

LAND KULINARISCHER TRADITION.
ERNÄHRUNGSGESCHICHTE IN SACHSEN.
REIHE C -
HISTORISCHE FORSCHUNGEN ZUR EXQUISITEN KÜCHE

Herausgegeben von Josef Matzerath
Band 1



Ernährungsgeschichte in Sachsen e.V.



Gefördert durch:

STAATSMINISTERIUM
FÜR UMWELT UND
LANDWIRTSCHAFT



Freistaat
SACHSEN

Mario Kliewer

Geschmacksgaranten

Sächsische Hoflieferanten für
exquisite Nahrungsmittel um 1900



JAN THORBECKE VERLAG

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.

Alle Rechte vorbehalten

© 2015 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Umschlagabbildung, unten: E. W. Niedenführ. F.W. Gottlöber Nachfolger. Fleischerei und Wurstwaren-Fabrik, Stadtarchiv Dresden, F2.086. – Oben: Kellner mit Fruchtschale in Sendig's Hotel „Europäischer Hof“, Stadtarchiv Dresden, F2.086.

Satz und Repro: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Druck: Memminger MedienCentrum, Memmingen

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-0990-9

Danksagung

Dieses Buch ist wie das ihm zugrunde liegende Forschungsprojekt zu den Dresdner Hoflieferanten für exquisite Nahrungsmittel um 1900 das Ergebnis meiner Dissertation, die ich im März 2015 an der TU Dresden verteidigt habe. Ohne die Hilfe vieler Kollegen und Freunde wäre es mir nicht möglich gewesen es zu schreiben.

Mein besonderer Dank gilt meinem Erstbetreuer Josef Matzerath. Von seiner wissenschaftlichen Expertise und seiner umfangreichen und aufmerksamen Unterstützung habe ich in hohem Maße profitiert. Sowohl die regelmäßigen konstruktiven Diskussionen als auch seine ansteckende Begeisterung für alles Kulinarische trugen wesentlich zum Gelingen meiner Arbeit bei. Zudem ermöglichte er mir die Veröffentlichung meiner Dissertation im Rahmen der Reihe „Land kulinarischer Tradition. Ernährungsgeschichte in Sachsen“. Jürgen Weis, Wolfgang Sailer und allen anderen Mitarbeitern beim Jan Thorbecke Verlag, die an der Fertigstellung dieses Buches einen hohen Anteil haben, danke ich für ihre engagierte und professionelle Arbeit. Die Drucklegung und mein Promotionsstipendium wurden aus Mitteln des Sächsischen Ministerium für Umwelt und Landwirtschaft finanziert. Weiterhin danke ich Gunther Hirschfelder, dass er die Zweitbetreuung meiner Dissertation übernommen hat. Seine ethnologische Nahrungsforschung inspirierte viele Aspekte meiner eigenen Arbeit.

Marco Iwanzeck, Benedikt Krüger, Annemarie Niering und Johannes Wolff aus dem Projekt „Kulinarische Tradition – 500 Jahre exquisite Kochkunst in Sachsen“ danke ich von Herzen für die zahlreichen konstruktiven Diskussionen und kritischen Hinweise, mit denen sie die unterschiedlichen Stadien meiner Arbeit begleitet haben. Die gemeinsamen, hoch anspruchsvollen kulinarischen Experimente habe ich immer sehr genossen. Weiterhin danke ich vielmals Georg Schenk vom Verein für Ernährungsgeschichte in Sachsen für seinen unermüdlichen Einsatz für unser Projekt und den guten Geschmack.

Besonders profitierte ich auch von der Mitarbeit am Ausstellungsprojekt „Tafelkultur. Dresden um 1900“. Dabei wurde einerseits eine breite Quellenbasis zur Dresdner Ernährungsgeschichte erschlossen, andererseits haben sich währenddessen auch zentrale Fragestellungen meiner Dissertation geschärft. Den Mitgliedern des Ausstellungsteams Felix Bannach, Alexander Bergk, Marco Iwanzeck, Susann Krombholz, Josef Matzerath, Eric Meier, Annemarie Niering, Johannes Wolff und allen anderen, die am Gelingen des Projekts beteiligt waren, sei deshalb herzlich gedankt.

Frau Bartdorf, Frau Heyne, Iris Köhler, Monika Mückel, Gisela Ziefer und alle weiteren Mitarbeitern von Chancen in Sachsen e.V. erleichterten mir durch ihre umfangreichen und akribischen Vorarbeiten die Recherche für meine Arbeit in vielerlei Hinsicht. Es war mir stets eine Freude, wenn sie mir ihre Funde aus den Beständen des Dresdner Staatsarchivs begeistert präsentierten. Die Forschungsergebnisse von Philipp Eller, Dirk Lindner und Johannes Wolff flossen in drei Kapitel meiner Dissertation ein. Hartmut Kliewer, Ute Kliewer, Lotta

Römhildt, Alexander Wagner, Donata Weinbach und Johannes Wolff lasen meine Arbeit Korrektur. Ihnen allen danke ich herzlich für ihre Unterstützung.

Weiterhin danke ich vielmals den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Hauptstaatsarchiv Dresden, im Dresdner Stadtarchiv und in der Sächsischen Staats-, Landes und Universitätsbibliothek, die auf alle meine Fragen Antworten wussten.

Lotta Römhildt möchte ich von ganzem Herzen für ihre liebevolle Unterstützung und ihre motivierende Begeisterung während des gesamten Promotionsprojekts danken. Ich widme dieses Buch meinen Eltern Hartmut und Ute Kliever, die nicht nur für meine kulinarische Früherziehung zuständig waren sondern auch einen sehr weiten und großzügigen Rahmen für meinen wissenschaftlichen Werdegang setzten.

Inhalt

Danksagung	5
1 Einleitung	11
2 Literatur, Quellen, Aufbau	15
2.1 Positionen zur Nahrungsmittelqualität im deutschen Kaiserreich	15
2.1.1 Nahrungsmittelqualität als Ausdruck des wissenschaftlichen und technischen Fortschritt (Karl-Peter Ellerbrock)	16
2.1.2 Nahrungsmittelqualität als gesellschaftliches Phänomen (Uwe Spiekermann)	20
2.1.3 Rechtliche Regulierung von Nahrungsmittelqualität (Vera Hierholzer)	25
2.1.4 Ästhetische Qualitätsmerkmale aus soziologischer Perspektive (Stephen Mennell)	28
2.1.5 Eine gastrokritische Position (Jürgen Dollase)	31
2.1.6 Strukturalistische Positionen	34
2.1.7 Eine phänomenologische Position (Harald Lemke)	37
2.2 Gehobene und exquisite Nahrungsmittel für den Dresdner Königshof in der Konsumgesellschaft im deutschen Kaiserreich	39
3 Qualitätsmuster	63
3.1 Die Austernzuchtfrage	63
3.1.1 Wirtschaftliche Versuche zur Hebung der künstlichen Austernzucht	64
3.1.2 Ökologische Grenzen für Austernzucht und -handel	71
3.1.3 Austernkonsum in Dresden	72
3.2 Fleisch- und Wurstwaren	74
3.2.1 Ästhetische Merkmale für Fleischqualität	76
3.2.2 Gesellschaftliche und nationalökonomische Bedeutungen von Fleisch in Sachsen	87
3.2.3 Viehhandel und Schlachtwesen in Dresden	90
3.2.3.1 Der „Viehmarkt auf Kammerdieners“ (1856–1873)	92
3.2.3.2 Der zentrale Schlachthof und Viehmarkt (1873–1910)	94
3.2.3.3 Der städtische Vieh- und Schlachthof (ab 1910)	98
3.2.4 Orte des Konsums feiner Fleisch- und Wurstwaren	109
3.2.5 Feine Fleisch- und Wurstwaren für die gehobene Dresdner Gesellschaft	114
3.2.6 Sortimente von Dresdner Fleischermeistern	119

3.3 Back- und Konditoreiwaren	126
3.3.1 Ästhetische Merkmale von Back- und Konditoreiwaren im Kaiserreich	126
3.3.2 Mehllieferungen an die königliche Hofkonditorei	133
3.3.3 Obst- und Zuckerlieferungen an die königliche Hofkonditorei ..	140
3.3.4 Die Hofkonditorei in Dresden	142
3.3.5 Backwarenlieferungen an die königliche Hofwirtschaft	144
3.3.5.1 Backwaren für das Dresdner Residenzschloss	145
3.3.5.2 Backwaren für Schloss Pillnitz	150
3.3.5.3 Backwaren für andere Hofhaltungen der Wettiner	154
3.4 Zwischenfazit: Qualitätsmuster	158
4 Qualitätsgaranten	161
4.1 Der Delikatessen- und Kolonialwarenhandel in Sachsen	161
4.1.1 Delikatessen und Kolonialwaren im gewerblichen Diskurs der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts	163
4.1.2 Exkurs: Kolonialwaren auf Industrie- und Gewerbeausstellungen	166
4.1.3 Distributionsnetze für Delikatessen und Kolonialwaren in Dresden und Leipzig	173
4.1.4 Delikatessen- und Kolonialwarengeschäfte und der Dresdner Hof	177
4.1.5 Sortimente von Delikatessen- und Kolonialwarenhandlungen ...	182
4.1.5.1 Die Preisliste der Delikatessenhandlung „Gebrüder Hübner“	182
4.1.5.2 Delikatessen- und Kolonialwarengeschäfte in Reklameanzeigen des Dresdner Anzeigers im Jahr 1900	197
4.2 Wochenmärkte und Markthallen in Dresden	205
4.2.1 Die Umstrukturierung des Dresdner Marktwesens	206
4.2.1.1 Die Markthalle am Antonsplatz (ab 1893)	207
4.2.1.2 Die Hauptmarkthalle (ab 1895)	209
4.2.1.3 Die Markthalle in der Inneren Neustadt (ab 1899) und der dortige Wochenmarkt	211
4.2.2 Markteinkäufe der Hofwirtschaft	213
4.3 Sächsische Hoflieferanten für Nahrungsmittel im deutschen Kaiserreich	217
4.3.1 Der Reklameeffekt des sächsischen Hoflieferantenprädikates ...	218
4.3.2 Die Vergabe des Hoflieferantenprädikats	224
4.3.3 Vorformen des Hoflieferantenprädikats im Kaiserreich	232
4.3.4 Höfische Anlässe und Hoflieferanten im Kaiserreich	234
4.3.5 Die Gewerbestruktur der Gesuchsteller	238
4.3.6 „Ein Hoflieferant als Nahrungsmittelfälscher“: Der Fall Augustin	251
4.4 Zwischenfazit: Qualitätsgaranten	259

5 Geschmacksmuster	263
5.1 Räumliche Aufteilung und technische Ausstattung in den Dresdner Hofküchen	263
5.1.1 Die Hofküche in der Sommerresidenz Pillnitz	263
5.1.2 Die Hofküche im Dresdner Residenzschloss	265
5.1.3 Die Hofküche im Taschenbergpalais	266
5.1.4 Die Hofküche im ehemaligen Gartenhaus der königlichen Villa im Wachwitzer Weinberg	267
5.2 Beispiele aus der Menükartensammlung der Familie Sahrer von Sahr	269
5.3 Zwischenfazit: Geschmacksmuster	281
6 Fazit: Geschmacksgaranten	283
7 Anhang	289
7.1 Verzeichnis der Gesuchsteller um ein sächsisches Hoflieferantenprädikat	289
7.2 Ungedruckte Quellen	315
7.3 Gedruckte Quellen	329
Adressbücher	329
Zeitschriften	331
Zeitgenössische Publikationen	333
7.4 Literatur	337
7.5 Abbildungsverzeichnis	344
7.6 Tabellenverzeichnis	345

1 Einleitung

„In erster Linie sind die Stoffe zu berücksichtigen, welche [...] auf der Höhe ihrer Güte stehen“¹, schrieb der Dresdner Hofküchenmeister Friedrich Tuiskon Baumann bezüglich der Qualität von Zutaten für die exquisite Küche während des deutschen Kaiserreichs. Der im „Meisterwerk der Speisen und Getränke“ als „deutsche[r] Carême“² bezeichnete Koch charakterisierte damit die Saisonalität als wichtigen Aspekt zeitgenössischer Nahrungsmittelqualität.³

Außerhalb der Saison schien Baumann nichts gegen die Verwendung von Zusatz- und Ersatzstoffen zu haben. Die Bitte des königlich sächsischen Oberhofmarschallamts um die Bewertung der Gewürzextrakte des Dresdner Fabrikanten Carl Louis Naumann beantwortete der Hofküchenmeister am 10. Mai 1873 nicht per se negativ. Oberhofmarschall Hans Freiherr von Könneritz gab gegenüber dem Ministerium des königlichen Hauses zu Protokoll, dass „die fraglichen Präparate [...] zum großen Theile bei der Bereitung von Speisen angewendet worden“ seien. Baumann hätte ihnen aus dieser Erfahrung eine „vorzügliche Qualität“ konstatiert.⁴ Der Oberhofmarschall fügte dem jedoch hinzu, dass „die Verwendung der Extracte in der Hofküche, [...] nur bei umfangreichen Arbeiten, wo die Arbeitskräfte und Zeit nicht [ausreichen] oder dann, wenn die Jahreszeit die Naturalien nicht in gehöriger Menge oder Frische“ biete, zu empfehlen sei.⁵ Trotz zahlreicher Zusatz- und Ersatzprodukte, die im Kaiserreich die Nahrungskultur in Deutschland grundlegend veränderten,

-
- 1 Vgl. Eiben, Georg/Baumann, [Friedrich Tuiskon]: Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten. Stellung der Weine bei Tafel (Bier, Branntwein, Punsche) Anrichten und Herumreichen. In: Blüher, Paul Martin/Petermann, Paul: Meisterwerk der Speisen und Getränke in vier Bänden – Französisch – Deutsch – Englisch (und anderen Sprachen) 1. und zweiter Bd., Leipzig 1893/1894, S. 61. Vgl. auch die Ausgabe: Blüher, Paul Martin/Petermann, Paul (Hg.): Meisterwerk der Speisen und Getränke. Französisch-Deutsch-Englisch, 3. verbesserte Aufl., Leipzig 1901. Zur historiografischen Einordnung dieses kulinarischen Nachschlagewerks vgl. Krüger, Benedikt: Dresdner Kochbücher und Dresdner Rezepte um 1900 – Eine Bestandsaufnahme. In: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hg.): Tafelkultur – Dresden um 1900, Stuttgart 2013, S. 241.
 - 2 So betitelte ihn Paul Martin Blüher, der Herausgeber des „Meisterwerks der Speisen und Getränke“ in seinem Vorwort. Vgl. Blüher, Paul Martin/Petermann, Paul (Hg.): Meisterwerk der Speisen und Getränke, (wie Anm. 1), 1901, S. V ff.
 - 3 Vgl. Eiben, Georg/Baumann, [Friedrich Tuiskon]: Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten, (wie Anm. 1).
 - 4 Sächs. HStA Dresden, Bestand 10711, MdKH, Loc. 24, Nr. 09: Verleihung von Hofprädikaten 1868–1873, S. 216–217: Schreiben vom Oberhofmarschall an das Ministerium des königlichen Hauses vom 10.05.1873.
 - 5 Sächs. HStA Dresden, Bestand 10711, MdKH, Loc. 24, Nr. 09: Verleihung von Hofprädikaten 1868–1873, S. 219: Schreiben vom Oberhofmarschall an das Ministerium des königlichen Hauses vom 26.06.1873. Sächs. HStA. Dresden, Bestand 10006, OHMA, K, Cap. VII, Akte 12b: Prädikate 1853–1876, Bl. 132: Information an das Ministerium des königlichen Hauses durch den Oberhofmarschall zum Gesuch Naumann vom 25.06.1873.

wurden in der gehobenen und exquisiten Kochkunst weiterhin frische und saisonale Zutaten verwendet.⁶

Die Gewährleistung dieser und anderer Qualitätskriterien für den Nahrungsmittelkonsum der sächsischen Hofwirtschaft oblag in der Konsumgesellschaft des deutschen Kaiserreichs unter anderem den sächsischen Hoflieferanten.⁷ Schon deren Ernennung gingen Qualitätskontrollen der gelieferten Waren voraus. Am Gesuch des Bäckermeisters Paul Lehmann um eine Verleihung des königlichen Hofprädikats monierte das Oberhofmarschallamt beispielsweise am 24. Januar 1873 gegenüber dem Ministerium des königlichen Hauses, „daß das in dem Gesuch erwähnte Gebäck an die Garderobe Ihrer Königlichen Majestäten abgegeben worden [sei], und daher [...] die Qualität“ nicht beurteilt werden könne.⁸

Die hohen Qualitätsanforderungen der Dresdner Hofwirtschaft waren den meisten Petenten um ein Hoflieferantenprädikat bekannt. Beispielsweise betonten die Delikatessenhändler „Gebrüder Kirpse“ in ihrem Gesuch am 6. Februar 1896, dass sie „streng bemüht sein werden, die [ihnen] anvertrauten Aufträge mit größter Sorgfalt und in tadellosen Qualitäten zur Ausführung zu bringen.“⁹ In den untersuchten Akten zur Vergabe der königlich sächsischen Hoflieferantenprädikate werden die Begriffe „Qualität“, „Qualitäten“ oder deren äquivalenter Terminus „Güte“ häufig im Zusammenhang mit Nahrungs- und Genussmitteln genannt, die Petenten an den Hof geliefert hatten.¹⁰ Das mag zwar die Relevanz der Qualität von Nahrungsmitteln für die Hofküche verdeutlichen, jedoch noch nicht die beim Kauf angelegten Beurteilungskriterien.

In seinen Anmerkungen zu einem idealen Mustermenü gibt Baumann dazu Hinweise. Die aus zehn Gängen bestehende „Hauptmahlzeit“ solle mit einer der „besten Austern-Arten“ eröffnet werden, deren Geschmack das exquisite Ni-

6 Vgl. Matzerath, Josef/Niering, Annemarie: Tafelkultur – Dresden um 1900. In: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hg.): Tafelkultur – Dresden um 1900, Ostfildern 2013, S. 13–14.

7 Zu den strukturellen Voraussetzungen der modernen Konsumgesellschaft sowie ihrer endgültigen Etablierung im Kaiserreich vgl. Haupt, Heinz-Gerhard/Torp Claudius: Einleitung: Die vielen Wege der Konsumgesellschaft. In: Haupt, Heinz-Gerhard/Torp Claudius (Hg.): Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990. Ein Handbuch, Frankfurt New York 2009, S. 11. Sowie die Ausführungen in Kap. 2.2.

8 Sächs. HStA. Dresden, Bestand 10006, OHMA, K, Cap. VII, Akte 12b: Prädikate 1853–1876, Bl. 132: Information an das Ministerium des königlichen Hauses durch den Oberhofmarschall zum Gesuch Naumann vom 25.06.1873.

9 Sächs. HStA Dresden, Bestand 10006, OHMA, K, Cap. VII, Akte 12d: Prädikate 1892–1901, Bl. 96: Gesuch der Gebrüder Kirpse vom 06.02.1896.

10 Vgl. u. a.. Sächs. HStA Dresden, Bestand 10006, OHMA, K, Cap. VII, Akte 12c: Prädikate 1877–1891, Bl. 62: Information an das Ministerium des königlichen Hauses durch den Oberhofmarschall zum Gesuch Horn. Die Aktenbestände des königlich sächsischen Oberhofmarschallamts und des Ministeriums des Königlichen Hauses liegen im Hauptstaatsarchiv Dresden. Vgl. Sächs. HStA. Dresden, Bestand 10006, OHMA, K, Cap. VII, Akte 12b, 12c, 12d, 12e; Sächs. HStA Dresden, Bestand 10711, MdKH, Loc. 24, Nr. 09, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22; Sowie ebd., Loc. 25, Nr. 09, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 23, 25, 28, 30, 31, 33, 34, 35.

veau des folgenden Menüs betonen soll.¹¹ Auf dieses Entrée folge eine „kräftige weiße Hühnermus-Suppe“, die der Hofküchenmeister als gustatorischen und farblichen Übergang zu den anschließenden vier Fisch- und Fleischgängen konzipierte.¹² Er empfiehlt zunächst Lachsforellen, welche „absichtlich von einer rötlichen, also andersfarbigen“ Hummersauce begleitet wurden, dann eine „dunkle Rindslende mit braunem Ragout. Diesem reißen sich“, wie Baumann weiter ausführte, „rotbräunlich gebackene Lammrippchen an.“¹³ Als letzten Fleischgang fügt er ein Gericht aus verschiedenen Wildgeflügelarten hinzu, deren intensiver Eigengeschmack das exquisite Niveau der Gesamtkomposition betont.¹⁴ Den Übergang zu den süßen Speisen solle dann weißer Stangenspargel mit einer „gelblichen“ Sauce hollandaise markieren.¹⁵ Und auch im Rahmen des folgenden Entremet sucré gestaltet „der warme, äußerlich braune Ananas-Auflauf [...] den Übergang zum weißen Gefrorenen“¹⁶. Baumann rundet seine Menüfolge mit „Rahmgefrorenem von eingemachten Früchten“ und einem nicht näher definierten Nachtisch ab.¹⁷ Falls man plane, Käse zu servieren, fügt der Hofküchenchef zuletzt hinzu, dann müsse dieser „bei feinen Herrschaft-Tafeln seinen Platz unmittelbar hinter den süßen Speisen“ und vor dem gefrorenen haben.¹⁸

Bei diesen Beschreibungen wird deutlich, dass Baumann vor allem Wert auf die Ausgestaltung von Aroma, Geschmack, Farbe, Textur und Temperatur legt. Für die gehobene und exquisite Küche bildeten diese ästhetischen Merkmale in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bereits beim Kauf von Zutaten einen wichtigen kulturellen Rahmen für die Bestimmung der Nahrungsmittelqualität.

11 Vgl. Eiben, Georg/Baumann, [Friedrich Tuiskon]: Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten, (wie Anm. 1), S. 59–60.

12 Vgl. ebd., S. 60.

13 Vgl. ebd.

14 Vgl. ebd.

15 Vgl. ebd.

16 Vgl. ebd.

17 Vgl. ebd.

18 Vgl. ebd.