

Dominik Fugger: "Die Emanzipation des Geschmacks"

Moderne und Marmelade

Von Catherine Newmark

Deutschlandfunk Kultur, Studio 9, 28.3.2025

Der Historiker Dominik Fugger legt eine grandiose Geschichte der Konfitüren-Küche vor, die zugleich eine Geschichte der humanistischen Medizin und der frühneuzeitlichen Hinwendung zur Sinnlichkeit ist. Und auch die Bedeutung von weiblichen Köchinnen würdigt.

Der Mensch ist, was er isst, das gilt heute wie eh und je. Aber anders als in früheren Zeiten, wo die Sorge um die richtige Ernährung im Zentrum der Ärztekunst stand (die freilich darüber hinaus auch wenig an High-Tech-Methoden zur Verfügung hatte), heilen wir kleine Wehwehchen heutzutage öfter mit praktischen Pillen als mit entzündungshemmender Nahrung und denken über gesundes und ungesundes Essen meist erst dann nach, wenn uns vor lauter Tiefkühlkost Fettleibigkeit oder andere Zivilisationskrankheiten drohen.

Ganz anders im Mittelalter. Die meisten Nahrungsmittel wurden bis zur Unkenntlichkeit zerkocht und geschmacklich unter einer dicken Gewürzschicht nahezu vollständig verdeckt. Eine Tatsache, die weniger mit schlechter Qualität oder mangelnder Hygiene zu tun hatte als mit medizinischen Überzeugungen, wie Dominik Fugger eingangs festhält: mit den Gewürz-Kombinationen wurden körperliche Schwächen behandelt.

Medizinisches Mus

Das schmale aber ausgesprochen interessante Büchlein des Kulinarik-Historikers hat den ungeheuren Vorzug, dass es für Fachleute etwas Neues vorträgt (nämlich, dass der Abschied von der medizinischen Gewürzküche und die Hinwendung zum Ideal des simplen Eigengeschmacks von Nahrungsmitteln nicht erst im 17. Jahrhundert begann, sondern schon ein gutes Jahrhundert früher), und gleichzeitig für Laien einen lesbaren Einstieg ins Thema (i.e. Küchengeschichte der frühen Neuzeit) überhaupt bietet.

Und dies, obwohl sich Dominik Fugger eigentlich vor allem mit der Geschichte der Marmeladenherstellung beschäftigt. Warum Marmelade? Nun, weil Obst im frischen Zustand seit dem spätantiken Arzt Galen als ungesund galt; medizinisch zulässiger Genuss von Obst hing von

Dominik Fugger

Die Emanzipation des Geschmacks. Vom Aufbruch der europäischen Küche in die Neuzeit

Wagenbach Verlag, Berlin 2025

128 Seiten

20,00 Euro

der richtigen Zubereitung ab. Diese war über Jahrhunderte das Zerkochen zusammen mit Honig oder Essig und unter Beifügung von massiven Mengen von unterschiedlichsten Gewürzen zu einem Mus oder „Latwerge“. Das schmeckte nicht unbedingt köstlich und wurde vor allem als Arznei verstanden.

Wie man Obst richtig zubereitet ist denn auch Gegenstand zahlreicher Traktate von Ärzten und Apothekern. Im frühen 16. Jahrhundert allerdings kommen dann zwei Dinge zusammen, die eine schleichende Revolution auslösen: Erstens wollen humanistische Mediziner zurück zur „guten alten Zeit“, das ist für sie die Antike. Sie propagieren simplere Zubereitungen, ohne die ganzen Gewürze oder mit nur jeweils einem spezifischen Gewürz. Und zweitens verbreitet sich Zucker in immer besserer Qualität in Europa und ersetzt Honig oder Essig beim Einkochen – mit der medizinisch unbeabsichtigten Folge, dass das Mus plötzlich viel weniger wie eine Medizin, sondern wie ein Dessert schmeckt – und von der Oberschicht als solches genossen wird.

Konfitüre als Avantgarde

Dominik Fugger hat in den Archiven nicht nur alte medizinische Anleitungen gefunden, sondern auch zahlreiche Rezeptsammlungen, die vor allem adlige Damen anfertigten oder anfertigen ließen. Der Historiker zeigt, wie im Verlauf des 16. Jahrhunderts die Kunst des Konfitüren-Kochens von einer medizinischen zu einer hausfraulichen Fertigkeit wird. Und wie die Beschreibungen langsam hinüberwandern vom Feld der Gesundheit ins Feld des Geschmacks.

Am Ende kommt man im 17. Jahrhundert an und französische Köche propagieren natürliche, einfache Zubereitungen nicht nur von Obst-Gelees, sondern von allen Grundnahrungsmitteln. Die alte, mittelalterliche Welt mit ihrer Angst vor dem Sinnlichen ist der Neuzeit gewichen, die den Geschmack und das Geschmackvolle zelebriert. Epochale Umbrüche also im Windschatten der Konfitüren-Küche, oder: Die Entstehung der Moderne aus dem Geist der Marmelade. Eine faszinierende Lektüre.