-3-7995-0519-2

Im Mittelpunkt der Gourmandise stand vor einem Jahrhundert noch mehr das durchkomponierte Menü als die einzelne Verkostung einer Speise. Der festliche Rahmen wurde durch Menükarten und Service, Tafelmusik und Sitzordnungen konventioneller gehandhabt als heute. Der Katalog und Textband dokumentiert nicht nur eine Ausstellung im Dresdner Stadtarchiv, die am Beispiel der sächsischen Haupt- und Residenzstadt die Tafelkultur um 1900 rekonstruiert. Er erläutert auch die kulinarische Ästhetik der Zeit aus der Perspektive der damaligen avancierten Kochkunst in Deutschland. Darüber hinaus thematisiert die Publikation die Palette der Ausgangsprodukte und der Hoflieferanten für die feine Dresdner Küche um 1900.



Wolfram Siebeck / Georg W.
Schenk / Josef Mazerath
Hofmenüs für heute
**Reihe A - Tradition für die
Zukunft, Band 1**

284 Seiten mit Goldprägung und
ca. 180 Farbabbildungen
Hardcover mit Leseband,
21 x 28 cm
€ 45,- / ISBN 978-3-7995-0503-1

Sachsen hat eine unerwartet qualitätsvolle 500-jährige kulinarische Tradition, die im frühen 20. Jahrhundert noch sehr lebendig war. Die besten Köche und Pâtissiers des Landes haben nun Rezepte aus der Küche des Dresdner Hofes aufgegriffen und in ihrem Kochstil zu zeitgemäßen Menüs weiterentwickelt. Wolfram Siebeck, der bis vor kurzem noch skeptisch auf Sachsens aktuelle Gastronomie schaute, hat sich vom wiedergewonnenen Niveau der sächsischen Spitzenküche und ihrer regionalen Verwurzelung überzeugt. Mit Sachsens Kochtraditionen lässt sich auch eine deutsche Küche entdecken, die schon vor über 100 Jahren europaweit anerkannt war.



Josef Mazerath /
 Volkhard Nebrich
**Produktküche – Süßspeisen,
 Gebäck und Getränke**
 Europäische Kochkunst
 aus der feinen Küche des
 Dresdner Hofes
**Reihe A – Tradition für die
 Zukunft 2/II**

ca. 352 S., zahlr. Farbabb.
 Hardcover, 21 x 28 cm
 ca. € 40,-
 ISBN 978-3-7995-0507-9
 (erscheint im Sommer 2016)



Franz Walcha
Der praktische Koch
 Anleitung, alle Arten von Spei-
 sen nach französischem, deut-
 schem und englischem
 Geschmacks zu bereiten
**Reihe B – Monumenta Saxoniae
 Culinaria, Band 2**

216 Seiten mit 7 Farbabbil-
 dungen
 Hardcover, 21 x 28 cm
 € 34,- / ISBN 978-3-7995-0644-1



Johann Deckardt
**New Kunstreich und Nützlich
 Kochbuch**
**Reihe B – Monumenta Saxoniae
 Culinaria, Band 3**

288 Seiten mit 11 z.T. farbigen
 Abbildungen
 Hardcover, 21 x 28 cm
 € 39,- / ISBN 978-3-7995-0645-8



Ernst Max Plötzsch
**Vollständige Herrschaftsküche
 des Kronprinzen von Sachsen**
 Europäische Kochkunst aus
 der feinen Küche des Dresdner
 Hofes
**Reihe B – Monumenta Saxoniae
 Culinaria, Band 1**

196 Seiten mit 8 Abbildungen
 Hardcover, 21 x 28 cm
 € 34,- / ISBN 978-3-7995-0513-3

Bestellschein **Ja, ich bestelle:**

Anzahl	ISBN	Kurztitel
_____	978-3-7995-_____	_____
_____	978-3-7995-_____	_____
_____	978-3-7995-_____	_____
_____	978-3-7995-_____	_____
_____	978-3-7995-_____	_____
_____	978-3-7995-_____	_____

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Datum/Unterschrift

Bitte schicken Sie mir den aktuellen Prospekt

- THORBECKE** Geschichte/Landeskunde
 THORBECKE Lebensart/Genuss

Bitte per Mail, Fax oder Post an:

Jan Thorbecke Verlag in der Verlagsgruppe Patmos, Senefelderstr. 12, D-73760 Ostfildern
 Fax +49 (0) 711 4406-177 / Tel +49 (0) 711 4406-194
 E-Mail: bestellungen@verlagsgruppe-patmos.de
 www.thorbecke.de

Liefer- und Zahlungsbedingungen: Alle Preisangaben inkl. Mehrwertsteuer. Lieferung per Rechnung bzw. auf unsere Anforderung gegen Vorauskassa. Ab Bestellwert von € 20,- je Bestellung liefern wir innerhalb Deutschlands portofrei, ansonsten beträgt die Versandkostenpauschale € 3,50. Unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen ins Ausland finden Sie detailliert in unseren AGBs unter www.verlagsgruppe-patmos.de.
Widerrufsrecht: Sie können Ihre Bestellung innerhalb von 14 Tagen nach Lieferungserhalt ohne Begründung mittels einer eindeutigen Erklärung oder durch Ausfüllen eines Widerrufsformulars (siehe unter www.verlagsgruppe-patmos.de) widerrufen. Die Kosten der Rücksendung sind vom Besteller zu tragen. Weitergehende Informationen und Angebote finden Sie auf www.verlagsgruppe-patmos.de.
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern, HBR 210919 Stuttgart. Geschäftsführung: Ulrich Peters (Vorstand). Vorsitzender des Aufsichtsrats: Dr. Clemens Stroppe.