

Ernährungsforschung, historische [Hinzugefügt 2025]

in [Enzyklopädie der Neuzeit Online](#)

Autor:in:

Clemens Zimmermann

(12,559 words)

- [Vollständiger Text](#)
- [Metadaten](#)
- [Kennzahlen](#)

## 1. Sozial- und Wirtschaftsgeschichte

### 1.1. Einleitung

Die histor. E. zur Frühen Nz. hat sich in den beiden letzten Jahrzehnten deutlich ausgeweitet und ausdifferenziert; das Themenspektrum reicht von der Entstehung »nationaler Küchen«, dem Raffinement des [Geschmacks](#) ([Geschmackssinn](#); [Kochkunst](#)) und der wachsenden Bedeutung von [Gasthäusern](#) in [Großstädten](#) bis zum Komplex des transnationalen Austauschs von [Ernährungs](#)-Gütern [22]; [29]; [14]; [33]; [4]. Die inzwischen verbreitete These, dass die Ernährungsgeschichte der Frühen Nz. durch eine steigende Diversität von zur Verfügung stehenden Lebensmitteln und vielfältiger variierten [Mahlzeiten](#) gekennzeichnet sei, wird mit bereits im 16. Jh. einsetzenden [Globalisierungs](#)-Prozessen und mit dem Ansatz einer [Konsum](#)-Revolution im 18. Jh. in Zusammenhang gebracht. Diesem Paradigma zufolge ist von einer wachsenden Verfügbarkeit differenzierter und gehobener Konsumgüter in den [Haushalten](#) auszugehen. Es handelte sich hierbei um langlebige materielle Güter ([Materielle Kultur](#)) wie Möbel und Haushaltsausstattungen, um ein wachsendes Angebot an Kleidungsstoffen sowie neuen [Genussmitteln](#) wie [Kaffee](#) und [Zucker](#). Dies wiederum legt die Frage nach der Bedeutung der privaten Haushalte als Orten des Konsums und der Verarbeitung von Ernährungsgütern nahe [17]; [34]; [36]. Es zeichnet sich ein klares West-Ost-Gefälle der europ. Konsumniveaus ab. Freilich ist in der Forschung weiterhin die Nachhaltigkeit, der zeitliche Verlauf und die regionale Extension der Konsumrevolution über England und die Niederlande hinaus zu klären. Die Grundfrage ist, seit wann und in welchem Umfang regional »spezialisierte Arbeit und differenzierter Konsum« einen sich »wechselseitig verstärkenden Prozess in Gang« brachten [26] und wie sich dieser im Kontext des neuen historiographischen Interesses an der Dingwelt für den Bereich der Ernährungsgüter darstellt [27].

### 1.2. Status historischer Ernährungsforschung

Ebenso ist die Diskussion über den disziplinären Status der histor. E. fortgeschritten. Dieser wird im Spektrum der Geschichts- und Kulturforschung nunmehr als konsolidiert betrachtet, auch wenn ein hoher Integrationsbedarf hinsichtlich sehr diverser Einzelstudien besteht. So beleuchtete Philippe Meyzie die Vielzahl der auf [Ernährungs](#)-Weisen, einzelne [Essens](#)-Komponenten und soziokulturelle Aneignungsformen von Ernährungsgütern einwirkenden Faktoren. Der Autor plädiert für eine künftige Globalgeschichte der europ. Ernährungskulturen [20. 25], von der man allerdings deutlich

entfernt ist. Die wachsend reichhaltigen Quellen der einschlägigen, häufig multidisziplinär angelegten Forschung reichen von Informationen über große [Haushalte](#) und [Höfe](#), statistischen Erhebungen des [Handels](#) mit Agrarprodukten, über die Frage nach dem Quellenwert von [Kochbüchern](#) und von Werbeanzeigen für koloniale Produkte bis zum Diskurs über die mit solchen Produkten verbundene Kritik an kolonialer Ausbeutung und institutioneller [Sklaverei](#) [4. 89-119, 211-229]. Kyri W. Claflin hob auf den Zusammenhang von *Food Production and networks of knowledge transmission* und dadurch auf erhebliche Transfers sowohl von Wissen - über Kontinente hinweg - wie materieller Güter ab, die für den Untersuchungsbereich besonderes Gewicht haben. Der Autor verdeutlicht, dass Ernährungsgeschichte nicht auf diskursgeschichtliche Ansätze verengt werden sollte, sondern die Materialität von Ernährung, die zur Verarbeitung von Lebensmitteln herangezogenen Objekte und die Eigenschaften von Ernährungsgütern genauso zu beachten sind [5]. Schließlich erweist sich die Frage nach den Austauschsystemen der Ernährungsgüter als entscheidend, die wiederum mit hierarchisch abgestuften sozialen Beziehungen der Produzenten und handeltreibenden Akteure einhergehen und zur Instabilität neigen konnten.

Im Folgenden steht zum Ersten die Frage im Mittelpunkt, wie im Lichte rezenter Forschungsarbeiten die Vielfalt und Sicherheit von Ernährung der frühnl. [Bevölkerungen](#) einzuschätzen ist. Dies wird v.a. an den Kriterien festgemacht, wie die Rolle des [Fleischkonsums](#) einzuschätzen ist, und welche Bedeutung [Markt-Konsum](#) gegenüber Subsistenzproduktion ( [Subsistenzwirtschaft](#)), v.a. in den ländlichen Haushalten, hatte. Hierbei steht allerdings kaum Material außerhalb von zentral-, west- und nordeurop. Gesellschaften zur Verfügung; die gleichgewichtige Einbeziehung von ost- und ostmitteleurop. Verhältnissen erweist sich demnach als bedeutendes Forschungsdesiderat. Zum Zweiten geht es um die globale Dimensionen der histor. E. Die Fragen des transatlantischen Austauschs von Ernährungsgütern – prinzipiell in beide Richtungen – und in der Folge des Umbaus von Ernährungsgewohnheiten (*food blending*) sind in den Mittelpunkt von gängigen Forschungsinteressen gerückt [6]; [3]. Dazu konzentriert sich hier die Darstellung auf die Adaption von amerikan. Kulturpflanzen in den europ. Agrarsystemen sowie den Konsum der wichtigsten kolonialen Genussgüter: [Zucker](#), [Kaffee](#) und [Tee](#).

### 1.3. »Vergetreidung« und Fleischkonsum

Die ältere histor. E. ging, in Anschluss an – demographisch und agrarhistor. orientierte – Klassiker wie Wilhelm Abel [1] von einer drastischen und langfristig angelegten Tendenz allgemeiner Verschlechterung der [Ernährungs](#)-Verhältnisse nach 1550 aus ([Agrarkrise, spätmittelalterliche](#)), die man an zyklisch auftretenden Versorgungskrisen, am stark sinkenden [Fleischkonsum](#) sowie einer Vereinseitigung der Kost auf [Getreide](#)-Erzeugnisse (»Vergetreidung«) festmachte. Dieser höchst wirkungsvolle, indes pessimistische Befund wird heute deutlich in Frage gestellt, der geographische Betrachtungsraum ausgeweitet und differenziert.

Fleisch war ein wichtiges und notwendiges Lebensmittel, zu Beginn der Frühen NZ. noch reichlich vorhanden, wertgeschätzt vom Geschmack her und als soziales Distinktionsmittel von so zentraler Bedeutung, dass sein Verbrauch sowohl als Indikator für generelle Veränderungen des Lebensstandards gelten kann als auch als Indikator für regionale Versorgungsunterschiede herangezogen wird [18. 107-112]. Wo aber Fleisch in den [Haushalten](#) seit der Mitte des 16. Jh.s mangelte, standen verschiedene Alternativen zur Verfügung. Man ging entweder zu einer stark getreideorientierten Ernährung, v.a. [Brot](#) und Mehlspeisen, über, was auf eine deutliche Erweiterung entsprechender Anbauflächen auf Kosten anderer Nutzungen hinauslief, oder die Haushalte waren dazu genötigt, auf preisgünstigere Fleischsorten als bislang umzusteigen. Allerdings ergibt sich z.B. eine Sonderstellung der Insassen einzelner Institutionen wie Stiften, Spitälern und [Klöstern](#), die Anspruch auf feste Fleischkontingente hatten [18. 120f.].

So handelte es sich z.B. bei der Verwaltungskörperschaft von Bordeaux im 18. Jh. bei 42% aller servierten Speisen um Fleisch, dazu kamen noch die Gänge mit Fisch (23%) und [Gemüse](#); dieses kam, samt den Zugaben von Champignons und Früchten auf einen Anteil von 20%. Das verzehrte Brot wurde, bis auf die Konditorei (4%), gar nicht erwähnt, war aber die Basis der Ernährung; und klar ist auch, dass die Versorgung von Armen im Spital gegenüber Wohlhabenden, Geistlichen und privilegierten Schwerkranken deutlich geringer war. Für Paris wird der wertmäßige Anteil des Fleisches in einschlägigen Institutionen auf 22,7% geschätzt, [Getreide](#) und Brot kamen auf einen Anteil von 21%, Fisch auf 8%, Milchprodukte auf 6,4%, Gemüse auf 10% und Genussmittel – darunter [Kaffee](#), [Tee](#) und [Kakao](#) (Trinkschokolade) – schlugen mit 9% sowie alkoholhaltige [Getränke](#), v.a. [Wein](#), mit 13% zu Buche. [Branntwein](#) oder Rum, der auf dem kolonialen Dreieckshandel beruhte, setzte sich im 18. Jh. in den Bevölkerungen stark durch [20. 24, 40-42]. Auch wenn solche Versorgungsziffern nicht einfach auf die Pariser Gesamtbevölkerung übertragen werden können, deuten sie auf alles andere als eine Mangelsituation hin; freilich muss man bedenken, dass die Lebensmittelversorgung der [Metropole](#) gegenüber dem Rest des Landes privilegiert war.

Auch wenn eine Quantifizierung der Entwicklung aufgrund der zur Verfügung stehenden heterogenen Quellen nicht einfach ist, stellt es ein eminentes Forschungsziel dar, das Ausmaß der Verfügung über Fleisch gruppenspezifisch zu differenzieren, auch in der Mangelperiode des 17./18. Jh.s in Zentraleuropa und hinsichtlich der vorgeschriebenen Fastentage in den kath. Territorien. Hier ist generell von einem steigenden Stellenwert von Selbstversorgung z.B. mit Gemüse und kleinerem Schlachtvieh neben dem steigenden – marktbezogenen – Konsum von Getreide und Brot auszugehen. Grundsätzlich kann man nicht, wie noch bei Abel, alleine von den Messzahlen von Getreideerträgen ausgehen, sondern es müssen und sollten jeweilige Infrastrukturen der Versorgung und Ernährungspräferenzen einbezogen werden, d.h. die urbane Variable.

In England verlief die Entwicklung deutlich anders als in Zentraleuropa: Joan Thirsk zufolge, die eine Musterstudie vorlegte, in der Agrar-, Haushalts- und Konsumforschung miteinander verbunden wurden, folgte der Phase weitgehender Reduktion der Alltagsernährung auf Brotverzehr dort wieder eine Phase steigenden [Fleischkonsums](#), als sich das Angebot an Brotgetreide wieder erholt hatte, nämlich in den 1660er Jahren. Nun standen erneut Rind-, Schaf- und Lammfleisch oben auf der Liste des Begehrten. Allerdings war das ebenfalls weithin gefragte Weißbrot keineswegs überall zu finden; die Versorgung der städt. Konsumenten hing von der jeweiligen Infrastruktur mit Bäckereien und Brotläden ab, in der Metropole London war sie bes. leistungsfähig. Thirsk verweist nachdrücklich auf die Rolle der eigenen Brotherstellung in den Haushalten dort, wo kommunale Backöfen oder ein kommerzielles Angebot durch [Bäcker](#) nicht zur Verfügung stand, v.a. in kleinen Orten. Insofern wählte die Autorin einen realitätsnahen Ansatz, der über einen abstrakten Marktbegriff hinausging und agrarisch-praxeologisch orientiert war, sich allerdings einer auf Quantitäten fixierten Wirtschaftsforschung entzog [30. 231-234, 249].

Abermals ist auf Unterschiede von [Geschmacks](#)-Präferenzen für verschiedene Fleischsorten zu verweisen, die wiederum von Verfügbarkeiten und sozialen Zugehörigkeiten nicht unabhängig waren: In Nordeuropa hatte Rindfleisch eine viel größere Bedeutung als in Südeuropa, wo mehr Schaffleisch konsumiert wurde; freilich war Fleisch im Süden Italiens traditionell in geringerem Maße zugänglich, allerdings in Mittel- und Oberitalien wurde in den höheren städt. Klassen viel Kalb- und Rindfleisch gegessen. Schweinefleisch stand auch in Südeuropa in höherem Maße als bislang angenommen zur Verfügung, Gemüse und Salat wurden wiederum in der Frühen Nz. auch im nördl. Europa wichtiger, und im Süden war Oliven-[Öl](#) als wichtige Ernährungskomponente präsent [12. 33]. Gemüse und [Obst](#) dienten nicht nur dem häuslichen Bedarf; sie konnten nicht aus eigenen Ressourcen produziert werden, wenn dafür keine Wirtschaftsflächen und geeignete Arbeitskräfte

zur Verfügung standen, und waren eher ein Marktgut, das in den höheren gesellschaftlichen Klassen beträchtliche Ausgaben erforderte. D.h. eine angemessene Betrachtung des Fleischkonsums setzt auch die der jeweils sozial und kulturell verankerten Ernährungspräferenzen voraus, es muss also die Gesamtheit des Angebots betrachtet werden, und dieses wiederum war von der Funktionsfähigkeit der [Markt](#)-Versorgung abhängig sowie von den Erträgen der Agrarwirtschaft in den benachbarten Regionen.

#### 1.4. Städtische Verbrauchermärkte und Transport

Grundsätzlich ist in der Frühen Nz. von wachsender Bezogenheit des [Konsums](#) in den [Städten](#) auf [Märkte](#), d.h. Produktmärkte, konkret v.a. auf Wochenmärkte auszugehen; die Verwendung von Eigengewächsen aus dem eigenen [Garten](#) oder aus lokaler Versorgung trat demnach zurück. Man richtete sich stärker auf außerhalb der im eigenen [Haushalt](#) erzeugten Nahrungsmittel aus, zumal für anwachsende städt. Bevölkerungen und in komprimierten Städten die Möglichkeiten, Subsistenzproduktion zu betreiben, zurückgingen. Es ging jedoch nicht nur um die Sicherung des ›normalen‹ Bedarfs an Lebensmitteln, auch nicht allein um eine gewisse Vorsorge für Versorgungsengpässe, vielmehr waren breite Bevölkerungskreise – zumindest in Nordwesteuropa – bei der Auswahl von Lebensmitteln auf der Suche nach neuen [Geschmacks](#)-Erlebnissen ([Geschmackssinn](#)) [30. 324-332].

Wie die neuere Forschung betont, können insofern [Ernährungs](#)-Angebote und -gewohnheiten nicht auf die sich glanzlos wiederholenden und oft gefährdeten Lebensbedürfnisse breiter Bevölkerungen – im wesentlichen [Brot](#) und [Wein](#), ergänzt durch [Gemüse](#) und Fleisch – reduziert werden, noch aber darauf, dass natürliche Voraussetzungen ausreichender Produktion, u.a. der Bodenfruchtbarkeit und des Klimas, in unmittelbarer Nähe der Konsumenten vorhanden sein mussten. Dort, wo in der Nähe der Städte bestimmte Güter angebaut und erzeugt wurden, wie [Kartoffeln](#) oder [Milch](#), waren sie freilich einfacher und günstiger erhältlich. Aber es fand Viehhaltung auch in Regionen statt, wo, wie im mediterranen Raum, dafür die natürlichen Voraussetzungen nicht die günstigsten waren [12. 29-33]; dort stellte der Fernhandel mit Vieh ([Viehhandel](#)) einen Faktor dar. Schließlich muss man für die große Masse der kleineren Städte davon ausgehen, dass Vieh auch im [Stadttraum](#) gehalten wurde. Eine positive Entwicklung wird auch für Frankreich konstatiert: Ende der Hungersnöte um 1700, Diversifizierung der Kost durch den Ausbau der Gartenwirtschaften und Angebote von Spezialprodukten; Gemüse fand in einer neuen Form nationaler [Küche](#) verstärkt Aufmerksamkeit [23. 159f.].

Trotz all dieser Hinweise auf einen gehobenen, üblich fleischlastigen Lebensstil relativ ausgedehnter, höherer sozialer Gruppen in England und Frankreich mit einem langfristig sinkenden Anteil, der in den Haushaltsbudgets für Brot ausgegeben wurde [20. 140], und der dortigen histor. Tendenz einer Diversifizierung der Ernährung, blieb es freilich bei der Grundregel: Je einkommensschwächer [Haushalte](#) waren, desto mehr Brot wurde anteilmäßig verzehrt und musste ein höherer Anteil des verfügbaren Einkommens dafür ausgegeben werden [12. 35]. Ergebnisse anthropometrischer Forschungsarbeiten verweisen anhand des Indikators der Körpergrößen darauf, dass eine deutliche Verbesserung der Ernährung für die Massen der Bevölkerungen erst seit der Mitte des 18. Jh.s festzustellen ist [11. 9]. In England ergab sich bei den Geburtsjahrgängen 1725 bis 1729 sogar eine Verschlechterung der hauptsächlich ernährungsbedingten körperlichen Situation; gegenüber Zentraleuropa und Schottland scheint sich wiederum in England sodann aber doch eine etwas bessere Situation eingestellt zu haben [16].

Insgesamt stellt sich die Ernährungslage im Lichte der neueren Forschung zumindest für Westeuropa als nicht so problematisch dar, wie das sehr lange für Zentraleuropa gesehen wurde. Zwar blieb es

dabei, dass man bei [Getreide](#) und [Wein](#) in der Regel auf Nahversorgung angewiesen war, nicht alleine wegen der Transportkosten, sondern auch weil weiter entfernter Bezug von Waren den Einsatz von Zwischenhändlern nötig machte. Neue Verkehrsinfrastrukturen ( [Verkehr und Transport](#)), u.a. die [Küstenschifffahrt](#), brachten aber in England und Frankreich eine Verbilligung und Beschleunigung des Transports. Überhaupt konnten höherwertige Produkte durch die Verbesserung der Transportinfrastruktur aus größerer Entfernung bezogen werden; dies bot sich wiederum durch die Spezialisierung von Produktionsregionen an: Seit dem 15. Jh. spezialisierte sich etwa Kreta auf Käseherstellung und Biscuits, gesalzenes Schweinefleisch, Bohnen und Malvasierwein; die Insel lag im Mittelmeerraum logistisch günstig und die venez. Kaufleute investierten dort in die nötige Infrastruktur [20. 48-54]. Hinsichtlich zu erzielender Volumen, der Risiken durch Verderb, lokalen natürlichen, sozialen und rechtlichen Bedingungen war das Bild sehr heterogen. Generell gilt, dass Osteuropa benachteiligt war; allerdings kamen große Getreidelieferungen über Danzig in den Westen. Wo also die Transportverhältnisse günstig waren, wo naturale und monetäre Rücklagen über das jeweilige Versorgungsjahr hinaus vorhanden waren und dort, wo [Obrigkeiten](#) in Krisenzeiten z.B. aus Beständen von Kornspeichern oder den Aufkauf von Kontingenten im Ausland unterstützend eingriffen, war man gegen unmittelbaren Mangel geschützt [38].

Trotz der entscheidenden Bedeutung von Agrarmärkten für die Versorgung von städt. Bevölkerungen war dezentraler Austausch auch in England für die alltägliche Versorgung wichtig, dabei spielten Frauen die entscheidende Rolle, die kleine eigene Läden betrieben. Dieser bedeutende Detail- [Handel](#) mit Nahrungsgütern und deren Preise sind kaum dokumentiert worden. Er fand oft in kleinen Gebäuden statt, in Paris gab es im 18. Jh. zwölf lokale Märkte um die »Hallen« herum. Zwischen zentralisierter und solcher dezentraler Versorgung herrschte Konkurrenz. Gemüsehandel, die Versorgung mit Fisch und Fleisch oder mit lokalen Käsespezialitäten waren nicht vom Großhandel dominiert [24. 31-35].

Für die Frühe Nz. war die Varietät von Speisen ( [Mahlzeit](#)) und deren Zubereitungen beträchtlich ausgeprägt, in England ergab sie sich als Folge der frühen Industrialisierung ( [Protoindustrialisierung](#)), eines beachtlichen agrarischen Produktivitätsniveaus ( [Agrarrevolution](#)) und durch die enormen Gewinne aus der Kolonialwirtschaft bzw. generell wegen der wirtschaftlichen Öffnung dem Ausland gegenüber. Jedoch lassen sich allgemeine Aussagen über Ernährungsgewohnheiten und ihren Wandel stets nur mit großer Vorsicht treffen. Wer in der Nähe von London – mit seiner exzeptionellen Größe von ca. 600.000 Einwohnern um 1700 – und den dort ansässigen ausländischen Lieferanten wohnte, war privilegiert, oder man ließ sich Ausgefallenes von dort kommen, was wiederum in sehr entlegenen Gegenden nicht möglich war. Im Südosten Englands, d.h. in relativer Nähe zur Metropole, setzten sich Innovationen wie die Verwendung von Käse, Butter ( [Fettkonsum](#)) und Geflügel rascher durch als in anderen Gegenden, die aber ebenso von den Wandlungen nicht abgeschnitten waren.

Die wachsende Verwendung von [Zucker](#) seit dem 17. Jh. und [Genussmitteln](#), obwohl schon den Zeitgenossen gesundheitlich nicht unproblematisch erscheinend, erhöhte diese Diversität, es standen dadurch Früchte und Fruchtmarmelade für den Winter zur Verfügung. Nicht jeder ärmere Haushalt musste auf anregende [Geschmacks](#)-Erlebnisse verzichten, aber das gute span. Oliven-[Öl](#) stand nur Wohlhabenden zur Verfügung [30. 324-331]. Für England ist von einem wachsenden [Konsum](#) von Kalbfleisch ( [Fleischkonsum](#)), [Gemüse](#), eingesalzenen Nahrungsgütern und Weizenbrot auszugehen, nach 1760 anstelle der an Bedeutung verlierenden Bohnen. Auch die wachsende Verwendung von [Kartoffeln](#) lief auf eine Diversifizierung der Speisen hinaus; sie tauchten seit den 1650er Jahren in [Kochbüchern](#) auf und erweckten das Interesse von Köchen, die sie in London zum Verkauf angeboten gesehen haben. Zunächst als eine Art Notnahrungsmittel waren sie

bereits um 1700 im Norden Englands vorhanden, sie konnten, was sich als entscheidender Vorteil gerade für kleine Haushalte erweisen sollte, auf geringen Flächen angebaut werden und standen 1750 als ein gängiges Marktgut zur Verfügung. Kreativität in der Alltagsküche der Haushalte war für all diese Entwicklungen wichtig [30. 179-181, 324-330].

## 1.5. Neue koloniale Ressourcen

### 1.5.1. Allgemeines

Beginnend in der Frühzeit kolonialer [Expansion](#) ( [Kolonialismus](#)) im 16. Jh. dehnten sich internationale, v.a. transatlantische [Märkte](#) für besondere Ernährungs- und Genussgüter aus, dazu gehörten schon seit dem SpätMA die reichlich angewendeten [Gewürze](#). All diese Güter veränderten die täglichen Abläufe in den [Haushalten](#) und erweiterten das Spektrum der [Mahlzeiten](#). Dies war teils durch ein Surplus von [Realeinkommen](#) möglich, teils dadurch, dass für »alte« Güter wie selbstgebrautes [Bier](#) weniger Mittel aufgewendet wurden. Zuwächse bei der Lebensmittelkonsumtion kamen offensichtlich gerade den »neuen« Gütern zugute. Deren Diffusion in Europa war räumlich gestaffelt: West- und insbes. Nordwesteuropa lagen weit vorne, osteurop. Regionen waren unterversorgt, in der Nähe von Seehäfen waren die neuen Lebensmittel und Genussgüter eher zugänglich als im Hinterland. Wohlhabende konnten sie sich deutlich öfter leisten als Ärmere, aber auch Lohneinkommen aus Heimarbeit in der Protoindustrie steigerten die Spielräume für [Konsum](#), solange dort solche Einkommen zur Verfügung standen. Der Zufluss von kolonialen Konsumgütern war gesamteurop. und quantitativ betrachtet zwar bis 1800 noch gering, doch macht es wenig Sinn, von Durchschnittswerten des Verbrauchs auszugehen, vielmehr sind die Veränderungen in den Niederlanden und in England histor. relevant.

Zunächst werden die Differenzen, die Vielfalt, und die Ungleichzeitigkeiten der Ausbreitung solcher neuer ernährungsgeschichtlicher Güter reflektiert. Am Beispiel des [Zuckers](#), des [Kaffees](#) und auch des [Tees](#) [25] können signifikante Veränderungen im Rahmen einer fortentwickelten urbanen Konsumökonomie gut erfasst werden.

### 1.5.2. Zucker

Die massive Steigerung des [Zucker](#)-Konsums in der Frühen Nz. stellt sich einerseits als eine – lange so betonte – Erfolgsgeschichte dar, andererseits ist sie eng mit der Geschichte kolonialer Ausbeutung in den [Plantagen](#) Westindiens und [Brasilens](#) und der [Sklaverei](#) verknüpft [21]. Zucker aus Zuckerrohr war ein hoch profitables und attraktives Handelsgut. Je günstiger er zu bekommen war, desto mehr ließ er neue Nahrungsgewohnheiten und Konsumformen entstehen. Er war ein »zentraler Fixpunkt interkontinentaler Warenströme und Austauschsysteme« [37. 43-46; Zitat 51]. Dies lag an seinen grundsätzlichen Eigenschaften: Er war ganz offensichtlich von Anfang an trotz Einwänden von Ärzten hoch begehrt, er konnte vielfältig verwendet werden, diente sowohl zur Hervorhebung des sozialen Status, u.a. durch dekorative Anordnungen von Zuckerskulpturen auf den Tafeln, sowie insbes. der Geschmacksverbesserung von Kaffee und [Kakao](#). Mittels eines »Transfers des Geschmacklichen« wurde die von Zucker gelieferte Süße »fester Bestandteil europ. Ernährungsvorlieben«, allerdings erst für breite Bevölkerungen und flächendeckend, als um 1900 ein Konsumniveau von ca. 14kg vornehmlich auf der Basis heimischen Rübenzuckers, v.a. aus Deutschland, Belgien und Frankreich, erreicht wurde [32. 57f.]. Beim Zuckerkonsum zeigt sich eine unterschiedliche Determinierung durch sich neuformierende Lieferketten, soziale Unterschiede des Konsumvermögens und geschmackliche Zusammenhänge bei der Kopplung von bitterem Kaffee und Zuckergenuss, insbes. traten stark geographische Verbrauchsunterschiede auf. Gesüßter Tee verbreitete sich ganz vorwiegend nur in England und den Niederlanden sowie norddt. Küstengegenden, was finanzielle (Haushaltsbudgets)

und logistische (Nähe zu Häfen mit transatlantischen Verbindungen) Gründe hatte. Stadt-Land-Unterschiede des Konsums waren ausgeprägt. Um 1790 kann man für Paris von einem Zuckerkonsum von 4,9kg pro Kopf ausgehen, für Frankreich insgesamt von nur 0,95kg [35. 157, 160, 181].

#### 1.5.3. Tee

Die Gewohnheit von engl. Arbeitern, in Arbeitspausen gesüßten [Tee](#) zu sich zu nehmen, erwies sich bis ins 20. Jh. hinein als dauerhaft. Die Geschichte des Tees ist mit der des [Kolonialismus](#), insbes. der Ausdehnung der engl. Kolonialherrschaft in Indien, eng verbunden. Es zeigen sich bei ihm weitere Faktoren, die seine Verbreitung zumindest im europ. Nordwesten förderten: Als süßes, heißes Getränk passte er gut zum Klima und stellte eine Alternative zum eher bitter schmeckenden Kaffee dar, Tee verdrängte das Bier auch, weil er weniger kostete; Malz für die Bierherstellung wurde teurer, und notfalls konnte Tee verdünnt werden. Um 1800 wurden in den engl. Haushalten ca. 10% der Lebensmittelausgaben für Tee aufgewendet; hier war allerdings der mitkonsumierte Rum eingeschlossen – ebenfalls ein koloniales, anregendes Produkt par excellence [35. 141-146, 166-174]; [2. 49].

#### 1.5.4. Kaffee

Als sich im Zuge sich ausbreitender kolonialer Regime der [Kaffee](#)-Anbau zuerst auf Java ausbreitete, dann im 17. Jh. auf Réunion und in der Karibik, wuchs der europ. Kaffee-[Markt](#) bis zur [Französischen Revolution](#) auf 50 Mio. Kilogramm im Jahr. Der Verbrauch stieg im europ. Durchschnitt auf 2kg jährlich und pro Kopf. Dies mag aus heutiger Sicht als geringfügig erscheinen, zeichnete sich aber regional deutlich sichtbarer ab. Großbritannien verbrauchte alleine 60% des in Europa importierten – und wie erwähnt gesüßten – Tees. Analog lag der europ. Durchschnittsverbrauchs von Zucker bei 2kg im Jahr (ca. 1780), aber bei 4 bis 5kg pro Kopf in den Niederlanden; so blieben für alle anderen Regionen noch durchschnittlich 800g pro Kopf jährlich zur Verteilung übrig. Gegenüber dem Kaffeeverbrauch in den Niederlanden mit jährlich 2,8kg pro Kopf waren es 400g im restlichen Westeuropa. Die wachsende Verwendung importierten Kaffees seit dem 17. Jh. kennzeichnet das frühnl. [Ernährungs](#)-System sehr deutlich: Zum Ersten, weil die hohe Bedeutung dieses Handels- und Genussgutes an den enormen importierten Mengen und den beträchtlichen Aufwendungen dafür ermessen werden kann. Zum Zweiten entwickelten sich neue Orte des [Konsums](#): [Kaffeehäuser](#) oder Cafés in den Städten, die in der Forschung dominant als Stätten neuer [Geselligkeits](#)- und Diskursformen gewürdigt wurden, auch wenn die Abgrenzung zu »alten« geselligen Orten, d.h. [Gasthäusern](#) mit Alkoholausschank, bis ins bürgerliche Zeitalter hinein nicht exakt bestimmt werden kann.

So ordnet sich die Geschichte des neuen [Genussmittels](#) in allgemeine urbane und soziale Wandlungen ein, v.a. in das Wachstum von städt. Mittelschichten, darüber hinaus in den Prozess der Ausdifferenzierung städt. Teilräume der Geselligkeit und als ein Gebiet der Aneignung eines zunächst fremdartigen importierten Gutes. Am Beispiel der [Residenz](#)-Stadt Dresden ist diese Aneignungsgeschichte des Kaffees beleuchtet worden [15]: Gemeint ist die allmähliche Einpassung des neuartigen Produkts in die überkommenen Ernährungssysteme, in Rhythmen und Gewohnheiten im [Alltag](#), und zwar in dem Maße, wie sich der Kaffeeconsum in breiteren sozialen Schichten etablierte, soweit diese aus finanziellen Gründen nicht auf heimische Ersatzprodukte ausweichen mussten. Mit einer solchen Aneignungsgeschichte ist sowohl die materielle Voraussetzung gemeint, insofern das Produkt für die [Haushalte](#) zu tragbaren Preisen und kontinuierlich zur Verfügung stand, wie auch seine Akzeptanz in geschmacklicher und

gesundheitlicher Hinsicht. Akteure der Verbreitung waren in Dresden insbes. ital. Kaufleute, die mit dem Hof in Verbindung standen, der beim Konsum des neuen Getränkes voranging.

Die Versuche der [Obrigkeit](#), den Kaffeeconsum wieder einzuschränken, weil Cafés als potenzielle Unruhestätten galten, »unnötige« Ausgaben der [Bürger/innen](#) und der Abfluss von Geld ins Ausland vermieden werden sollten, blieben erfolglos. Auch weitere Aspekte spielten in der Diffusions- und Aneignungsgeschichte des Kaffees eine Rolle: Die Verwendung neuartiger Trinkutensilien ([Porzellan](#)-Tassen und -Geschirr), Schmuggelaktivitäten vom Umland Dresdens her wegen der hohen Besteuerung des Produkts, die durch den doch allmählich ausgiebigeren Konsum immer geringere Möglichkeit, sich über den Genuss von Kaffee sozial abzugrenzen, schließlich soziales Wissen über den neuen Stoff und seine Herkunft.

## 1.6. Neue Kulturpflanzen

Praktisch zeitgleich zur Geschichte der Verbreitung kolonialer [Ernährungs](#)-Güter vollzog sich, von beiden Seiten des Atlantiks her, die Übernahme fremder Kulturpflanzen und ihre Diffusion in der (west-)europ. [Landwirtschaft](#) ( [Nutzpflanzen](#)). Hierbei wird im Folgenden der [Mais](#) im Mittelpunkt stehen, da er unmittelbar ernährungsrelevant war. Im Zuge der aus europ. Sicht »Entdeckung der [Neuen Welt](#)« handelt es sich um deren Rückwirkungen auf Europa, auch vor dem Hintergrund der sich sukzessiv vollziehenden Beschleunigung von Kommunikationsströmen. Insofern steht die Ernährungsgeschichte mit den globalhistor. Kategorien des [Kolonialismus](#), der [Expansion](#) Europas und der Entstehung einer [Atlantischen Welt](#) in engem Zusammenhang. Es geht in dieser Perspektive insbes. um die Transferprozesse der Frühen Nz., mit denen sich im Zuge des [Columbian Exchange](#) [8] neue, v.a. ernährungsrelevante Pflanzen im Zuge kolonialer Expansion in Europa ausbreiteten. Ein Hauptbeispiel für komplexe globale Zusammenhänge der Einführung neuer Kulturpflanzen ist der Mais, der sich bis zum 17. Jh. in europ. Gebieten verbreitete und sowohl zur menschlichen Ernährung v.a. in Südeuropa beitrug als auch als Viehfutter verwendet wurde.

Der aus Südamerika stammende Mais, dessen Anbauflächen über anfängliche Pionierregionen (Norditalien/Nordspanien) hinaus expandierten, trug zur Dynamisierung der Ernährungssysteme v.a. in Südeuropa deutlich bei. In Oberitalien trat die Polentaspeise mit der Wende zum 17. Jh. auf, auch weil man für den Maisanbau bisherige Überschwemmungsgebiete nutzen konnte. Auf dem amerikan. Kontinent hatte sich bereits eine günstige Artenvielfalt entwickelt. In den Pionierregionen Norditalien und Nordspanien bestanden im Zuge der osman. Expansion besondere Kontakte zum Anbau nach Kleinasien. Maisanbau versprach eine hohe Kalorien- und Hektarausbeute [31]. Solche Transferprozesse fanden in mehreren Etappen statt; neue Pflanzen und Produkte wurden von verschiedenen ländlich-bäuerlichen Akteursgruppen allmählich angeeignet und in die lokalen sowie regionalen Anbau- und Konsumordnungen adaptiert.

Insbes. eine weitere amerikan. Pflanze, die [Kartoffel](#), wurde im östl., nördl. und teils auch westl. Europa adaptiert. Beginnend im 16. und 17. Jh., auf wachsendem botanischen Wissen und dessen medialer Zugänglichkeit ([Wissensaustausch, globaler](#)) beruhend, erwiesen sich Kartoffeln als bes. geeignet für die Verbreitung in Europa. Hier begann ihr Anbau in den Mittelgebirgen sowohl in Gärten wie als Feldfrucht [13. 11, 25] und waren positive Einschätzungen ihres Nährgehalts gerade für konsumierende [Unterschichten](#) mit wenig oder keinem Landbesitz maßgeblich. In Irland waren in den 1840er Jahren ca. 40% der Bevölkerung von Kartoffeln abhängig. Da es sich nur um eine angebaute Sorte handelte, zeigten sich fatale Folgen, als diese Sorte 1845 und wieder 1846, 1848 und 1849 komplett ausfiel. Dass sich im Zuge der *great famine* diese Vereinseitigung als äußerst problematisch erweisen sollte, war darauf zurückzuführen, dass sich in Irland die arme Bevölkerung fast ausschließlich auf dieses zunächst naheliegende Produkt konzentriert hatte, das für die

Ernährung schlagartig ausfiel. Durch extrem niedrige Arbeitslöhne war die arbeitende Bevölkerung nicht in der Lage, Reserven zu bilden und rasch auf andere Ernährungsgüter umzusteigen; eine Million Menschen starb infolge der Hungerkrise und eine weitere Million emigrierte nach Amerika: Daraus ergab sich die Einsicht bei liberalen Publizisten, dass Löhne doch so hoch sein sollten, dass sich Bevölkerungen von [Brot-Getreide](#) ernähren können. Der eingeschlagene Pfad, allein auf die Subsistenz durch Kartoffelnahrung zu setzen, hatte sich als folgenschwerer Irrweg erwiesen [9. 154-157].

### 1.7. Resümee

Betrachtet man die Entwicklungen im Zusammenhang, zeigt sich, dass der Herausforderung des [Bevölkerungs](#)-Anstiegs ( [Tragfähigkeit](#)) in der Frühen Nz. vielfältige einflussnehmende Faktoren gegenüberstanden: Die generelle Tendenz der Kommerzialisierung von [Ernährung](#) und die Ausweitung von Lebensmittelmärkten, damit auch die wachsende Verfügbarkeit von Importen, bes. ausgeprägt im wirtschaftlich dynamischen Dreieck der Niederlande, des nordwestl. Frankreichs und südöstl. Englands. Dennoch blieb es v.a. in Deutschland und Frankreich bei der Wertschätzung einer vielfach lebensnotwendigen Selbstversorgung des eigenen [Haushalts](#) (jedenfalls auf dem Land) – ein Ideal, das Fortentwicklungen der Marktorientierung nicht ausschloss. Schließlich sollten sich im 19. Jh. durch weiteres Bevölkerungswachstum, fortschreitende [Urbanisierung](#) und die [Industrialisierung](#) zeitversetzt auch die Ketten der [Lebensmittelversorgung](#) umfassend ändern [28. 403-409]. Der transatlantische Austausch und die Einführung neuer [Nutzpflanzen](#) liefen auf eine größere Diversifizierung der Ernährung in Europa hinaus, indem verschiedene Lebensmittel, allerdings stark zeitversetzt, adaptiert wurden: [Mais](#) und [Kartoffeln](#) sind dafür nur zwei Beispiele. Weitere, hier nicht behandelte, kommen dazu: Die Verwendung von Bohnen, Varietäten des Pfeffers und Tomaten. Bei einigen dieser Lebensmittel dauerte es Jahrhunderte, bis sie voll etabliert waren, sie werden heute aber gar nicht mehr anders als ›europ.‹ wahrgenommen [6. 161].

Für Zentraleuropa ist im Vergleich zu England im 18. Jh. festzustellen, dass die [Reallohn](#)-Zuwächse breiter Konsumentenschichten bescheiden blieben, histor. folgte das Zeitalter des [Pauperismus](#), sodass Steigerungen des [Konsums](#) in bestimmten Bereichen durch Einsparungen in anderen kompensiert werden mussten, d.h. im Zuge von Umschichtungen im Verbrauch finanziert wurden. Generell ist von regionalen Differenzen des Lebenshaltungsniveaus und des Zugangs zu neuen Konsumgütern auszugehen [10. 223], d.h. dass sich beispielsweise in Teilen Norddeutschlands Zuwächse und Differenzierungen des Konsums ergaben, die woanders nicht nachzuweisen sind. So nahm in Norddeutschland der Import von Gütern aus der [Neuen Welt](#) zu, sodass z.B. der [Kaffee](#)-Konsum 1790 auf jährlich 800g pro Kopf anstieg. Hierbei ist sehr wahrscheinlich, dass in einer bevorzugten Gruppe von (städt.) Haushalten der Verbrauch deutlich höher war als sich in diesem Durchschnittswert ausdrückt [10. 226f.]. Im Gegenzug ist es wenig wahrscheinlich, dass es in Zentraleuropa eine ebenso ›revolutionäre‹ Umstellung von traditionellen Haushaltsgütern auf importierte bzw. auf dem Markt erworbene wie in England gegeben hat oder dass sich gar das Ernährungssystem bereits in Gänze verwandelt hätte. Dies schloss aber vereinzelte Innovationen in Konsumgewohnheiten und im Verbrauch einzelner Ernährungsgüter wie gerade die Kartoffel keineswegs aus.

Verwandte Artikel: [Atlantische Welt](#) | [Bier](#) | [Branntwein](#) | [Brot](#) | [Columbian Exchange](#) | [Ernährung](#) | [Essen](#) | [Expansionen](#) | [Garten](#) | [Gasthaus](#) | [Gemüse](#) | [Genussmittel](#) | [Geschmackssinn](#) | [Getränke](#) | [Getreide](#) | [Gewürze](#) | [Globale Interaktion](#) | [Großstadt](#) | [Fettkonsum](#) | [Fleischkonsum](#) | [Haushalt](#) | [Haushaltstechnik](#) | [Industrialisierung](#) | [Infrastruktur](#) | [Kaffee](#) | [Kaffeehaus](#) | [Kakao](#) | [Kartoffel](#) | [Kochbuch](#) | [Kochkunst](#) | [Kolonialware](#) | [Konsum](#) | [Lebensmittelversorgung](#).

[städtische](#) | [Mahlzeit](#) | [Mais](#) | [Markt](#) | [Metropole](#) | [Milch](#) | [Nahrungsmittelgewerbe](#) | [Nutzpflanzen](#) | [Obst](#) | [Öl](#) | [Pauperismus](#) | [Salz](#) | [Stadt](#) | [Statuskonsum](#) | [Tafelkultur](#) | [Tee](#) | [Trinkkultur](#) | [Viehwirtschaft](#) | [Wein](#) | [Weltwirtschaft](#) | [Zucker](#)

Clemens Zimmermann

## Bibliography

- [1] W. Abel, Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa, 1974
- [2] K. Albala, Stimulants and Intoxicants in Europe, 1500–1700, in: C. Helstosky (Hrsg.), The Routledge History of Food, 2015, 42–60
- [3] P.J. Atkins, The History of Food Exchanges. A New Agenda, in: Food and History 7/1, 2019, 111–124
- [4] T. Bickham, Eating the Empire. Food and Society in Eighteenth-Century Britain, 2020
- [5] K.W. Claflin, Food among the Historians, in: K.W. Claflin / P. Scholliers (Hrsg.), Writing Food History. A Global Perspective, 2013, 38–58
- [6] J. Contreras, Food Exchanges between the Old and New Worlds, in: Food & History 7/1, 2009, 141–162
- [7] B. Cowan, Food Representations in Early Modern Europe. Powerful Appetites, in: B.A. Kümin (Hrsg.), A Cultural History of Food in the Early Modern Age, 2016, 165–183
- [8] A.W. Crosby, The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492, 1972
- [9] R. Earle, Feeding the People. The Politics of the Potato, 2020
- [10] Ch. Fertig / U. Pfister, Coffee, Mind and Body. Global Material Culture and the Eighteenth-Century Hamburg Import Trade, in: A. Gerritsen / F. Fiorigio (Hrsg.), The Global Lives of Things. The Material Culture of Connections in the Early Modern World, 2016, 221–240
- [11] R.W. Fogel, Nutrition and the Decline in Mortality since 1700. Some Preliminary Findings (National Bureau of Economic Research, Working Papers 1402), 1984 (online: [https://www.nber.org/system/files/working\\_papers/w1402/w1402.pdf](https://www.nber.org/system/files/working_papers/w1402/w1402.pdf))
- [12] A.J. Grieco, Food Production, in: K. Albala (Hrsg.), A Cultural History of Food in the Renaissance, 2014, 29–44
- [13] M. Häberlein / M. Schmölz-Häberlein, Transfer und Aneignung außereurop. Pflanzen im Europa des 16. und frühen 17. Jh.s. Akteure, Netzwerke Wissensorte, in: W. Trossbach / C. Zimmermann (Hrsg.), Pflanzentransfer in der Nz., 2013, 11–26
- [14] M. Hell, Migrant Cuisine, Cookshops and Elite Catering. Eating Out in Metropolitan Amsterdam (1650–1815), in: Food and History 20/1, 2022, 129–154
- [15] Ch. Hochmuth, Globale Güter - lokale Aneignung. Kaffee, Tee, Schokolade und Tabak im frühnl. Dresden, 2008

- [16] J. Komlos / F. Cinnirella, European Heights in the Early 18th Century. (Munich Discussion Paper 2005–5), 2005 (online: [https://epub.ub.uni-muenchen.de/572/1/european\\_heights\\_in\\_the\\_early\\_18th\\_century.pdf](https://epub.ub.uni-muenchen.de/572/1/european_heights_in_the_early_18th_century.pdf))
- [17] M. Kronl, Food Systems. Pepper, Herring, and Beer, in: K. Albala (Hrsg.), A Cultural History of Food in the Renaissance, 2014, 45–62
- [18] J. Maegraith, Begehrt, knapp und im Wandel: Fleisch, in: J.A. Schmidt-Funke (Hrsg.), Materielle Kultur und Konsum in der Frühen Nz., 2019, 107–136
- [19] N. McKendrick et al., The Birth of a Consumer Society. The Commercialization of Eighteenth–Century England, 1982
- [20] Ph. Meyzie, L'alimentation en Europe à l'époque moderne. Manger et boire, XVI<sup>e</sup> s.-XIX<sup>e</sup> s., 2010
- [21] S.M. Mintz, Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers, 1987
- [22] P. Pinkard, A Revolution in Taste. The Rise of French Cuisine, 1650–1800, 2009
- [23] F. Quellier, Northern France, 1000–1750, in: L. van Molle / Y. Segers (Hrsg.), The Agro-Food Market. Production, Distribution and Consumption, 2013, 135–162
- [24] A. Radeff, Food Systems. Central-Decentral Networks, in: B.A. Kümin (Hrsg.), A Cultural History of Food in the Early Modern Age, 2012, 29–46
- [25] E. Rappaport, A Thirst for Empire. How Tea Shaped the Modern World, 2017
- [26] J.A. Schmidt-Funke, Konsum in der Frühen Nz. (Sammelrezension), in: sehepunkte 12/12, 2012 (online: <https://www.sehepunkte.de/2012/12/14696.html>)
- [27] J.A. Schmidt-Funke, Zur Sache. Materielle Kultur und Konsum in der Frühen Nz., in: J.A. Schmidt-Funke (Hrsg.), Materielle Kultur und Konsum in der Frühen Nz, 2019, 11–36
- [28] Y. Segers / L. van Molle, Conclusion. The Dynamics of the Agro-Food Chain in the North Sea Area, 500–2000, in: L. van Molle / Y. Segers (Hrsg.), The Agro-Food Market. Production, Distribution and Consumption, 2013, 403–434
- [29] M.J. Sevilla, Delicioso. A History of Food in Spain, 2019
- [30] J. Thirsk, Food in Early Modern England. Phases, Fads, Fashions 1500–1760, 2006
- [31] W. Trossbach, Mais im 16. Jh. Ein europ. Blick auf den Start einer globalen Karriere, in: W. Trossbach / C. Zimmermann (Hrsg.), Pflanzentransfer in der Nz., 2013, 27–42
- [32] S. Vabre et al. (Hrsg.), Food History. A Feast of the Senses in Europe, 1750 to the Present, 2021
- [33] G. van Dyck, Commerce, Food, and Identity in Seventeenth-Century England and France. Across the Channel, 2022
- [34] J. de Vries, Between Purchasing Power and the World of Goods. Understanding the Household Economy in Early Modern Europe, in: J. Brewer / R. Porter (Hrsg.), Consumption and the World of Goods, 1993, 85–132

- [35] J. de Vries, The Industrious Revolution. Consumer Behavior and the Household Economy, 1650 to the Present, 2008
- [36] J. de Vries, The Price of Bread. Regulating the Market in the Dutch Republic, 2019
- [37] R. Wendt, Zucker – zentrales Leitprodukt der Europ. Expansion, in: W. Trossbach / C. Zimmermann (Hrsg.), Pflanzentransfer in der Nz., 2013, 43–58
- [38] C. Zimmermann, Akteurskonstellationen und politische Kommunikation in der Ernährungskrise 1816/18. Das Großherzogtum Baden im regionalen Kontext, in: S. Herkle et al. (Hrsg.), 1816 – Das Jahr ohne Sommer. Krisenwahrnehmung und Krisenbewältigung im dt. Südwesten, 2019, 113–131.

## 2. Kultur- und Mediengeschichte

### 2.1. Einleitendes

#### 2.1.1. Begriff

Der Begriff der [Ernährungs](#)-Kultur hebt auf einen umfassenden histor. Komplex ab, für den die Frage nach sich wandelnden Präferenzen des Geschmacks in jeweiligen Kontexten ebenso zentral ist wie die nach der Abhängigkeit der Ernährungssysteme von übergreifenden Diskursen. [Mahlzeiten](#) und [Essen](#) als grundlegende [Alltags](#)-Praktiken lassen sich nicht allein aufgrund normativer Quellen erfassen, wie sie z.B. Speisepläne in Spitalen darstellen, die ein fixes, ständisch geregeltes System jeweiliger qualitativer und quantitativer Essensregulative suggerieren. Aber wie differenziert und dynamisch die Verhältnisse im Alltag waren, zeigt sich exemplarisch beim [Fleischkonsum](#): Es wurde »nicht nur auf dem Markt bei Metzgern gekauft, sondern auch getauscht, verschenkt, selbst erzeugt oder institutionell bezogen. Die Anschaffungsformen unterschieden sich genauso wie die verzehrten Mengen, Fleischsorten, Zubereitungsformen, Verfügbarkeit und regionale Eigenheiten« [35. 111]. Im [Haushalt](#) der Salzburger Kaufmannsfamilie Spängler während des 18. Jh.s fand der Fleisch-[Konsum](#) auch in der Fastenzeit in erheblichem Umfang statt, da bischöfliche Dispense vom Fastengebot dies legitimierten; ferner gab es für diesen Haushalt mannigfaltige Möglichkeiten, den Speisezettel nach eigenem Dafürhalten zu gestalten. So kam Wildfleisch, das eigentlich dem [Adel](#) vorbehalten war, immer wieder auf den Tisch, da man gute Beziehungen zum bischöflichen [Hof](#) pflegte und es sich dort verschaffte; andere Fleischsorten erwarb man auf dem gut bestückten städt. Markt käuflich [39. 184f.]. Dieses Beispiel unterstreicht, wie stark man bei Verbrauchsentwicklungen regional und sozial differenzieren muss, während die ältere Forschung ganz überwiegend von einer sozial äußerst weitreichenden »Abnahme der Fleischration nach 1550« ausging [20. 201].

Die folgenden Ausführungen konzentrieren sich nach Maßgabe der Forschungslage auf Westeuropa, insbes. auf England, Italien, Frankreich und Deutschland sowie die Wechselbeziehungen zwischen diesen Ländern (zu konjunkturellen Faktoren, Krisenhaftigkeit der Ernährungssicherung, europ. Großlandschaften der Nahrungsmittelproduktion und Grundmustern des Verbrauchs einzelner Ernährungsgüter sowie neuen kolonialen [Genussmitteln](#) s.o. 1.). Im Folgenden liegt das besondere Augenmerk darauf, woher gastronomische Neuerungen stammten ([Gasthaus](#)), wie sie in prononcierten Diskursen vorbereitet wurden, wie sich aber auch sehr langfristig Ernährungsgewohnheiten veränderten. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Frage nach der Herausbildung von lokal, regional und national dimensionierten [Küchen](#) – verstanden nicht als Raum, sondern als Art der Speisen und deren Zubereitung. Hierbei spielten Einflüsse von außen, Reisen, [Handel](#) und [Medien](#) als mobilisierende Faktoren eine wachsende Rolle. Dass man überall

unbekanntem [Essen](#) feindlich und ängstlich entgegengestanden habe [18. 225], lässt sich angesichts vielfältiger Adaptionsprozesse nicht nachvollziehen. Freilich ist richtig, dass einmal etablierte Essgewohnheiten den Einbau ›fremder‹ Essenskomponenten erheblich erschwerten oder verzögerten.

### 2.1.2. Quellen

Insgesamt ist die kulturell orientierte, häufig internationalisierte [Ernährungs](#)-Geschichtsschreibung in den letzten Jahrzehnten stark fortgeschritten. Als Primärquellen stehen zahlreiche zeitgenössische [Kochbücher](#), Rezeptsammlungen und [Haushalts](#)-Ratgeber zur Verfügung, die sich im Literarisierungsprozess und mit dem Aufschwung des [Buchmarkts](#) seit dem 17. Jh. nicht nur erheblich vermehrten, sondern die man auch als Einflussgröße betrachten sollte. Solche Quellen haben insofern einen normativen Charakter, als in sie ein schon etablierter Kanon verbreiteter oder in anderen Büchern schon publizierter Speisen einging, der dann durch das Erfahrungswissen der Autor/innen erweitert wurde. Normativen Charakter haben Kochbücher auch insofern, als sie sich in der Regel in Form konkreter Handlungsanweisungen präsentierten; auf die tatsächlichen Kochpraktiken lässt sich von ihnen nicht direkt folgern. Allerdings kann man doch feststellen, was jeweils neu war. Auch kann man aus der Nachfrage nach Kochbüchern, die oft in mehreren, manchmal sehr zahlreichen Auflagen erschienen, die übersetzt, für den praktischen Gebrauch handschriftlich ergänzt oder in Teilen abgeschrieben wurden, auf die lebenspraktische Wichtigkeit des Genres schließen. Aus ihrem Wortlaut lässt sich ferner nachvollziehen, welches implizite Wissen bei den Rezipient/innen vorausgesetzt war. Kochbücher gehörten zum verbreitetsten Bücherbesitz. Ihr Inhalt überschneit sich häufig mit mediz. Erwägungen und seit dem 17. Jh. mit der [Hausväterliteratur](#) [26. 65-68].

Mit dem 18. Jh. verstärkte sich im dt. Sprachraum die Vielzahl regionaler Kochbücher [40. 14-20]. Zu England wurde festgestellt, dass sich mit dem späten 18. Jh. das Wissen über Ernährungsgüter gegenüber früheren Jahrhunderten deutlich vermehrte und die Standardisierung von Rezepten fortschritt, was wiederum mit den allgemeinen Literarisierungs-, Medialisierungs- und Urbanisierungstendenzen in Einklang stand [49. 332].

Eine weitere wichtige Quellengattung sind Haushaltsbücher. Der [Konsum](#) in den [Haushalten](#) war nicht nur vom zugänglichen Lebensmittelangebot und materiellen Spielräumen abhängig, sondern es lassen sich über diese Quellengattung qualitative und quantifizierbare Präferenzen verfolgen. Im Falle des erwähnten Salzburger Haushalts zeigen sich sowohl ein Normalspektrum des Verbrauchs – starker Konsum von Erbsen und Weißkraut, frisches [Gemüse](#) war wenig vertreten, beim [Obst](#) die Bedeutung von eingelagerten Äpfeln ([Lebensmittelkonservierung](#)) – als auch eine Akzentsetzung auf Südfrüchte, die zwar teuer waren, aber durch günstige Handelswege frisch geliefert wurden.

Weitere Quellengattungen – [Zeitschriften](#), [Tagebücher](#), [Autobiographien](#) und [Reiseberichte](#) – sind im Bereich der histor. E. noch längst nicht vollständig erschlossen. Aus den jahrzehntelang geführten Aufzeichnungen (1758–1802) des Landpfarrers James Woodforde aus Weston bei Norfolk lassen sich der Konsum des vom Pfarrer selbst gebrauten [Biers](#) sowie der von [Tee](#), [Kaffee](#) und Fleisch im alltäglichen rhythmischen Ablauf des [Essens](#) ebenso erschließen wie das, was Woodforde in ausgewählten Gastwirtschaften und bei Festen im Kirchspiel konsumierte [17]. Aus den Tagebüchern des emsigen und lokal bestens vernetzten Lebensmittelhändlers Thomas Turner (1729–1793) aus dem Dorf East Hoath bei Lewes in der Grafschaft East Sussex lassen sich sowohl die materielle Ausstattung von dessen Haushalt als auch die Mengen des konsumierten Essens abschätzen, und ebenso ist nachvollziehbar, was übliche und außergewöhnlichen Gerichte waren, schließlich, was dies alles kostete. Fragen der Kochpraktiken und geschmackliche Erwägungen tauchen allerdings in

dieser Quelle nicht auf, bis auf gelegentliche kritische Anmerkungen des Autors zur von ihm so empfundenen schlechten Zubereitung von Gerichten. Darüber hinaus enthalten die über 11 Jahre geführten Tagebücher (1754–1765) etliche kurze Beschreibungen von Festlichkeiten und Ausflügen; dadurch lässt sich auf den Stellenwert von [Genussmitteln](#) schließen [16].

## 2.2. Nationale oder lokale Küchen?

### 2.2.1. Französische Küche zur Zeit Ludwigs XIV.

Gegenüber lange andauernden ma. Traditionen reichhaltiger und gewürzintensiver Bewirtung ([Gewürze](#)) vollzog sich in den [Eliten](#) Frankreichs seit dem 17. Jh. eine Abkehr. Angeregt wurde dies durch das stilprägende [Kochbuch](#) von François Pierre de La Varenne, *Le cuisinier françois* [4] (1651; ital. *Il cuoco francese*, 1682; »Der franz. Koch«), und auf dessen Spuren François Massialots *Le cuisinier royal et bourgeois* [6] (1691; »Der königliche und bürgerliche Koch«). Massialot beanspruchte im Vorwort seines Werkes für die franz. [Küche](#) gegenüber fremden Höfen und Ländern eine Vorbild- und Vormachtstellung. Dieses Selbstverständnis zeigte sich allenthalben bei den professionellen Köchen des 17. Jh.s in Frankreich, die ihre Praktiken explizit als »franz.« bezeichneten und ihre Produktionsform als legitime und führende. Tatsächlich errang die franz. [Hof-Küche](#) an den europ. Höfen spätestens mit dem frühen 18. Jh. eine dominante Position; dort wurden aus Frankreich stammende Köche in gehobenen Gesellschaftsschichten beschäftigt, was sich aber nicht auf die gesamten Ernährungssysteme übertragen lässt [38].

Unter Ludwig XIV. wurde der [Adel](#) zwar deutlich vom König abhängig, er erhielt aber große wirtschaftliche Privilegien und es eröffneten sich ihm entscheidende Karrieremöglichkeiten über den »Filter« des Versailler Hofes. Vor diesem Hintergrund wird verständlich, dass am königlichen Hof bei den führenden Adelsfamilien ein elitäres Küchenregime gewaltigen Ausmaßes herrschte. Die königliche Küche entwickelte sich im Rahmen des Aufstieges des absolutistischen Systems zu einer hochbedeutenden, hierarchisch gegliederten Institution, in der die elf »leitenden Köche« (*ecuyers de cuisine*) eine abgesicherte Position innehatten. Weitere, miteinander rivalisierende Küchen versorgten am Hof andere Mitglieder der königlichen Familie. Ludwig XIV. hatte angeordnet, dass in seiner spektakulären Küche nur die besten und teuersten Zutaten verwendet werden sollten. Zur Ausbildung neuer exzellenter Köche wurde eine Akademie eingerichtet, ein fast tägliches *diner* ([Mahlzeit](#)) des Königs *au grand couvert* als öffentliches Schauspiel für den gesamten Hof inszeniert (*grande cuisine*). 1712 beschäftigte die Hofküche 324 Angestellte, der Apparat wuchs fortan ständig. Der Finanzminister Jacques Necker suchte 1780 zur Sanierung des hoch verschuldeten Staatsapparates 406 solcher Posten abzuschaffen; der königliche Haushalt verursachte aber weiterhin enorme Kosten [25. 14-17].

### 2.2.2. Die französische Küche des 18. Jh.s und deren Rezeption in England

Eine Kanonisierung einer »neuen« Kost, des angemessenen Umgangs bei Tisch ([Tafelkultur](#)) und der zugrundeliegenden gastronomischen Sprache enthielt François Menons – ein erfolgreicher Autor von Kochbüchern – publizistisches Gesamtwerk. *La cuisinière bourgeoise* [9] (1746; »Die bürgerliche Köchin«) wandte sich zunächst an die weiblichen Haushaltsvorstände, die [Küchen](#)-Tätigkeiten beaufsichtigten oder weniger geschulte Kräfte anleiteten [46. 177-180]; [36. 119]. Zwischen 1746 und 1815 wurden von diesem Buch 65 (meist unautorisierte) Auflagen verbreitet, eine engl. Übersetzung erschien noch 1793, was nicht nur auf die lange Rezeption dieses Werks verweist, sondern auch auf internationale Transferprozesse. Es ging Menon um die Vermittlung eines transparenten, relativ einfachen Kochstils, bei dem Zeit, Material und Kosten gespart werden sollten. Das Buch sollte auch insbes. junge Frauen unterstützen, die als ungelernte Köchinnen vom Land in

städt. [Haushalten](#) in Dienst gegangen waren und sich dort zu bewähren hatten. Insofern begann Menon mit Basiswissen, wie man Rindfleisch zubereiten oder den Gebäckteig ausrollen solle. In seinem zweibändigen *Nouveau traité de la cuisine* [8] (1739; »Neue Abhandlung über die Küche«) hatte der Autor vergleichsweise weiter und systematischer ausgeholt und ein avanciertes Fachvokabular entfaltet [25. 78-82].

Seit etwa 1760, im Einklang mit Tendenzen der [Aufklärung](#) und ausstrahlend in andere Länder, nahm in Frankreich eine zumindest dem Anschein nach vereinfachte, auf ästhetische Wirkungen hin konzipierte *nouvelle cuisine* (»neue Küche«, auch *cuisine moderne*) bedeutenden Aufschwung. Eleganz und Modernität wurden in einzelnen adeligen und gehobenen bürgerlichen Gruppen zu Kriterien einer von rational-aufklärerischen Prinzipien angeleiteten Lebensführung; dazu passte, dass die früher betonte Reichhaltigkeit der Kost und das höfische Vorbild hoch aufwändiger Bankette zugunsten »natürlicher« Komponenten, individualisierter Geselligkeit und delikater Zubereitung zurücktrat ([Kochkunst](#)). Mit der neuen [Küche](#) traten für die Konsumenten neue Varianten des Geschmacks ([Geschmackssinn](#)) hervor, und für die kochenden Produzenten sollte nun ein modulares Arsenal vorbereiteter Bestandteile und Soßen zur Verfügung stehen. Als Grundlage für die Herstellung von Soßen sollte eine *bouillon* (Fleischbrühe) dienen, die gesund zu verdauen, schön anzusehen und köstlich zum Verzehr war [46. 73, 172f.]. Die *nouvelle cuisine* war durch das Bestreben gekennzeichnet, die Qualität der einzelnen Komponenten herauszuarbeiten, als [Gewürze](#) sollten nur noch Pfeffer, Salz und einheimische Küchenkräuter, Zwiebeln und Knoblauch aus den heimischen [Gärten](#) verwendet werden; [Obst](#) und [Gemüse](#) sollten saisonal angemessen eingesetzt werden, der bislang abundante Einsatz von Zimt wurde auf Süßspeisen begrenzt. Voltaire feierte diesen paradigmatischen Umbruch, die feinen *ragoûts* (Fleisch- oder Gemüsestücke in Soße) und die geradezu unsterblichen Chefköche als Beispiel für die franz. Exzellenz.

Dieser als elegante Vereinfachung daher kommende gastronomische Stil wurde in England rasch von [Whig](#)-Politikern übernommen, die sich franz. Köche hielten, was wiederum in der konservativen *gentry* keineswegs auf Gegenliebe stieß, da die Whig-Politiker von dieser als gierig und korrupt wahrgenommen wurden. Diese Assoziationen führten zu einer Verteidigung originaler, als »engl.« apostrophierter Gepflogenheiten [50. 20, 185]. Ein franz. anmutender Kochstil galt für Tory-Anhänger ([Tories](#)) als extravagant und unpatriotisch – im Kontext des [Siebenjährigen Kriegs](#) und der brit.-franz. Auseinandersetzungen im Zuge des amerikan. [Unabhängigkeitskrieges](#) ([Nordamerikanische Revolution](#)) ist dies nachvollziehbar [34. 284f.].

Pierre-Jean Grosley (1718–1785), ein Historiker und Enzyklopädist, der in Frankreich wie in England Mitglied von wiss. Akademien war und sich um ein faires Bild des 1765 besuchten Nachbarlandes bemühte, bemerkte an einer Stelle, dass die so oft gerühmte Qualität des engl. Fleisches ([Fleischkonsum](#)) nicht gerechtfertigt sei; es fehle ihm die Konsistenz und Saftigkeit des franz., und es sei auch deswegen minderwertig, weil es viel zu lange gekocht werde; die entstehende *bouillon* schütte man unsinnigerweise weg [3. Bd. 1, 69f.]. Eine solche Einschätzung lässt sich empirisch schwer überprüfen, die Wertschätzung der vielseitig einsetzbaren *bouillon* durch Grosley verweist eher auf das zentrale Element des zeitgenössischen franz. [Ernährungs](#)-Diskurses. In England stand das *roastbeef* (gebratenes Rindfleisch) als Symbol für die heimische [Küche](#) (vgl. auch die Fleisch sowie Länder verschlingende engl. Nationalpersonifikation John Bull; [Bulldogge/Bulldog](#) 3.), assoziiert mit wohlthuender Einfachheit, Gesundheit und Freiheit. Im Frankreich des 18. Jh.s war hingegen das *poulet au pot* (Hühnereintopf) ein ikonisches Gericht, das für die Bezüge zum Landleben und für eine reichhaltige Küche stand, die idealerweise auch den

arbeitenden Menschen zugänglich sein sollte – ein bereits 1661 von Hardouin de Beaumont für das franz. Königtum konstruierter paternalistischer Anspruch [50. 12-15, bes. 13].

Gegenüber dem Argument, dass die Innovationen der *nouvelle cuisine* eine revolutionäre Qualität aufgewiesen hätten, soll bemerkt werden, dass auch in der gehobenen ital. Küche schon des 17. Jh.s und parallel Vereinfachungen stattfanden, die in dieselbe Richtung gingen: Die Aufwertung einheimischer Küchenkräuter, von [Gemüse](#) und insbes. Salaten mit Beigaben von Basilikum, Pinienkernen und Parmesankäse [42. 110]; [28. 160]; [43. 107,114f.].

### 2.2.3. England

Die wachsende Dominanz der franz. [Küche](#) korrespondierte mit der ungemein starken Präsenz von franz. kulturellen Errungenschaften in den europ. Nachbarländern [21. 79-81], sie blieb im gastronomischen Diskurs jedoch nicht unwidersprochen. Die positive Rezeption des erwähnten Standardwerks von La Varenne [4] in England ist damit zu erklären, dass in dessen engl. Übersetzung von 1673 nach 22 Jahren nicht weniger als 244 zusätzliche einheimische Rezepte eingefügt wurden [49. 12]; einschließlich aller weiteren Übersetzungen kam dieses Werk während des 17. Jh.s auf 41 Ausgaben [49. 182]. Die erfolgreiche engl. Kochbuchautorin Hannah Glasse, die in *The Art of Cookery* (1747) gegen die fragwürdigen Methoden der franz. [Kochkunst](#) polemisierte, war dazu genötigt, zahlreiche franz. Rezepte in ihr Werk zu integrieren und begründete dies damit, dass die franz. Bezeichnungen angesichts der Vielzahl von Komponenten und Gerichten eine eindeutige Identifizierung des gemeinten Gerichts erleichterten [2. 10].

Es blieb in der engl. Küche bei der Wertschätzung von Tradition, häuslicher Gastlichkeit und regionaler Eigenarten. Durch die Diffusion einschlägiger Druckwerke wie Ann Peckhams *Complete English Cook* von 1767, das sechs Auflagen bis 1790 erreichte und sich über das gesamte Land verbreitete, und schließlich durch die Verbesserung der Verkehrsinfrastrukturen ([Verkehr und Transport](#)) akzentuierten sich hier weniger eigenständige regionale Küchen als ein brit. Kochstil, der sich aus deren Beiträgen speiste. »Brit.« insofern, als das Weltreich weiter expandierte und über die tradierte Abgrenzung der engl. und franz. Küche hinaus im 18. Jh. Neuerungen im [Genussmittel](#)-Konsum vordrangen, die zu einem ganz eigenen Profil führten. Im Zuge der Expansion des [British Empire](#) passte dazu ein Rezept eines Currygerichts (»nach ind. Art«) [2. 260]. Auch in späteren [Kochbüchern](#) tauchten Curryrezepte auf, im [Kaffeehaus](#) in der Londoner Norris Street wurden Currygerichte 1773 beworben. Diese waren in privaten [Haushalten](#) bereits verbreitet; sie zu servieren, demonstrierte Gästen – wie der inzwischen verbreitete Genuss von [Tee](#), auf den Hannah Glasse gleich 159 mal Bezug nahm – ein Interesse an den Errungenschaften des British Empire [19. 188-191].

### 2.2.4. Italien

Für Italien – in der Frühen Nz. freilich kein moderner Nationalstaat – kann man im Unterschied zu Frankreich von einem tonangebenden [Küchen](#)-Konzept im nationalen Maßstab nicht sprechen. Hier waren die lokalen Bezüge ausgeprägt: So beim Maestro Martino um 1465 in seinem *Libro de arte coquinaria* [5] (ca. 1465; »Buch über die Kochkunst«). Dieser hatte seine Laufbahn in Norditalien begonnen und kehrte dorthin zurück, bildete sich in Neapel aus, nahm dort Anregungen aus der katalanischen Küche auf. Sein Buch war aber doch an seine Heimatregion gebunden. Der humanistisch gebildete Autor Bartolomeo Scappi, genannt »Il Platina« konzentrierte sich in *De honesta voluptate et valetudine* [13] (1475; ital. 1507: *Il piacere onesto e la buona salute*; »Ehrliches Vergnügen und gute Gesundheit«) auf seine Heimatregion Cremona und den Kirchenstaat/Toskana. Er verglich die verschiedenen regionalen Küchen, benannte die verschiedenen Käsesorten und ihre

jeweiligen Qualitäten, ausgehend vom gut bestückten Markt in Rom, über dessen Einzelheiten Scappi informierte. Er nannte also ständig örtliche Bezüge; allerdings wurde nur ein Rezept explizit als ›ital.‹ bezeichnet. Die ›ital.‹ Küche blieb an die Herkunft aus den größeren Städten gebunden [22. 9-23].

Freilich fanden sich Anzeichen für das wachsende Gewicht der franz. Küche, die sich über das Piemont vermittelte; die franz. Rezepte wurden indes mit einheimischen Komponenten angereichert. Bezeichnenderweise trat in handgeschriebenen Rezeptsammlungen der franz. Einfluss zurück. Es gab zwar kaum explizite Bezeichnungen eines Gerichts als ›ital.‹, aber spezifische Produkte und Gerichte zirkulierten bereits in mehreren Regionen [22. 23-25]. Erst in den Hotelküchen des späten 19. Jh.s sollte sich in Italien, beispielsweise mit der *zuppa Pavese* (Hühnersuppe mit pochierten Eiern) ein vager »Kanon ›nationaler‹ Gerichte« ausbilden, während nichtbürgerliche Schichten »an ihrer bescheideneren Regionalküche festhielten« [43. 127f.]. Trotz sozialer Unterschiede der Budgets und obwohl sich die bürgerlichen [Kochbücher](#) von den Gepflogenheiten der Armen absetzen, gab es indes eine gemeinsame [Ernährungs](#)-Kultur der verschiedenen sozialen Klassen Italiens insofern, als Fleisch ([Fleischkonsum](#)) eine geringere Bedeutung als in Frankreich und Deutschland hatte [43. 63f.]. Es gab aber doch Unterschiede: Die bessere Versorgung mit Kalb- oder Hammelfleisch der mittleren Klassen in Italien wurde in der ärztlichen Diskursliteratur der [Renaissance](#) damit gerechtfertigt, dass die Angehörigen dieser Klassen besonders aktiv seien und sie sich damit um das Gemeinwohl verdient gemacht hätten [29. 45f.].

Weitere, heute als charakteristisch geltende Merkmale der ital. Kost setzten sich erst spät durch: Tomaten seit dem 18. Jh. im Zuge der südital. leichten Lokalküche [43. 124]. Der [Reis](#) verbreitete sich bis zum 20. Jh. nur im Norden. Die heute als ›ital.‹ par excellence geltende *Pasta* wurde lange als ländliche Kost betrachtet und blieb auf den Süden beschränkt. In Neapel waren die *makkaroni* im 18. Jh. bereits stark verbreitet, ›Italiener‹ sollen im Ausland stereotyp als *makkaroni*-Esser identifiziert worden sein [22. 44-57]. Der traditionell höhere Verbrauch von [Gemüse](#) bei der ärmeren Bevölkerung (Kohl, Sauerbohnen) beruhte sowohl auf wirtschaftlichen Gründen als auch darauf, dass den arbeitenden Klassen häufig Gemüse-[Gärten](#) zur Verfügung standen. [Mais](#) wurde seit der zweiten Hälfte des 16. Jh.s stark angebaut, er wurde deshalb in Südeuropa stärker adaptiert als weiter nördl., weil die Bevölkerungen schon lange Zeit an Hirse und Gerste orientiert waren. Vorrangig in ländlichen Schichten konsumiert, blieb die *polenta* (Brei aus Maisgrieß) auf die Armen beschränkt. Umgekehrt verbreiteten sich [Kartoffel](#)-Anbau und -gerichte in England deutlich früher als in Südeuropa (seit 1650), offenbar, weil sie im ärztlichen Diskurs vehement als potenziell ergiebige Nahrungsquelle befürwortet und mit der eigenen engl. Kolonie Virginia assoziiert wurden [18. 234, 238f.].

## 2.2.5. Deutscher Raum

In Deutschland kann man ebenfalls nicht von der zielgerichteten oder gar raschen Entstehung einer nationalen [Küche](#) sprechen, wohl gab es aber auch hier Charakteristika, was man darunter verstehen konnte. So wird berichtet, dass der starke Konsum von Butter ( [Fettkonsum](#)), Geflügel und [Bier](#) essentiell gewesen seien, und als Folge reformatorischer Strömungen wird gesehen, dass Abendessen nur noch frugal ausgefallen seien [31. 126f.]; [44. 61f., 72]; [35. 133]. Indes berichtete Michel de Montaigne 1580 über das Konstanzer Gasthaus *Hecht*, dass »viele Gänge« aufgetragen worden seien, darunter »ein kranzförmiges Gebäck, das die Gascogner canaulo nennen«. Zu Lindau heißt es: »Die Deutschen [tischen] einem Topfgerichte, Soßen und Salate in uns ungewohnter Fülle und Reichhaltigkeit auf. So hat man uns Gerichte aus Quitten vorgesetzt, ferner mit eingemachten Apfelringen bedeckte Suppen, dazu Salate aus Weißbrot. Auch bietet man Brühen verschiedener Art ohne [Brot](#) an, z.B. aus [Reis](#), in denen alle gemeinsam herumfischen. ... All das ist in den

guten [Gasthäusern](#) von einem solchen Wohlgeschmack, dass die Küchen des franz. Adels ... kaum damit zu vergleichen« seien. Dazu gäbe es reichlich Fisch und Wild; Braten und Suppen serviere man in uneinheitlicher Reihenfolge. Die Bewirtung, so üppig sie sei, komme freilich dem Reisenden in Deutschland teuer zu stehen [10. 75-77]. Die ansehnliche Küche von süddt. [Reichsstädten](#) wurde durch intensive [Handels](#)-Kontakte mit Italien, bes. Venedig, inspiriert. Dies zeigt sich bei Marx Rumpolt in seinem *New Kochbuch* [15] (1581) an den Salatempfehlungen, der Präsenz von Limonen, Blumen und Wirsingkohl sowie an Rezepten für eine Nudelsuppe und eine Variante der *tagliatelle*, deren Ursprung er in Tirol vermutete; er kannte die europ. [Hof](#)-Küche und bot doch »Nachkochbares für einfache Stände« [31. 132]; [44. 54].

Insgesamt ergibt sich für den untersuchten Zeitraum für Deutschland keine klare Tendenz zu einer vereinheitlichten, national dimensionierten Küche; gezielte Innovation war wenig beabsichtigt. Regionale Besonderheiten waren stark, am ausgeprägtesten in den bäuerlichen Schichten, wo überhaupt weniger Varianz der Speisen üblich und möglich war. Hinter einheimischen Bezeichnungen konnte ein Kulturtransfer stecken: Die *herensalsin* war fast identisch mit der *sauce cameline* (eine Essig-Zimt-Soße), die in England, Italien, Katalonien und Frankreich verbreitet war. Angesichts der Vielzahl der gedruckten Werke und der Diversität lokaler Spezialitäten (Lebkuchen in Augsburg, Pfefferkuchen in Pulsnitz [31. 120f.]) errang keines die Hegemonie. Eine andere Hofküche als die franz. inspirierte konnte sich bis zum Ende des 18. Jh.s wiederum angesichts der erst nach 1750 in Frage gestellten franz. Leitkultur wegen der Vielzahl nicht sehr wirkmächtiger kleiner Höfe und aufgrund des Fehlens einer dominierenden Hauptstadt wie London oder Paris im dt. Kontext nicht entwickeln.

Die Beispiele zeigen, dass zum einen die Beobachtungen zur Entstehung »nationaler« Küchen das Resultat anhaltender Attribuierungen waren. Soweit sie sich, zum anderen, im Zuge von Homogenisierungsprozessen entwickelten, spielten Diffusionsprozesse über Grenzen hinweg eine Rolle. Auch das Bekanntwerden regionaler Gerichte in einer anderen Gegend spielte bei einem solchen Entgrenzungsgeschehen eine Rolle. Vergleichsweise erweist sich Frankreich als das eindeutigste Beispiel für das Paradigma einer »nationalen« Küche, hier wirkte sich nicht nur die generell ausgeprägte Zentrierung der sozialen und polit. Verhältnisse auf Paris aus, sondern auch die wirkungsmächtige Rolle des Hofes in Versailles.

### 2.3. Kochen als Profession und als Haushaltstätigkeit

Grundsätzlich wurde in der frühnl. Kultur das Kochen als tägliche und weibliche Aufgabe verstanden, in den unteren und mittleren Gesellschaftsklassen übernahmen die [Hausfrauen](#) als Leiterinnen des [Haushalts](#) oder, wenn vorhanden, manchmal deren erfahrenen Angestellten, diese Aufgabe, oft auch den Einkauf auf den [Märkten](#). Deutlich traten in Zentral- und Nordeuropa diese weiblichen Tätigkeiten mehr als in Südeuropa hervor, das Hervortreten von Autorinnen sollte auch in Zusammenhang mit dem höheren Literarisierungsgrad von Frauen in Deutschland und England gesehen werden. Auffallend ist bes., dass in den engl. [Kochbüchern](#) Frauen als Zielgruppe adressiert wurden. In Italien fehlte es an solchen Adressierungen, und so wandten sich die ital. Kochbücher an professionelle männliche Köche [48. 475].

Eine professionelle Kochtätigkeit in den Haushalten des [Adels](#) und von Geld-[Eliten](#) wurde ganz vorwiegend von Männern wahrgenommen, die dazu i.Allg. eine von [Zünften](#) kontrollierte längere Kochausbildung durchlaufen hatten; dieses System dauerte in Frankreich bis 1776. Nahmen Köchinnen eine gleich qualifizierte Tätigkeit wahr, wurden sie geringer bezahlt, für Paris schätzt man diese Lohnlücke auf ein Drittel. Solange eine öffentlich wahrgenommene, professionelle Kochtätigkeit durch die Vergabe von Privilegien geregelt war, waren Frauen von einer solchen

offiziell anerkannten Tätigkeit und entsprechenden Ausbildungsmöglichkeiten ausgeschlossen, dadurch konnte die geringere Bezahlung gerechtfertigt werden. Dazu kamen aber die zahlreichen Köchinnen, deren (bezahlte) Tätigkeit sich im Rahmen von privaten Haushalten für einen festen familiären Abnehmerkreis und deren Gäste vollzog und auf die Zünfte keinen Zugriff hatten.

Die Zahl lizenzierter Köche schätzt man für Paris in der Mitte des 18. Jh.s bei ca. 500.000 Einwohnern auf 500. Wie auch in anderen großen Städten Frankreichs arbeiteten sie häufig als *traiteurs* in eigenen Geschäften, die wiederum miteinander stark konkurrierten. Die drei einschlägigen franz. Zünfte (*corps de métiers*) eigneten sich im 18. Jh. das Recht an, die Fastengebote zu kontrollieren; deren Inspektoren gingen zusammen mit Polizeikräften auf Kontrolltouren. Aber die Gebote wurden hier immer weniger beachtet, fast schon wurde es chic, während der Fastenzeit Fleisch zu essen, und so wurden die andauernden Kontrolltätigkeiten damit begründet, dass man die Gesundheitszuträglichkeit angebotener Speisen und verwendeter Gerätschaften sichern müsse. Da es nun vorkam, dass am selben Tisch einige das Gebot fleischloser Kost einhielten, andere nicht, gewöhnte sich das Publikum schon an den Modus von Restaurants mit ihrer freien Essensauswahl. Die Kontrollhoheit der verschiedenen Kochzünfte reichte in Frankreich keineswegs in die Gesamtheit kommerzieller Essensangebote hinein, denn es gab auch Anbieter, v.a. [Bäcker](#) und Weinhändler, die ihre offiziellen Beschränkungen schlichtweg übertraten [25. 45, 49, 98-105].

Insgesamt besteht eine enge Beziehung zwischen der [Professionalisierungs](#)-Geschichte von (männlichen) Köchen und den [Konsum](#)-Gewohnheiten eines sich histor. ausweitenden Publikums. Eine »professionelle« Tätigkeit war eine solche, die im Einklang mit den jeweils herrschenden Normen der [Berufs](#)-Ausübung stand. Weitere Kriterien waren eine intensive Ausbildung oder einschlägige frühere Erfahrungen an anderen Orten, resultierend dann im Idealfall ein großer Wissensbestand, der die Art und Weise einschloss, wie Speisefolgen zusammengestellt und wie Gäste bedient werden sollten. Außerdem mussten für eine »professionelle« Kochtätigkeit geeignete [Küchen](#)-Räume vorhanden sein, die separat abgeteilt waren und technisch auf höherem Niveau ausgestattet waren.

Das Thema ist außerdem mit dem Wandel von [Geschlechterrollen](#) verbunden, wie er für England berichtet wird: In den [Haushalten](#) der *gentry* wurde seit etwa den 1730er Jahren von *ladies* nicht mehr erwartet, dass sie die praktische Hauptlast in der Küche trugen, sondern sie sollten das Personal anleiten und höchstens für gelungene Süßspeisen verantwortlich sein; die Frau des Hauses war dem Idealtyp nach nicht mehr als *good housewife* konzipiert, sondern als *lady of pleasure*, die mit ihrem »engelhaften Raffinement« einen zivilisierenden Einfluss auf die Männerwelt ausüben sollte, am Ende aber doch nicht unpraktisch sein sollte: Denn erforderlich erschienen weiterhin Kenntnisse über besondere Speisen abseits der Routine, was man also bei besonderen Gelegenheiten den Gästen präsentieren konnte. Die den Haushalten vorstehenden Frauen sollten generell dafür sorgen, dass im Hause auf Dauer ein ausgeglichenes Angebot an Speisen zur Verfügung stand und anspruchsvolleren Kuchen im Hause herstellen zu lassen [41. 123-126, 136-142].

#### 2.4. Kochbücher: Zur Medialität des Kochens

Im Zuge umfassender, wenn auch stark unterschiedlich verlaufender Literarisierungs- und [Alphabetisierungs](#)-Prozesse sowie der (ebenfalls sozial und regional differenzierten) Entwicklung der [Buchmärkte](#) intensivierte sich das Wechselverhältnis zwischen Küchenpraktiken und Medialisierung während der Frühen Nz. deutlich. Ein wichtiges, lange in der Forschung unterschätztes Buchgenre waren [Kochbücher](#). Deren Texte wurden oft, jedenfalls bevor sich Erfolg einstellte, anonym publiziert. Manchmal arbeiteten mehrere [Autoren](#) zusammen, man bediente sich

freigiebig bei den publizierten Rezeptvorschlägen anderer, [Plagiate](#) waren trotz allmählich eingeführter Schutzmaßnahmen durch Privilegierungen einzelner Drucker übliche Praxis. Ebenso erfolgten Mehrfachauflagen ohne Nennung der ursprünglichen Verfasser/innen, zumal wenn es sich um Übersetzungen handelte. Kochbücher erzielten insgesamt eine beträchtliche Gesamtauflage, für das 18. Jh. schätzt man diese für Frankreich auf 273.600 Exemplare. Suchte man durch Vorreden zunächst die Protektion einflussreicher Adelliger, wurde die Diktion nach 1750 egalitärer. Die Autoren oder Herausgeber unterstrichen ihre eigene unersetzbare Sachkenntnis, auch die von standardisierten gastronomischen Verfahren, im späten 18. Jh. auch ihre ästhetischen Kompetenzen. Partiiell münzte sich die berufliche Tätigkeit von spezialisierten Köchen in der Publikation eigener Kochbücher um, die wiederum im Rahmen einer zunächst aristokratisch, dann aber stärker urban geprägten [Öffentlichkeit](#) standen [25. 66-76].

Selbst wenn strikt nach den Vorgaben eines Kochbuchs verfahren wurde, beruhte die Kochtechnik doch stets auf dem impliziten [Wissen](#) (*tacit knowledge*) der Tätigen, angefangen damit, dass – wie häufig – nähere Angaben über einzusetzende Mengen und Kochzeiten fehlten. Kochbücher aller Art gaben einem erstaunlich diversen Lese-[Publikum](#) reichhaltige Anregungen, die eigene [Kochkunst](#) zu verfeinern, zu erneuern oder einfach nur in der Lektüre zu schwelgen. Neben den innovativen und herausragenden, in der Forschung oft besprochenen Titeln findet heute vermehrtes Interesse, was als Handreichung zur Normalpraxis dienen sollte. Mit dem sich ausweitenden Buchmarkt und der erhöhten Bedeutung der [Märkte](#) für die [Lebensmittelversorgung](#) vollzog sich im 18. Jh. ein Wandel: Kochbücher waren nun auch in Deutschland weitaus stärker verbreitet, nahmen einen systematischeren Charakter an, gerieten sich gar als quasiwiss. Werke [31. 26].

Auch in England stellten Kochbücher im 18. Jh. ein stark wachsendes Buchgenre dar, und sie waren mit hohem Anteil von Frauen verfasst, die sich wie das Werk von Hannah Glasse [2] explizit an Frauen der gehobenen Mittelschicht wandten. Die im 18. Jh. auf dem Buchmarkt stark vertretenen Kochbücher wandten sich an die relativ breite Schicht des Landadels, der *gentry*, nicht an die Chefköche, sondern an Frauen, die ihre eigenen Kompetenzen optimieren wollten; die Autorin gab an, dass sie die in den Haushalten beschäftigten weiblichen Bediensteten der *gentry* und gehobener bürgerlicher [Haushalte](#) schulen wollte [2. 17]. Das war allerdings ein Anliegen, dem man auch schon bei François Menon begegnet ist. Elizabeth Raffald *forderte* mit *The Experienced English Housekeeper* [14] (1769, 8. Auflage 1782) männliche Köche heraus, gleichzuziehen. Ende des 18. Jh.s kamen Kochbücher auf den Markt, die von den Chefköchen gehobener, großer [Gasthäuser](#) in London und dessen Umgebung verfasst waren, so John Farleys *The London Art of Cookery* (1783) von der *London Tavern*, ein Werk, das auf Kochmethoden und typisch engl. Rezepturen abhob, z.B. auf süße Puddings [1]. Es wandte sich an breite Kreise von Interessierten in einem wachsend kommerzialisierten Kontext; man kann hier einen Vorgriff auf die Entstehung hochprofessionell geführter Restaurants erkennen, wie sie sich weltweit im 19. Jh. etablieren sollten [19. 142].

## 2.5. Urbane Essensräume

Einkehr- und [Essens](#)-Angebote auch außerhalb regulärer [Gasthäuser](#) waren in den [Städten](#) der Frühen Nz. vielfältig. An manchen Orten konzentrierten sich Angebote für küchenlose Menschen und Ärmere; Garküchen am Straßenrand existierten seit dem MA [37. 195]. Einem Sample von 3.000 Haushalten im Paris des 17./18. Jh.s zufolge hatten 55% der Wohnungen keine Küche. Beträchtliche Teile der städt. Bevölkerung waren also darauf angewiesen, sich ihre [Mahlzeiten](#) woanders zu besorgen. Das Essen außer Haus, wohl oft improvisiert einzunehmen, war nicht in jedem Fall ein Armutsphänomen: In den [Vergnügungs](#)-Gärten des 18. Jh.s flossen reichlich [Bier](#) und [Wein](#), für den Wiener Prater ist ein Angebot von hunderten Ständen belegt [33. 100f.].

### 2.5.1. London

Eine aufschlussreiche Quelle zu den Zusammenhängen zwischen der Arbeits- und sozialen Lebensgestaltung in der [Metropole](#) London stellt das [Tagebuch](#) (1660–1669) des jungen Marineorganisators Samuel Pepys (1633–1703) dar, der sich unverblümt über Erlebtes äußerte. Pepys pflegte einen hochmodern anmutenden, äußerst mobilen Lebensstil, oft veranlasst durch berufliche Notwendigkeiten, begünstigt durch die vielfältigen Möglichkeiten der Fortbewegung in der Riesenstadt ([Kutschen](#), kleine Fähren, [Pferde](#)) und die zentrale Lage seiner Wohnung. Pepys nahm zwar auch Imbisse und *Dinners* im eigenen [Haushalt](#) ein, wo der Ehefrau ein bis zwei Bedienstete zur Verfügung standen, und vermerkte jeweilige Gerichte und die Namen etwaiger Gäste (z.B. am 10.10.1661, 14.12.1661, 26.3.1662, 10.6.1662). Pepys suchte häufig seine beliebten Gasthäuser in der Innenstadt auf, z.B. in der King Street (30.9.1660), nahm flexibel Möglichkeiten zum [Alkoholkonsum](#) selbst in der Peripherie wahr, aber genoss auch die Teilnahme an größeren Gastmählern. Am 4.12.1660 aß er bei seinem Mentor Edward Montagu Sandwich und dessen Ehefrau. Es wurde Privates und Berufliches besprochen und dazu vermerkte er ein herausragendes und unterhaltsames *dinner* am 4.4.1663: »*We had a Fricasse of rabbets and chicken – a leg of mutton boiled – three carps in a dish – a great dish of a side of lamb – a Lamprey pie, a most rare pie – a dish of anchovis – good wine of several sorts; and all things mighty noble and to my great content*« (»Wir hatten ein Frikasse von Kaninchen und Hühnern – eine gekochte Hammelkeule – drei Karpfen in einer Schüssel – ein großes Gedeck mit einer Lammhälfte – eine Lamprey [= Meerneunaugen]-Pastete, eine sehr seltene Pastete – eine Schüssel mit Sardellen – guten Wein verschiedener Sorten; und alles sehr edel und zu meiner großen Zufriedenheit«) [12. 186].

London bot für solche Praktiken – Essen und Trinkgewohnheiten ( [Trinkkultur](#)) sind zusammenzudenken – eine nicht zu überbietende Infrastruktur. 1737 wurden dort 207 Gasthäuser (*inns*), 447 Schenken für [Wein](#) und Schnaps ([Branntwein](#)) in verschiedenen Formen sowie 531 [Kaffeehäuser](#) registriert; Letztere schenkten meist auch alkoholische Getränke aus, sodass es mit dem ihnen nachgesagten Einfluss auf einen nüchternen Lebensstil nicht immer weit her war [51. 328].

In der mittlerweile immens ausgedehnten Metropole ging der Sozialreporter Henry Mayhew 1850/52 den diversen Essensangeboten auf den Straßen im Zuge teilnehmender Beobachtung nach, sowohl für Angestellte, etwa aus Rechtsanwaltsbüros, die ihre Haupt- [Mahlzeit](#) erst am Abend zu Hause einnahmen, als auch für [Hausfrauen](#), die keine Gelegenheit zum Kochen hatten und sich selbst und Angehörige versorgen mussten. Eine nach Zehntausenden zählende Armenbevölkerung ([Armut](#)), die sich nur von Tag zu Tag eine einfache Mahlzeit (frittierter Fisch, Erbsensuppe, gekochte Fleisch-Puddings, Schinkensandwichs oder Obstkuchen) leisten konnte, versorgte sich an den Ständen der Straßenränder [7. 51-73].

### 2.5.2. Amsterdam

Ein weiteres aufschlussreiches Beispiel für die Variabilität von [Mahlzeiten](#) im urbanen Zusammenhang ist Amsterdam, wo neben den einheimischen Garküchen, die beim [Hafen](#) und in der Nähe der Lebensmittelmärkte ([Lebensmittelversorgung, städtische](#)) gelegen waren, franz. und dt. Köche das [Geschmacks](#)-Spektrum bereicherten. In der unter franz. Einfluss stehenden batavischen Periode (1795–1806, Batavische Republik) führte hier ein dt. Wirt portionsweise angerichtete *beefsteaks* ein und offerierte den kath. Gästen in der Fastenzeit Fischgerichte. Gehobene Kreise feierten derweil bei repräsentativen, viele Stunden lang andauernden Festmahlen in den *herenherbergen* [32. 143, 149]. Eine solch reichhaltige und diverse Angebotsstruktur lässt sich zwar keinesfalls auf kleinere und abseits der Häfen gelegene [Städte](#) übertragen, die weniger reichlich

versorgt wurden, oder gar auf [Kleinstädte](#). Prinzipiell ist aber treffend: Die städt. Verpflegungsangebote waren durch ein Nebeneinander von arm und reich, von anspruchsvollen und ganz einfachen Gerichten gekennzeichnet, die Dichte und Vielfalt der Angebote nahm mit steigender Größe der Städte zu.

### 2.5.3. Kaffeehäuser

Seit dem 17. Jh. gehörten, in erstaunlicher Anzahl, zum städt. gastronomischen Angebot die [Kaffeehäuser](#) – mit unterschiedlichem Niveau und verschiedenen angezogenen Gästegruppen. Der bekannte schott. Schriftsteller und Biograph Samuels Johnsons, James Boswell (1740–1795), besuchte während seiner Londoner Aufenthalte jeden Samstag *Child's Coffee House* in St. Pauls Churchward, eine Gegend, wo sich der [Buchhandel](#) konzentrierte. Es gab hier viel zu sehen und zu beobachten, nicht zuletzt sowohl [Schauspieler](#) nahegelegener [Theater](#) als deren [Publikum](#). Boswell dinierte häufig im *Great Piazza Coffee House* in *Covent Garden*; er selbst beschrieb ein Treffen: Es gab [Wein](#) und Punsch, um neun Uhr ein Buffet *with Welsh rabbits and apple puffs, porter and beer* (»mit walisischen Kaninchen, Apfelpuffern, Portwein und [Bier](#)«); die Zeche betrug 18 Pence [21. 37, 39].

Die Kaffeehäuser servierten neben einzelnen Speisen auch Schokoladengetränke ( [Kakao](#)), Wein, Brandy, Punsch und [Kaffee](#) – eher für männliche als weibliche Kunden. Es ging nicht nur um die Bewirtung, sondern mannigfaltige, informelle, d.h. freie [Kommunikation](#) – auch und gerade intellektueller Kreise. Man konnte hier Geschäfte anbahnen und berufliche Kontakte ausbauen, Kaffeehäuser fungierten manchmal als [Bibliotheken](#) und Ausstellungsräume, dort gab es [Zeitungen](#), z.T. in großer Auswahl, und lagen diskussionsanregende *pamphlets* aus. Ebenso für auswärtige Besucher und Reisende waren diese als Schnittstellen zum sozialen und kulturellen Leben der [Metropole](#) hoch attraktiv. Insofern handelte es sich um ein neues urbanes Territorium der Kommunikation, zugleich aber auch häufig um einen Ort, wo man sicher sein konnte, auch essen zu können. Die Kaffeehäuser dienten also durchaus der Bewirtung, stellten aber auch eine Vorform von polit. [Klubs](#) dar, wo polit. Meinungsbildung stattfand, sie waren Treffpunkte der lit. Interessierten, waren Orte, wo ein urbaner Umgang gepflegt wurde, in die auch Frauen, freilich begrenzten, Zugang hatten [21. 39-51].

Es gibt indes im Gegensatz zu der von Jürgen Habermas [30] herstammenden Charakterisierung der Kaffeehäuser als paradigmatischen Raum einer idealen bürgerlichen [Öffentlichkeit](#) eine revisionistische Position: Diese seien durch eine maskulin geprägte Verhaltenskultur geprägt gewesen, in denen vom oft behaupteten mäßigenden Einfluss von [Kaffee](#)-Genuss anstelle des Alkohols ([Alkoholkonsum](#)) wenig zu bemerken gewesen sei. Vielmehr hätten sich dort fragwürdige Aufschneider selbst inszeniert, sei der Klatsch gediehen und hätten sich Frauen nicht recht hineingetraut, wenn sie auf ihren guten Ruf achten wollten [23. 225-256].

In traditionellen Gasthäusern, wie sie im 16. Jh. in Deutschland entwickelt waren [44. 59], aß man gemeinschaftlich zur festgesetzten Stunde und musste weitgehend das akzeptieren, was die Wirte vorsetzten. Dazu kontrastiert die Entstehung moderner Restaurants in der Metropole Paris seit den 1760er Jahren, die sich von dort aus als transnationales Phänomen ausbreiteten. Im Unterschied zu älteren Bewirtungsformen gelten als Kennzeichen der Restaurants die individuelle und freie Auswahl der von den Gästen gewünschten, gehobenen, vielleicht exquisiten Gerichte, die in großer Vielzahl angeboten wurden. Damit stärkte sich die Autonomie der Konsumenten, die nicht mehr nur aus Adelligen, sondern mehr noch aus Angehörigen einer bürgerlichen Geld-[Elite](#) und Reisenden bestanden [27. 254, 260].

Ein unlizenzierter *traiteur* wie Boulanger fertigte 1765 *bouillons* oder *consommés* für den Verkauf außer Haus an, die man dann an der heimischen Tafel einsetzte; und man konnte dort jederzeit zwei fertige Gerichte an separaten kleinen Tischen anstelle der zeitlich reglementierten *tables d'hôtes* (festgelegte Menüs) beschleunigt zu sich nehmen. Das stellte eigentlich ein Restaurant dar; weitere, mit anspruchsvollen Preisen, eröffneten bis zu den 1770er Jahren und zwar bevorzugt in den städt. Gegenden, in denen wohlhabende und modebewusste Gäste zu erwarten waren – nicht selten mit Präferenz für Vegetarisches und kleinere Portionen, die in eleganten Tassen aus [Porzellan](#) serviert wurden, was an ein Picknick erinnerte – ebenfalls eine Modeerscheinung [46. 186f., 206–210]. Aber schon lange hatten sich ganze [Haushalte](#) bei den immens zahlreichen Pariser *traiteurs* versorgt, die sowohl ihr Marketing oft gut beherrschten als auch attraktive Angebote präsent hielten, und durch ein solches qualitätsbewusstes [Essen](#) war man weder auf ein ortsfestes Angebot in Restaurants noch auf eigenes Kochpersonal angewiesen. So zeigt sich, wie sich die [Ernährungs](#)-Kultur zumindest in größeren und verkehrsreichen Städten durch kommerzielle Angebote, steigende Mobilität und größere Anregungen durch entfernte Kontakte verstärkt veränderte, als auch soziale Polarisierungen im 18. Jh. deutlich hervortraten.

Verwandte

Artikel: [Ernährung](#) | [Essen](#) | [Fettkonsum](#) | [Fleischkonsum](#) | [Gasthaus](#) | [Geschmackssinn](#) | [Haushalt](#) | [Kaffeehaus](#) | [Kochbuch](#) | [Kochkunst](#) | [Küche](#) | [Lebensmittelversorgung](#), [städtische](#) | [Mahlzeit](#) | [Tafelkultur](#) | [Trinkkultur](#)

Clemens Zimmermann

Bibliography

Quellen

- [1] J. Farley, The London Art of Cookery, 1783
- [2] H. Glasse, The Art of Cookery Made Plain and Easy, London 1747
- [3] P.-J. Grosley, A Tour to London; or, New Observations on England, and Its Inhabitants, 2 Bde., übers. von Th. Nugent, 1772
- [4] F.P. de La Varenne, Le cuisinier François, Paris 1651
- [5] Martino da Como, Libro de arte coquinaria, hrsg. von P. Micoli, 1994
- [6] F. Massialot, Le cuisinier royal et bourgeois, Paris 1691
- [7] H. Mayhew, London Labour and the London Poor. A Selected Edition, hrsg. von R. Douglas-Fairhurst, 2010
- [8] F. Menon, Le nouveau traité de la cuisine. Avec de nouveaux dessins de table et vingt-quatre menus, où l'on apprend ce que l'on doit servir suivant chaque saison, en gras, en maigre, et en pâtisserie, 2 Bde., Paris 1739
- [9] F. Menon, La cuisinière bourgeoise, 2 Bde., Paris 1746
- [10] M. de Montaigne, Tagebuch der Reise nach Italien über die Schweiz und Deutschland, hrsg. von H. Stilett, 2008
- [11] A. Peckham, The Complete English Cook, 1767
- [12] S. Pepys, The Diary, hrsg. von K. Loveman, 2018

- [13] B. Platina, *De honesta voluptate et valetudine*, Venedig 1475
- [14] E. Raffald, *The Experienced English House-Keeper*, 1769
- [15] M. Rumpolt, *Ein new Kochbuch*, Frankfurt 1581
- [16] Th. Turner, *Diary*, 1754–1765, hrsg. von D. Vaisey, 1984
- [17] J. Woodforde, *The Diary of a Country Parson 1758–1802*, hrsg. von J. Beresford, 1949

#### Sekundärliteratur

- [18] K. Albala, *Eating Right in the Renaissance*, 2002
- [19] T.O. Bickham, *Eating the Empire. Food and Society in Eighteenth-Century Britain*, 2020
- [20] F. Braudel, *Sozialgeschichte des 15.-18. Jh.s. Der Alltag*, 1985 (franz. 1979)
- [21] J. Brewer, *The Pleasures of the Imagination. English Culture in the Eighteenth Century*, 2013
- [22] A. Capatti / M. Montanari, *Italian Cuisine. A Cultural History*, 2003
- [23] B. Cowan, *The Social Life of Coffee. The Emergence of the British Coffeehouse*, 2005
- [24] B. Cowan, *Food Representations in Early Modern Europe. Powerful Appetites*, in: B.A. Kümin (Hrsg.), *A Cultural History of Food in the Early Modern Age*, 2016, 165–183
- [25] J. Davis, *Defining Culinary Authority. The Transformation of Cooking in France, 1650–1830*, 2013
- [26] M. Ernst, *Kochbuchkulturen des dt.sprachigen Raums*, in: E. Mitsiou / M. Pittioni (Hrsg.), *Das Kochbuch. Anmerkungen zu einer Globalgeschichte*, 2021, 61–88
- [27] P.H. Freedman, *Restaurants*, in: P.H. Freedman et al. (Hrsg.), *Food in Time and Place*, 2014, 253–275
- [28] D. Gentilcore, *Body and Soul, or Living Physically in the Kitchen*, in: B.A. Kümin (Hrsg.), *A Cultural History of Food in the Early Modern Age*, 2016, 143–163
- [29] A. Grieco, *Lebensmittel und soziale Hierarchien im spätma. und frühnl. Europa*, in: M. Prinz (Hrsg.), *Der lange Weg in den Überfluss. Anfänge und Entwicklung der Konsumgesellschaft in der Vormoderne*, 2003, 37–46
- [30] J. Habermas, *Strukturwandel der Öffentlichkeit. Untersuchungen zu einer Kategorie der bürgerlichen Gesellschaft*, 1990
- [31] U. Heinzelmann, *Beyond Bratwurst. A History of Food in Germany*, 2021
- [32] M. Hell, *Migrant Cuisine, Cookshops and Elite Catering. Eating Out in Metropolitan Amsterdam (1650–1815)*, in: *Food and History* 20/1, 2022, 129–154
- [33] B.A. Kümin, *Eating Out in Early Modern Europe*, in: B.A. Kümin (Hrsg.), *A Cultural History of Food in the Early Modern Age*, 2016, 87–101
- [34] G. Lehmann, *The British Housewife. Cookery-Books, Cooking and Society in Eighteenth-Century Britain*, 2003

- [35] J. Maegraith, Begehrt, knapp und im Wandel: Fleisch, in: J.A. Schmidt-Funke (Hrsg.), Materielle Kultur und Konsum in der Frühen Nz., 2019, 107–136
- [36] S. Mennell, Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom MA bis heute, 1989
- [37] F. Parasecoli, Al Dente. A History of Food in Italy, 2014
- [38] P. Parkhurst Ferguson, The French Invention of Modern Cuisine, in: P.H. Freedman et al. (Hrsg.), Food in Time and Place, 2014, 233–252
- [39] B. Pelzer-Reith, Lebensmittelkonsum und Ernährung, in: R. Reith et al. (Hrsg.), Haushalten und konsumieren. Die Ausgabenbücher der Salzburger Kaufmannsfamilie Spängler von 1733 bis 1785, 2016, 179–201
- [40] B. Pelzer-Reith / R. Reith, Das Kochbuch der Maria Theresia Metzger aus Salzburg von 1776, 2021
- [41] S. Pennell, Family and Domesticity. Cooking, Eating, and Making Homes, in: B.A. Kümin (Hrsg.), A Cultural History of Food in the Early Modern Age, 2016, 123–142
- [42] S. Pennell, Professional Cooking, Kitchens, and Service Work. Accomplisht Cookery, in: B.A. Kümin (Hrsg.), A Cultural History of Food in the Early Modern Age, 2016, 103–121
- [43] P. Peter, Kulturgeschichte der italienischen Küche, 2006
- [44] P. Peter, Kulturgeschichte der dt. Küche, <sup>3</sup>2014
- [45] T.S. Peterson, Acquired Taste. The French Origins of Modern Cooking, 1994
- [46] S.A. Pinkard, A Revolution in Taste. The Rise of French Cuisine, 1650–1800, 2009
- [47] R. Reith et al. (Hrsg.), Haushalten und Konsumieren. Die Ausgabenbücher der Salzburger Kaufmannsfamilie Spängler von 1733 bis 1785, 2016
- [48] R. Sarti, Food Preparation and Meals in a Gendered Perspective, in: J. Eibach / M. Lanzinger (Hrsg.), The Routledge History of the Domestic Sphere in Europe. 16th to 19th Century, 2020, 475–492
- [49] J. Thirsk, Food in Early Modern England. Phases, Fads, Fashions 1500–1760, 2006
- [50] G. Van Dyk, Commerce, Food, and Identity in Seventeenth-Century England and France. Across the Channel, 2022
- [51] J. White, A Great and Monstrous Thing. London in the Eighteenth Century, 2012.

Uneingeschränkter Zugang

[Zitierung herunterladen](#)[Berechtigungen erhalten](#)



In this Article

- [1. Sozial- und Wirtschaftsgeschichte](#)
- [2. Kultur- und Mediengeschichte](#)

[Terms and Conditions](#) | [Privacy Statement](#) | [Cookie Settings](#) | [Accessibility](#) | [Legal Notice](#)

Copyright © 2016-2024

Zitationsvorschau

Zitationsvorschau:

Zimmermann, C. (2021). Ernährungsforschung, historische [Hinzugefügt 2025]. In F. Jaeger (ed.), *Enzyklopädie der Neuzeit Online*. Brill. [https://doi.org/10.1163/2352-0248\\_EDNO\\_COM\\_412024](https://doi.org/10.1163/2352-0248_EDNO_COM_412024)