

VOM GARTEN ZUR VERKOSTUNG – DIE BEDEUTUNG EXZELLENTER ZUTATEN FÜR DIE GOURMANDISE

Josef Matzerath

Carl Friedrich von Rumohr, der als erster Europäer eine systematische Kochkunsttheorie formuliert hat¹, forderte bereits im Jahr 1822, so zu kochen, dass der Eigengeschmack der Produkte im Zentrum der kulinarischen Konstruktion steht. In seinem Buch »Geist der Kochkunst« stellte von Rumohr zu Beginn des Kapitels »Von der Erziehung zum Kochen« den Grundsatz auf: »entwickle aus jedem eßbaren Dinge, was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist.«² Es sei daher unabdingbar, meinte von Rumohr, die Qualität von Produkten zu kennen:

»Von großer Wichtigkeit ist es, die Güte der rohen Nahrungstoffe im Ganzen, wie im Einzelnen beurtheilen zu können. Selbst bei Dingen derselben Art ergibt sich oft ein bedeutender Unterschied.«³

Damit ist auch die Verbindung von im Garten gezogenen Nutzpflanzen, Kochkunst und Degustation so definiert, dass einerseits eine naturgemäße Ästhetik der Kulinarik gefordert wird. Ein Gericht soll nach seiner Hauptzutat schmecken. Andererseits wird erwartet, dass beispielsweise im Gartenbau Obst, Gemüse oder Salat von einer hohen gustatorischen sowie olfaktorischen Qualität produziert werden, damit das Natürliche bei der Verkostung auch bestmöglich zur Geltung kommen kann.

Weil der Erfolg der Kochkunst in großem Umfang durch die Zutaten bedingt ist, findet sich bis in die Gegenwart hinein eine Fülle von Statements europäischer Spitzen-

köche, es sei besonders auf die Qualität von Produkten zu achten. Paul Bocuse bekannte sich mit seiner »Cuisine du Marché« schon im Buchtitel programmatisch dazu, nur die aktuell besten Zutaten zu wählen. Denn jedes Rezept könne nur gelingen, wenn man »beim Einkauf [...] jene Produkte mit hoher Qualität aus- und herauszusuchen versteht, die [...] für die Zubereitung benötigt« würden.⁴ Als in den 1970er Jahren das Deutsche Küchenwunder begann⁵, ließen sich die bundesrepublikanischen Gourmetköche Produkte in hoher Qualität aus den Pariser Markthallen liefern, weil in der Nähe ihrer Restaurants kaum qualitativ hochwertige Zutaten verfügbar waren.⁶ Erst seit dem Ende der 1980er Jahre begannen deutsche Köche im Kontext der Ökologiebewegung, Qualitätsprodukte aus der Region nachzufragen.⁷

Inzwischen stellt der globale Handel rund ums Jahr Nahrungsmittel aus aller Welt zur Verfügung. Was im Supermarkt um die Ecke stets vorrätig ist, verliert unter diesen Umständen nicht nur seine Exotik. Wenn Nahrungsmittel nicht mit dem Ziel, den besten Geschmack und das optimale Aroma zu bieten, sondern nach Kriterien von Ertragsmenge und agrartechnischer Produktionseffizienz erzeugt werden, büßen sie zudem noch ihren exquisiten Charakter ein und werden für die Gourmetgastronomie unattraktiv.⁸ Das Besondere sind heute Lebensmittel, die der globale Handel nicht permanent vorhält und die das Genusspotential des Handelsüblichen übersteigen. René Redzepi, der bekannteste Protagonist einer ambitionierten regionalen Küche (New

Nordic Cuisine), fordert vor diesem Hintergrund: »Wir brauchen die allerbesten Produkte, die, gerade weil wir sie simpel zubereiten, besonders schmackhaft sein müssen.«⁹ Dazu hält Redzepi es für erforderlich, die besten Beziehungen zu seinen Lieferanten zu unterhalten. Denn die Verbindung zum Erzeuger, der anders als die Agrarindustrie anbaut und der die spezifische Qualität seiner Produkte kennt, ermöglicht es der Kochkunst, Speisen mit besonderem Geschmack zuzubereiten (Abb. 1).¹⁰

Da die meisten Nahrungsmittel nicht roh verzehrt, sondern durch Kochkunst verarbeitet werden, müssen Produzent und Koch wissen, wie eine Zutat im optimalen Zustand schmeckt und was man beim Essen erleben kann. Der Genuss einer kulinarischen Kreation mit besten Zutaten erfordert allerdings auch beim Gourmet Grundkenntnisse, was bei der Verkostung erwartbar ist. Welche Dimensionen bei einer Degustation von Nahrungs- und Genussmitteln zu beachten sind, hat der Gastronomiekri-

tiker Jürgen Dollase für zentrale Bereiche der Sensorik in seinem Buch »Geschmacksschule« erläutert.¹¹ Das physische Sensorium für kulinarischen Genuss ist dem Menschen angeboren, wenn auch die Sensibilität individuell unterschiedlich ausgeprägt ist.¹² Was als wohlschmeckend gilt, ist hingegen historisch entstanden und wird von Generation zu Generation vermittelt und verändert.¹³ Der Einzelne muss diese zeit- und kulturabhängigen Feinheiten der kulinarischen Kompositionstechnik erlernen, um sie an der Tafel nachvollziehen zu können.

Für den Geschmack eines Essens gibt es handfeste Gründe: Zunächst besteht es aus Produkten, d.h. aus Gemüse, Getreide, Obst, Fleisch usw., in denen nachweisbare Moleküle als Träger von Geschmack und Aroma fungieren (Abb. 2, 3).¹⁴ Von den Zutaten, aus denen Speisen und Getränke zubereitet werden, sollte man wissen, wie sie in einem guten Zustand schmecken. Eine alte Gurke verliert an Knackigkeit und Geschmack. Ein von der Nahrungsmittelindustrie im



1 | Mark mit eingelegtem Gemüse, ein Gericht aus der Küche des von René Redzepi geleiteten Restaurants Noma in Kopenhagen, Fotografie, Anders Due, 2009 (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Flickr_-_cyclonebill_-_Marv_med_syltede_gr%C3%B8ntsager.jpg, Stand: 04.10.2018).

Reagenzglas nachgemachtes Aroma ist nie ganz genauso wie der Duft einer Frucht. Im Labor gefertigtes Vanillin ist nur der zentrale Aromastoff einer Vanilleschote. Die Unterschiede zwischen einer vollen, sahnigen Bourbonvanille und einer mexikanischen Vanille mit noch zarterem und etwas dunklerem Aroma oder einer blumigen und weniger vanillinbetonten Tahitivanille chemisch nachzubauen, wäre viel zu komplex und aufwendig.¹⁵ Außer dem Produkt ist für den Geschmack eines Essens die Zubereitung entscheidend. Wenn beispielsweise Kaffee mit 100 °C heißem Wasser aufgebriht wird, setzt die hohe Temperatur vor allem adstringierende Bitternoten und Säure frei. Hat das Wasser beim Brühvorgang 90 bis 95 °C, werden, wie es im Idealfall sein sollte, die typischen Kaffeeröstnoten extrahiert.¹⁶ Steht ein solcher optimal zubereiteter Kaffee eine Zeitlang köchelnd auf einer Wärmplatte, wird das Getränk bald einen verbrannten Geschmack annehmen, selbst wenn die besten Kaffeebohnen der Welt genutzt wurden. Aber – und das ist der dritte

Faktor für den Genuss von Speisen und Getränken – der Konsument muss auch erkennen, ob er einen frisch und fachgerecht gebrühten oder einen misshandelten Kaffee trinkt. Jürgen Dollase hat die drei genannten Faktoren in eine Formel gebracht, die so etwas wie eine Relativitätstheorie der kulinarischen Intelligenz ist. Dollases Grundgesetz des Genusses heißt:¹⁷

$$\text{Essen} = \frac{\text{Produkt} \times \text{Zubereitung}}{\text{Entschlüsselung}}$$

Wer kulinarischen Geschmack entwickeln will, wer ein der Sache nach angemessenes Wahlverhalten beim Essen walten lassen will, der sollte wissen, wie ein qualitativvolles Lebens- oder Genussmittel schmeckt, wie es am besten verarbeitet wird und er sollte bei einer Mahlzeit, die er nicht selbst zubereitet hat, erkennen, was er isst. Dazu bedarf es keines Arkanwissens. Wenn z.B. beim Brotbacken das Salz vergessen wurde, fällt das sofort auf, weil durch alltägliche Konsumpraxis im Gedächtnis gespeichert ist,



2 | Frisches Gartengemüse – Grundlage der Zubereitung, Fotografie: Janis Vetter, 2018.



3 | Zitrusvielfalt, Fotografie: Nora Kindermann, 2013.

wie Brot mit Salz schmeckt. Mit anderen Speisen und Getränken ist das eigentlich auch nicht anders. Es fehlt zumeist nur am Training, Qualitätsmängel und Zubereitungsfehler wahrzunehmen, weil zu häufig unaufmerksam der Hunger gestillt wird, statt zu genießen.

Achten sollte man bei einer kulinarischen Degustation zunächst auf drei Kategorien: Aromen, Temperaturen und Texturen. Denn beim Essen sind alle fünf Sinne des Menschen beteiligt. Dass das Auge mitisst, ist allgemein bekannt. Es prüft Farbe und Form. Aber auch das Hören spielt eine Rolle. Bei einem kräftigen Biss in ein knuspriges Brötchen wird von der Zunge oder auch schon, wenn die Hand eine Speise zum Mund führt, wahrgenommen, ob etwas kross oder weich ist. Ebenso kann der Tastsinn registrieren, ob etwas eiskalt oder warm ist. Um einen Verkostungsvorgang vollständig zu beschreiben, reicht es daher nicht aus, den Genuss nur in den Kategorien von Aromen zu beschreiben.¹⁸

Physisch nehmen Menschen über die Papillen der Zunge sechs Geschmacksrichtungen

wahr: süß, sauer, salzig, bitter, umami (herzhaft, fleischig) und fett. Der Trigemini registriert in der Mundhöhle Eindrücke von heiß bis kalt, stechend und beißend bis brennend und prickelnd sowie brenzlich bis adstringierend. Außerdem ertasten die Mechanorezeptoren der Zunge die Konsistenz von Nahrung. Schließlich kann in der Mundhöhle noch ein Gefühl von Fülle (Kokumi) oder von Adstringenz (Zusammenziehen von Zunge und Gaumen) entstehen. Die enorme Vielzahl von tausend verschiedenen Düften bzw. Aromen wird hingegen ortho- oder retronasal (über die Nase oder über den Rachen) durch den Riechkolben registriert.¹⁹

Kulinarisch ist für eine Verkostung weniger bedeutsam, durch welche Sensoren ein Genuss registriert wird und welche Moleküle die Wahrnehmung auslösen. Bei der Temperatur des Essens gilt keine Skala nach Celsius oder Fahrenheit. Der relevante Bereich erstreckt sich vielmehr von tiefgekühlt bis zu nicht essbarer Hitze. Direkt aus der Tiefkühltruhe ist kaum etwas unmittelbar genießbar. Speiseeis wird üblicherweise bei etwa 0 °C verzehrt. Ein Mineral-



4 | Versuchsreihe nach Jürgen Dollase, Fotografie: Janis Vetter, 2018.

wasser oder Bier aus dem Kühlschrank hat 4-8 °C. Das ist immer noch kalt. Als kühl empfinden Menschen alles, was deutlich unterhalb ihrer Körpertemperatur liegt. Der Nullpunkt beim Essen ist sozusagen die Körpertemperatur. Warmes Essen fängt erst oberhalb der Körpertemperatur an. Ein Stück Fleisch sollte 50-60 °C haben. Wenn es darüber liegt, fangen wir an zu pusten, um das Essen herunterzukühlen. Ein erfindungsreicher Koch nutzt die Temperaturunterschiede, um sein Essen interessanter zu machen. Wenn man beispielsweise Eis in den Mund nimmt, spürt jeder Esser zunächst nur die Kälte. Dann erst fangen die Aromen an, sich zu entfalten. Man kann daher mit Eis einen Blocker setzen, der bei einer Speise zu einer Abfolge von Geschmackserlebnissen führt, sodass zuerst Kälte und dann z.B. Vanillearoma wahrgenommen wird. Mit der Textur von Speisen lässt sich vergleichbar kalkuliert spielen. Die Textur kann bei Essen so spannend sein, dass sie das Aroma zunächst überwiegt. Legt man etwa auf einen Löffel Kartoffelpüree einen ungewürzten Kartoffelchip, bringt der Chip nur wenig anderen Geschmack als

das Püree, aber der krosse Biss ist ein zusätzliches Erlebnis.²⁰ Bei »normalen« alltäglichen Essen machen sich die meisten Menschen nicht bewusst, welche Aromen, Temperaturen und Texturen sie zu sich nehmen. Man isst und registriert: Es hat geschmeckt oder auch nicht. Es lässt sich aber exakt beschreiben, was beim Essen wahrgenommen wird. Um das nachzuvollziehen, empfehle ich eine simple, aber exzellent durchdachte Versuchsreihe von Jürgen Dollase (Abb. 4). Der Gastronomiekritiker plausibilisiert mit Zutaten, die zum alltäglichen Nahrungsmittelrepertoire gehören, wie komplex die Degustation dessen sein kann, was auf einen Löffel passt.²¹

Zunächst verspeist man einen Löffel kalten Joghurt. Der erste Eindruck dieser Speise ist Kälte. Erst wenn der Joghurt sich im Mund der Körpertemperatur nähert, beginnt die Geschmackswahrnehmung. Es entsteht eine zeitliche Abfolge bei der Verkostung. Die Textur des Joghurts ist ohne Widerstand für die Zähne. Er zerschmilzt.

Auf der zweiten Stufe der Degustation

wird der Löffel Joghurt mit einem Klecks Marmelade erweitert. Beide Zutaten haben eine ähnliche Textur und können sich schmelzend vermischen. Es entsteht ein Mischaroma, das sich in dem Maße entfaltet, wie der Joghurt Körpertemperatur erreicht. Man nimmt daher einen zeitlichen Verlauf wahr, bei dem zuerst die Kälte zu spüren ist, dann eine Verschmelzung beider Zutaten oder ein Aromenakkord. Am Ende überlagert die Süße der Marmelade den Joghurt.

Auf dem dritten Löffel kommen Apfelstückchen zum bisherigen Arrangement hinzu. Damit erweitert sich das Spektrum der Texturen um einen Kross-Effekt. Das Apfelaroma spielt im Mund zunächst noch keine deutliche Rolle. Erst mit dem Zerkauen der Apfelstückchen kann es sich überhaupt entfalten und einen Geschmacksakkord mit Joghurt und Marmelade bilden. Das hält aber nicht lange. Denn Joghurt und Marmelade schmelzen im Mund weg. Es bleiben am Ende das Apfelaroma und die leicht faserige Textur des Apfels übrig.

Zum Bisherigen legt man in der vierten Anordnung noch ein Stückchen Walnuss auf den Löffel. Das erhöht den Kross-Effekt. Denn die Nuss dominiert im Mund. Sie überlagert die feineren Aromen. Diese kann man erst wahrnehmen, wenn der Nussgeschmack nachlässt. Da man an der Nuss länger kaut, kommt es nach der ersten Dominanz der Nuss noch zu zwei Akkorden: Der erste besteht aus Nuss, Apfel, Joghurt und Marmelade. Sobald Joghurt und Marmelade geschmolzen sind, bleibt nur noch ein Akkord aus Nuss und Apfel übrig.

Im letzten Verkostungsgang legt Dollase noch ein Stückchen krossen Zwieback auf den Löffel. Das extrem krosse Zwiebackstückchen sorgt zu Beginn für die totale Dominanz des Kross-Effektes. Vor lauter Krachen registriert der Esser nichts anderes mehr. Dann läuft alles so ab wie bei Stufe vier. Denn der Zwieback wird rasch vom Geschmack der Nuss und des Apfelwürfels überdeckt, die beide weniger kross sind als

der Zwieback, deren Aromen aber nachhaltiger wirken.

Für ein Menü, wie es im Restaurant auf angerichteten Tellern serviert wird, bleibt das Verkostungsmodell einzelner Löffel selbstverständlich unterkomplex, wie Dollase selbst bewusst ist. Er kalkuliert in neueren Publikationen deshalb mit dem Effekt des Flow Tasting, mit dem er Überblendungen von soeben Verspeistem auf das unmittelbar danach Gegessene meint. Nachhaltige Aromen, die längere Zeit im Mundraum präsent bleiben, beeinflussen die Wahrnehmung des nächsten Bissens.²² Der Physiker Thomas Vilgis, der auch naturwissenschaftlich zur Kulinarik publiziert, hat das gleiche Phänomen für die Molekulare Küche diagnostiziert und unter den Begriff »Esswege« für einen »Avantgardeteller« mit acht Speisen erläutert. Die verschiedenen Gerichte auf einem angerichteten Teller eröffnen dem Esser eine Vielzahl von Möglichkeiten, sie in wechselnden Kombinationen gemeinsam oder nacheinander in verschiedener Reihenfolge zu verkosten. Der Verlauf des Genusses hängt auch nach Vilgis davon ab, mit welcher Komponente der Esser begonnen hat, weil die »Anfangsbedingung« einen Einfluss auf den Verlauf des Genusses hat.« Dasselbe gilt für die »zeitliche Abfolge der probierten Löffel«.²³

Für die klassische Form der exquisiten Küche hat schon das 19. Jahrhundert Menüs nach kulinarischen Regeln als Gesamtkunstwerke komponiert, in denen Produktsaison, Varianz von Speisen bzw. von Zubereitungsarten und Farbe von Lebensmitteln beachtet wurden.²⁴ Der Hofküchenmeister des Dresdner Hofes, Friedrich Tuiskon Baumann, vertrat im Jahre 1888 in einem Standardwerk der Kochkunst den Grundsatz, bei einem Menü sei es geboten, »die Eßlust frisch zu erhalten, damit in erneuertem Genuss die Tafel-Freuden ununterbrochen und mit Vermeidung lästigen Sättigungs-Gefühles zu angenehmerem Ende geführt werden können.«²⁵ Um dem gerecht zu werden,

benannte Baumann vier Kriterien, die das Niveau einer Tafel für ein Diner definieren:

»Den höheren oder minderen Wert einer Mahlzeit bemißt der Feinschmecker hauptsächlich nach der Zusammensetzung und Reihenfolge, nach der Feinheit und Zubereitung der einzelnen Gerichte.«²⁶

Es komme, erläutert Baumann, keineswegs auf einen übervollen Teller an, sondern darauf, »woraus die einzelnen Speisen bestehen und mit wie viel größerem oder geringerem Verständnis das Ganze zusammengestellt« sei.²⁷ Damit bekennt sich auch Baumann zur Produktqualität und zur Kunst, aus gewählten Zutaten eine abwechslungsreiche Palette exquisiter Speisen zuzubereiten, die in der festgelegten Reihenfolge eines Menüs eine Fülle von varianten Degustationen ermöglicht.

In der klassischen exquisiten Küche des 19. und 20. Jahrhunderts umfasste die Gesamtkomposition eines Diners nicht nur die

Speisen, sondern auch die Getränke.²⁸ Es wurden auch Gerichte und Weine für den Verlauf einer exquisiten Tafel harmonisch aufeinander abgestimmt.²⁹ Speisen, die die Geschmacksnerven bzw. Duftrezeptoren nur leicht anregen, erläuterte Baumann, sollten nicht von einem Wein begleitet sein, der sie durch Geschmack und Aroma überlagere. Ebenso würde »bei schweren Speisen ein leichter Wein gar nicht zur Geltung kommen« und bei »süßen Speisen« seien »sauere Weine zu vermeiden [...], weil die Säure sonst doppelt scharf hervortreten würde«.³⁰

Daher sind sowohl in der Einzelverkostung von Speisen auf einem Löffel als auch in den entwickelten Konzepten für ganze Mahlzeiten Geschmack und Duft von Obst, Gemüse und Salat zentrale Komponenten, wenn eine kulinarische Konstruktion gelingen soll. Aus der Perspektive von Kochkunst und Gourmandise definiert sich die Qualität von Gartenbau deshalb als notwendige Voraussetzung für exquisiten Genuss.

1 Vgl. Lemke, Harald: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin 2007, S. 366. Carl Friedrich von Rumohr (* 06.01.1785 in Reinhardtsgrimma, † 25.07.1843 in Dresden) publizierte sein

Buch »Der Geist der Kochkunst« vier Jahre, bevor Brillat-Savarin im Jahr 1826 die »Die Physiologie des Geschmacks« / »La Physiologie du Goût« veröffentlichte.

DIE BEDEUTUNG EXZELLENTER ZUTATEN FÜR DIE GOURMANDISE

- 2 Rumohr, Carl Friedrich von: Der Geist der Kochkunst, Stuttgart Tübingen 1822, S. 164.
- 3 Ebd., S. 23.
- 4 Bocuse, Paul: Die neue Küche. Die Rezepte des Königs der Köche (Originaltitel: La Cuisine du Marché), Düsseldorf Wien 1977, S. 7.
- 5 Zum Deutschen Küchenwunder vgl. Siebeck, Wolfgang: Kochschule für Anspruchsvolle, München 1976, S. 254. Dieter Müller rechnet zu den ersten Fixpunkten des Deutschen Küchenwunders der 1970er Jahre: Eckhart Witzigmann (Tantris, München), Henry Levy (Le Maître, Berlin), Jean-Claude Bourgeuil (Waliser Stuben, Düsseldorf) sowie Dieter und Jörg Müller (Schweizer Stuben, Wertheim). Vgl. Müller, Dieter: Wie Deutschland genießen lernte ..., Köln 2014, S. 22 f.
- 6 Zum Rungis-Express vgl. Möckl, Karl: Die große deutsche Küche. Formen des Eßverhaltens seit den siebziger Jahren, in: Protzner, Wolfgang (Hg.): Vom Hungerwinter zum kulinarischen Schlaraffenland, Wiesbaden 1987, S. 59; Heinzelmann, Ursula: Was is(s)t Deutschland. Eine Kulturgeschichte über deutsches Essen, Wiesbaden 2016, S. 349.
- 7 Zu den ersten deutschen Spitzenköchen, die mit regionalen Zutaten kochten, gehörte Gerhard Gartner, der deshalb zeitgenössisch unter den unbegründeten Verdacht geriet, nicht weltoffen zu sein. Vgl. N.N.: Biber im Kohl, in: Der Spiegel 20/1987, S. 130. Zur Kochkunst Gartners siehe auch Gartner, Gerhard: Hummer cum laude. Kochgeschichten und Kochgeschichte, Bielefeld 2000.
- 8 Zum Problem des globalen Bevölkerungswachstums, das die Spielräume für kulinarischen Genuss auf ähnliche Weise einschränkt, wie dies in der europäischen Geschichte seit dem Mittelalter mehrfach geschehen ist, vgl. Matzerath, Josef: Ernährung oder Genuss? Dissoziation der Ernährung vor historischer Perspektive, in: Der Architekt. Die bescheidene Gesellschaft. Bedarf, Bedürfnis und die Architektur der Gegenwart, 1/2018, S. 33-38.
- 9 Skyum-Nielsen, Rune: Der perfekte Sturm, in: Redzepi, René: Noma. Zeit und Ort in der nordischen Küche, Hamburg 2011, S. 17.
- 10 Ebd.
- 11 Dollase, Jürgen: Geschmacksschule, Wiesbaden 2005.
- 12 Dollase, Jürgen: Kulinarische Intelligenz, Wiesbaden 2006, S. 51 f.
- 13 Zum Wandel der kulinarischen Ästhetik in Europa vgl. bspw. Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a.M. 1988; Barlösius, Eva: Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip. Zur Soziologie des Essens und Trinkens, dargestellt am Beispiel der grande cuisine Frankreichs, Hannover 1988; Becker, Karin: Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Eßkultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters, Frankfurt a.M. 2000; Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007; Lemke, 2007.
- 14 Vgl. hierzu Vierich, Thomas A./Vilgis, Thomas A.: Aroma. Die Kunst des Würzens, Berlin 2001; Dies.: Aroma Gemüse. Der Weg zum perfekten Geschmack, Berlin 2017.
- 15 Zur chemischen Zusammensetzung der Aromastoffe von Vanilien sowie deren Duft und Geschmack vgl. Vierich/Vilgis 2001, S. 337-339.
- 16 Ebd., S. 173-175.
- 17 Dollase 2006, Titel.
- 18 Dollase 2005, S. 16.
- 19 Vgl. Vierich, /Vilgis 2017, S. 7-35. Vertiefend zu Aromen vgl. auch Vilgis, Thomas/Caviezel, Rolf: Das Parfüm der Küche. Der Schlüssel zum Genuss, Wiesbaden 2014, S. 13.
- 20 Dollase 2005, S. 19 f.
- 21 Ebd., S. 24 f.
- 22 Vgl. bspw. Dollase, Jürgen: Kopf und Küche. Die Reise ins Innere des Geschmacks. Von der ersten Auster bis zu den besten Küchen Europas, München 2015, S. 314 und mit Bezug auf die Desserts von Christian Hümbts, S. 263.
- 23 Vilgis/Caviezel 2014, S. 36-39.
- 24 Vgl. hierzu Matzerath, Josef: Grundsätze und Maximen der Tafelkultur um 1900, in: Ders./Niering, Annemarie (Hg.): Tafelkultur. Dresden um 1900, Ostfildern 2013, S. 20-28.
- 25 Baumann, Friedrich Tuiskon/Eiben, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten. Stellung der Weine bei Tafel (Bier, Branntwein, Punsche). Anrichten und Herumreichen, in: Blüher, Paul Martin/Petermann, Paul: Meisterwerk der Speisen und Getränke in vier Bänden – Französisch – Deutsch – Englisch (und anderen Sprachen), 1. Bd, Leipzig 1893, S. 65. Baumann hat den Artikel, den der Hotelier Georg Eiben für die erste Auflage verfasst hatte, überarbeitet. Die zweite Fassung darf daher als die Auffassung des Dresdner Hofküchenmeisters gelten. Auch dort, wo er Passagen von Eiben übernahm, billigte Baumann deren Inhalt offensichtlich.
- 26 Ebd., S. 59.
- 27 Ebd.
- 28 Für das frühe 19. Jahrhundert vgl. Zenker, G. Fr[anz]: Comus=Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer Gastmahle, Pickniks, Theezirkel u[nd] über das Credenzen des Nachtisches, der Weine u.s.w. und wie Tafeln nach den Regeln der Kunst und des Geschmacks zu decken und zu servieren sind. Nebst einer vollständigen Anleitung zur Transchirkunst. Für Herrschaften und bürgerl[iche] Familien, Gastgeber u[.s.w.], Wien 1827. Den Wandel in der Menükomposition von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis in die 1970er Jahre skizzierte Besser, Klaus: Kenner, Snobs und große Küche. Ein Brevier für Genießer. Mit einem Führer durch die besten europäischen Restaurants, Ratings 1974, S. 60-62 und 66-68.
- 29 Vgl. Baumann/Eiben 1893, S. 69 f.
- 30 Ebd., S. 70 f.