

EINLEITUNG

Montesquieus «Geist der Gesetze» hat die politische Welt verändert. Rumohrs «Geist der Kochkunst» feiert die Erfindung der Bouillon als welt-historisches Ereignis. Was für Montesquieu die Liberalisierung der Macht, das ist für Rumohr die Mitte zwischen *laissez faire* und Frugalität an Herd und Tisch und schließlich in der Gesellschaft. Der Autor ist überzeugt: Die alte kulinarische Gesetzgebung, die sich an die „geisttötenden Kochbücher“ der Vergangenheit hält, führt zum häuslichen Unfrieden und folglich zum Niedergang der bürgerlichen Kultur. National soll die Küche sein, reich an einheimischen Produkten, zwar frei von der Nachäffung fremder Schlemmerdiktatur und dennoch die diätetischen Revolutionen der andern – britischen Rinderbraten und gallische Kraftbrühe – der deutschen Konstitution einverleiben. Die von Rumohr reformierte nationale Küche schmeckt nach dem Geist der Mitte und ist ein Genrebild des bürgerlichen *juste milieu*, verziert mit einem Tupper Junkertum.

Karl Friedrich von Rumohr (1785 – 1843), dessen Name sich leicht mit dem des Amerikaners Rumford verwechseln läßt, der im Geburtsjahr des deutschen Junkers die Kartoffel in Bayern eingeführt hat, stammte aus uraltem schleswig-holsteinischem Adel, war alles andere als ein armer

Schlucker, und sein „Freßsinn“ war – schrieb Caroline Schlegel über ihn – ebenso vortrefflich ausgebildet wie sein „Sinn für Kunst“. In Göttingen hatte er Mathematik und Kunstgeschichte studiert, wurde als Zeichenkünstler von manchen Zeitgenossen geschätzt und zählte zu seinen Schülern eine nicht unbedeutende Gruppe deutscher Landschafts- und Historienmaler: Friedrich Nerly, Franz Horny, Carl Julius Milde – um nur diese zu nennen. Zur Kunstheimat hatte er, in schöner Übereinstimmung mit Goethe und dem Zeitgeist, Italien erwählt, wo er lange Jahre verweilte, ja mit dem Gedanken spielte, in Siena sich niederzulassen, und wo er die einheimischen Malerschulen studierte, deren Geschichte er in den «Italienischen Forschungen» beschrieben hat. Sein Lebensideal war die Existenz des Künstlers, der sich von seiner Hände Arbeit ernährt. Ein romantischer Traum, dem die Geschäfte des wohlhabenden Grundherrn, der ein Familienerbe erhalten und verwalten wollte – wie er selber meinte – im Wege standen.

Aber er war kein Romantiker. Der Heidelberger Mythologe Creuzer nannte ihn einen „hartnäckigen Empiriker“ und dachte damit den bürgerlich-aufgeklärten Zug zu treffen, der allen Unternehmungen Rumohrs den Stempel einer behaglichen Biederkeit aufgedrückt hat. Rumohr zeichnete nicht nur, er schrieb auch und hinterließ der ver-

geßlichen Nachwelt eine ansehnliche Bibliothek literarischer, kunsttheoretischer und pädagogischer Schriften aus eigener Feder; nicht zu vergessen die Briefe, die er mit Freunden und Friedrich Wilhelm IV. gewechselt hat. Interessanter als der Roman «Deutsche Denkwürdigkeiten» und eine Novellensammlung sind die kunsttheoretischen Untersuchungen aus seiner Hinterlassenschaft, die zu Lebzeiten teils in Zeitschriften, teils in selbständigen Büchern veröffentlicht worden sind.

Für Rumohr war die Kunst der Schlüssel zum Leben. Als Erzieher und Empiriker wollte er aber sicher gehen und sah ihr genau auf die Finger. Nicht nur das Handwerkliche lag ihm am Herzen, auch ihr Marktwert fand sein Interesse. Kunst hat – so schrieb er in der «Schule der Höflichkeit» – als „bürgerliches Gewerbe“ zu gelten, was den Künstler zwar vom Markt abhängig macht, ihn aber vor untertäniger Stellung bewahren kann. In Hamburg gehörte Rumohr einem Kunstverein an, dessen Aufgabe es war, neben den Verkaufschancen der Künstler auch den Geschmack des Publikums zu heben. Nicht zuletzt ging es ihm darum, die Nazarener und Romantiker unter den deutschen Malern von ihrer Italophilie zu heilen, sie zu „vaterländischen“ Sujets, quasi zur heimischen Küche, zu bekehren. Alles Ästhetische hatte für ihn sowohl eine ökonomische als auch eine moralische Seite. War erst einmal der Geschmack einer

Nation ausgebildet, so brauchte sich niemand mehr Sorgen um ihre Sittlichkeit zu machen. Bildung setzte nicht nur Eigentum – selbstverständlich auch an der Kunst – voraus, er sah in ihr auch das Siegel bürgerlicher Conduite. Das nährnde Zentrum der Gesellschaft, die Küche, hat er davon nicht ausgenommen. Ist der Haushalt erst einmal knickerig, warnt er im «Geist der Kochkunst», so laufen die Mägde davon, und mit der daraus entstehenden Unordnung am Herd ist allgemeine Geschmack- und Sittenlosigkeit angesagt. Den Witz dieser Beobachtung hat er wohl kaum mitbekommen. Für ihn, dessen Lebensstil auf der Arbeit von Domestiken beruhte, war es selbstverständlich, daß sich der Wohlstand des Bürgertums an der „Ordnung, Reinlichkeit und Pünktlichkeit“ des Gesindes ablesen ließ.

Alles drehte sich für Rumohr um Kunst: Bildung, Umgang, Ökonomie, Küche und Malerei. Kunst – und d.h. nicht zuletzt: erworbenes Können und fleißiges Üben – ist der archimedische Punkt, von dem aus das bürgerliche Universum vor Exzessen bewahrt werden kann. Deshalb ist die Einübung der „Kunst, stets das Gleichgewicht zu halten“ auch das Erste, was die «Schule der Höflichkeit» ihrem gelehrigen Schüler abverlangt. Und wie um das zu illustrieren, hat der Adlige im Bürgerrock – sozusagen mit der Balancierstange jonglierend – seiner Höflichkeitsschule einen Leit-

faden über die „Methoden der Grobheit“ hinzugefügt, nicht ohne zu bedauern, daß diese ihm durchaus als berechtigt erscheinende Umgangsform inzwischen einer „charakterlosen Ungeschliffenheit“ Platz zu machen beginnt.

Kunst bedeutete für den gebildeten Dilettanten: Maß, Proportion, Balance, Harmonie. Kein Wunder daher, daß er in ästhetischen Fragen den Klassizismus eines Thorwaldsen allen romantischen Kunstformen vorzog. Nur echte Natur darf niemals fehlen, deren „Nachbildung“ er nicht nur seinen Malerschülern nahegelegt, sondern auch vom Kochkünstler verlangt hat. „Wie in dem grob gemengten Granit“, so beschreibt er in den «Denkwürdigkeiten» genüßlich das auf den Tisch gezauberte Kunstwerk einer Pastete, „bald beinahe weißliche, bald entschiedener rötliche Feldspatmassen von milchigem Quarze, von schwärzlichen Glimmerschichten durchschnitten, so zeigt sich hier das verschiedenfarbige, saftige Fleisch, neben lockenden Adern weißlichen Fettes und reich gewürzten schwärzlichen Gehäcks. Die jungen, erst zur Hälfte ausgediehenen, wohlgeschälten Trüffeln waren in ihrer anziehenden Bestimmtheit irgendeiner sporadisch einschließenden Kristallisationsform zu vergleichen; nur der goldglänzende, helle und durchsichtige Gallert schien nicht so ganz in die Vergleichung einzufallen; obwohl es frei stand, ihn etwa als eine Idea-

lisierung, Stilisierung, oder andere Irrung jener natürlichen Bildungsformen aufzufassen.“ Idealisierungen – sagt der letzte Satz – in den Künsten der Küche (wie auch in denen des Ateliers) sind Irrwege, weil sie stracks dem Rumohrschen Gesetz zuwiderlaufen: „Entwickele aus jedem eßbaren Dinge, was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist.“

Diese Maxime verdient nach wie vor Respekt und ist in der welthistorischen Ära der Fast-food-Orgien sicher doppelt zu würdigen. Rumohrs Kochkunst-Brevier ebnet den goldenen Mittelweg der naturgemäßen Küche nicht mit geistreichen Tanzschritchen à la Brillat-Savarin, sondern mit der wissenschaftlich gewichtigen Solidität einer Begriffs- und Elementarlehre. Die Ernsthaftigkeit, mit der das geschieht, hat sich der Autor durch eine Herausgeberfiktion gesichert, die er übrigens auch in seinem Roman «Deutsche Denkwürdigkeiten» verwendet. Nicht er, der Edelmann Rumohr, vielmehr sein Mundkoch Joseph König sei der Autor des Küchen-Breviers. Der ‚Herausgeber‘ hat es angeblich nur überarbeitet und übergibt es 1822 zum erstenmal der Öffentlichkeit mit dem Ziel, dem Mundkoch aus dem Verkaufserlös eine Revenue für die Ausbildung seiner Kinder zu verschaffen. Aber das ist nicht der einzige und gewissermaßen auch nur ein privater, wenn auch philanthropischer Zweck des Unternehmens.

Denn in der Vorrede zur verbesserten Auflage von 1834 diskutiert der ‚Herausgeber‘ mit nationalem Pathos die Bedeutung der Nahrungsmittelproduktion und ihrer Verwertung für die „vaterländische“ Volkswirtschaft. Hier spricht der Empiriker mit Augenmaß für die Beziehungen zwischen Bedürfnis und Überschußproduktion, zwischen staatlicher Subvention, Vorratshaltung, Preisgestaltung und quasi-genossenschaftlicher Selbsthilfe (Projekt einer „Consumtionsgesellschaft“). Die Parallelen zum ökonomischen Reformprogramm des Kunstmarkts sind nicht zu übersehen.

Welche Rolle die Manufaktur für die Weiterverwertung der Überschußproduktion spielen kann, zeigt Rumohr nicht nur an der Qualitätsverbesserung der Grundnahrungsmittel. Auch die Kochkunst erhebt – als eine Art manufakturerer Veredelung – Anspruch auf einen prominenten Platz in der Volkswirtschaft, zumal von ihr Gesundheit und Leistungsfähigkeit der einzelnen Staatsbürger abhängig sind. Den „großen Übeln der Zeit“, unter denen Rumohr wohl die politischen Emanzipations- und die industriellen Revolutionsbewegungen des frühen 19. Jahrhunderts verstand, ist diätetisch zu begegnen. Stimmt die Verdauung, so kommentiert er die falsche Ernährung auf Schulen und Universitäten, dann entfällt auch der „erste Beweggrund aller litterarischen Fehden, Unzufriedenheiten und Parteisachen“. Richt-

schnur ist allemal der natürliche Nähr- und Geschmackswert eines Produkts. Die Ökonomie verlangt maximale Erhaltung der Nährstoffe, die Geschmackskultur des *juste milieu* moderate Würze. Dem Gleichgewicht in der Natur der Rohstoffe korrespondiert das Gleichgewicht in der menschlichen Natur. Die Kunst hat zwischen beiden Seiten zu vermitteln. Zwischen Töpfen und Tiegeln wird über Humanität entschieden, da – so lautet das Credo im Kapitel *Von den Suppen* – „der Mensch nicht anders ist, als er ißt.“

Die Grenzen zwischen nationaler Ökonomie und Zivilisation sind in der Küche jedoch nicht starr festgelegt, das eine geht in das andere über. Denn – so Rumohr – die „Natur ist nicht allenthalben und nirgendwo in allen Gegenständen der Kochkunst gleich günstig.“ Weshalb der wahre, durch die Lektüre naturwissenschaftlicher, historischer und mathematischer Bücher gebildete Kochkünstler auch in fremden Gärten wildern darf, ja sogar muß. Angesichts solcher notwendigen Übergänge ist der Herausgeberautor jovial genug, den deutschen Essern auch andere als die einheimischen Genüsse zu empfehlen: bayonner Schinken, holländische Heringe, die italienischen, aus dem in Deutschland noch kaum angebauten „Liebesapfel“ (scil. Tomate) gewonnenen Tunken und gar Sülzen aus Indien. Mit dem Wörtchen „national“ kann sich der Autor zwar – das ist der

erste Eindruck beim Lesen – gar nicht genug tun. Sieht man aber noch einmal hin, so fällt auf, daß er eigentlich ein recht inter-nationales Büffet aufschlägt und dem Patriotismus in der Küche nur geringe Rechte einräumt. Wen die langsame Zubereitung des „Otaheitischen Bratens“ in glühender Asche überzeugt, dem wird es wohl auch wie Öl runtergehen, was ihm das Brevier im Kapitel *von den Fettstoffen* über die Produktion, die Provenienzen, Farbtöne, Qualitäten und Vorzüge des Olivenöls zu erzählen hat.

Jedes bedeutende Kochbuch basiert auf einer hier und da im Text noch dunkel aufblitzenden Kulturgeschichte und greift in diese Geschichte seinerseits tatkräftig ein. Vorausgesetzt, seine Vorschriften sind in der Küche auch exekutierbar. Der gebildete Rumohr weiß das. Doch scheut er den bloßen Katalogstil der meisten Kochbücher und die bis zum Überdruß wiederholten Formeln „man nehme eine Prise ..., so und so viel Gramm ..., diesen oder jenen Topf ...“ etc. Stattdessen appelliert er an die Erfindungsgabe der Leser und schaltet immer wieder Exkurse und Anmerkungen ein, die der Herkunft der Grundbegriffe gewidmet sind oder amüsante Histörchen über die erste Erfindung und Provenienz der Kochwerkzeuge und Zutaten zum Besten geben und das Vergnügen der Lektüre durch manchen symbolischen Hinweis vermehren. Die Erfindung des Topfes z.B.

verbindet er mit dem Prometheus-Mythos und betrachtet ihn, wenn er leer dasteht, als „das Sinnbild moralischer Wertlosigkeit“. Ein Verfahren, das den Titel des Buches in vollem Umfang rechtfertigt und den Appetit anregt, es wie einen Roman im ganzen zu lesen. Auch sind literar- und kulturhistorische Bröckchen wie feine Würze überall in den Text gestreut. Sie stammen aus den literarischen Gärten der Antike (Cato, Plinius, Apicius), aus der neueren Reiseliteratur (Bougainville, Cook), aus naturhistorischen und botanischen Fächern (Blumenbach, Linné) und nicht zuletzt aus den Erfahrungen des Italienreisenden Rumohr.

Überhaupt fällt auf, daß das Grundrezept, nach dem das Brevier zubereitet ist, der Dichtungslehre nahesteht. Weshalb wohl auch gleich zu Beginn der wahre Autor die „Belesenheit“ des fiktiven Autors Joseph König entschuldigt, dem er zweifellos viele mundige Hinweise verdankt. Wie der Franzose Charles Batteux die Poesie, so führt nämlich Rumohr – freilich, versichert er, „auf gut Deutsch“ – die Kochkunst auf ein einziges Grundprinzip zurück: Bei Batteux war es die Naturnachahmung, hier ist es das Prinzip der Akkomodation an die Eigentümlichkeit – Geschmack und Nährwert – der tierischen und pflanzlichen Naturalien. Mehr noch: Was Horaz der „höchst nutzlosen“ Dichtkunst befiehlt, heißt es zu Beginn des ersten Buches, das soll vor allem andern die Kochkunst aus-

zeichnen: „Vermische Nützlichkeit mit Anmut!“ Das ist nicht nur das Rezept, dem sich Rumohrs Schreibweise in all seinen Schriften unterwirft. Es ist auch die Gründungsformel jener von Horaz besungenen *aurea mediocritas*, die von den Aufklärern des 18. Jahrhunderts – unter ihnen Lessing und Diderot – wiederentdeckt und in den Wertekatalog der mittelständischen Lebenswelt eingefügt worden ist.

Diesen bürgerlichen Geist atmet auch das Kapitel *Vom Essen*, in dem Rumohr das Verhalten sowie die Rechte und Pflichten bei Tische zum Thema macht. Auch in diesem Punkt entspricht das verständige Maß der Rücksicht auf das Naturgemäße. Alles ist Kunst und Bildung, werden nur die Leidenschaften bei Tisch nicht entfesselt oder die gesunden Triebe despotisch unterdrückt. Hier ist der Autor bemerkenswert liberal: Das Tischgebet ist den Kindern freigestellt und reden dürfen sie während der Mahlzeit „was und so viel sie wollen“, solange es die Eltern nicht stört. Alle Tischgenossen können durch Maßhalten und Interessenausgleich zufriedengestellt werden. Die Tischgesellschaft ist, wenn das gelingt, ein Gleichnis gesunder Verdauung und sozialer Harmonie.

Das wirft die Frage nach denen auf, die am Tisch des Herrn keinen Platz finden. Rumohr widmet diesen, die er die „müßige Bevölkerung“ nennt, nur beiläufig Aufmerksamkeit. Er schlägt vor,

diese Klasse für öffentliche Arbeiten – z.B. Landstraßen, Brücken und Kanäle – heranzuziehen und sie dafür nicht mit dem ohnehin knappen Geld, vielmehr mit Naturalien aus der Überschußproduktion der Nahrungsmittel zu entlohnen. Aus diesem Plan spricht nun nicht mehr der bürgerliche Ökonom, sondern die Ideologie des adligen Grundherrn. Dem Erfolg der «Kochkunst» hat das nicht geschadet. Das Buch hat zahlreiche Auflagen erlebt und hat einst über Reclams Universalbibliothek den Weg auch in jene Haushalte gefunden, in denen der arbeitende Mensch selber den Kochlöffel schwingt.

BIBLIOGRAPHISCHE NOTIZEN

Karl Friedrich von Rumohr: Auswahl aus seinen Schriften

Italienische Forschungen. Zur Theorie und Geschichte neuerer Kunstbestrebungen, Berlin/Stettin 1827 – 31

Drey Reisen nach Italien, Leipzig 1832

Deutsche Denkwürdigkeiten. Aus alten Papieren. 1. – 4. Theil, Berlin 1832

Schule der Höflichkeit. Für Alt und Jung, Stuttgart/Tübingen 1834

Briefe an Johann Georg Rist, hg. v. Gerhard Kegel, Buchholz 1993

Die wichtigsten der von Rumohr zitierten Kochbücher

Apicius: De re coquinaria [3./4.Jh.], Venedig 1498

Marx Rumpolt: Ein new Kochbuch, Frankfurt a.M. 1581

John Simpson: A complete system of cookery, London 1813

Antoine Maria Carême: Le patissier royal Parisien, Paris 1815

Anthelme Brillat-Savarin: Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante, Paris 1825

Literatur über Rumohr

Heinrich Wilhelm Schulz: Karl Friedrich von Rumohr. Sein Leben und seine Schriften, mit einem Nachwort von Carl Gustav Carus, Leipzig 1844

Pia Müller-Tamm: Rumohrs „Haushalt der Kunst“. Zu einem kunsttheoretischen Werk der Goethe-Zeit, Hildesheim/Zürich/New York 1991

Friedrich Nerly und die Künstler um Carl Friedrich von Rumohr [Ausstellungskatalog], Schleswig-Holsteinisches Landesmuseum 1991

Dietrich Harth