

Einleitung

Was Fast Food sein soll, ist nirgends verbindlich festgelegt.¹ Der Terminus kam zuerst in den 1950er Jahren in den USA auf.² Die Tatsachen, die sich hinter dem Anglizismus verbergen, sind jedoch viel älter und selbstverständlich nicht auf die USA begrenzt. Feinschmecker Christoph Wagner berücksichtigte in seinem sehr lesenswerten – und hier in vielen Details widerlegten – Buch „Fast schon Food“ Standardgerichte der Systemgastronomie und Fertiggerichte, die als Snack oder Imbiss zwanglos, schnell und beiläufig zwischendurch gegessen werden, aber keine vollständige Mahlzeit ersetzen.³ Wolfgang König, der seine Geschichte der Konsumgesellschaft auf das Zeitalter der „Moderne“ beschränkt, unterscheidet industriell hergestellte Lebensmittel, die verzehrfertig sind oder mit geringem Aufwand zubereitet werden können, von Gerichten, die der Konsument am Schnellimbiss erwirbt.⁴ Allem Fast Food gemeinsam ist, dass die Lebensmittel schnell verfügbar sind oder schnell konsumiert werden. Ein Lebensmittel ist schnell verfügbar, wenn beim Essen zu Hause der Einkauf und die Zubereitung beziehungsweise bei auswärtiger Verpflegung der Weg zum Gastbetrieb und die Spanne zwischen Bestellen und Servieren kurz sind. Wie kurz sie sein müssen, um von Schnelligkeit zu sprechen, liegt im Empfinden jedes Einzelnen und ist in historischen Quellen selten präzise angegeben. Was man zuverlässig findet und was im Folgenden zum Maßstab genommen wird, ist die Angabe, ob eine Neuerung den Vorgang beschleunigt. Genau genommen wird also nicht nach Fast Food, sondern nach Faster Food gefragt: Sind neue Angebote des Essens und Trinkens eine Beschleunigung oder eine Verlangsamung?

Freunde und Bekannte, die der Verfasser dieser Zeilen angesprochen hatte, assoziierten mit Fast Food spontan Curry-Würste oder Hamburger-Brötchen, Pizza oder Döner Kebab. Es könnte ein Ausweg aus Definitions-Problemen sein, wenn es gelänge, typische Fast Food-Produkte zu benennen und deren Geschichte zu erzählen. Leider ist dieser Weg versperrt. Nehmen wir einmal an, Sie ziehen ein Rind groß,

1 Brüning/Sesterhenn-Gebauer (1999), S. 5.

2 König (2013), S. 96.

3 Wagner (2001), S. 14 f., 17, 23–25, 41.

4 König (2013), S. 95 f.

lassen es schlachten und zerlegen, drehen ein Stück Fleisch durch den Wolf, würzen und formen es zu einer Frikadelle, die Sie braten, backen Brötchen, schneiden die im eigenen Garten geernteten Tomaten, Zwiebeln und Gurken klein und produzieren dazu eine leckere Remoulade aus Eiern, Öl und Kräutern: Würden Sie diese Hamburger als Fast Food bezeichnen? Zu Fast Food wird der Hamburger erst dann, wenn der Zeitraum, den es braucht, um ihn verfügbar zu machen, aus der Sicht des Konsumenten kurz ist oder zumindest kürzer als bei anderen Lebensmitteln oder anderen Arten, sich Essen anzueignen.

Zentral ist hierbei immer die Sicht des Konsumenten: Fast Food wird – dieses Buch wird zahlreiche Beispiele geben – nicht weniger aufwendig produziert als Slow Food, oft ist sogar das Gegenteil der Fall. Die Herstellung wird lediglich vom Konsumenten weg verlagert, entweder zu professionellen Instanzen (der Gastronomie oder der Lebensmittelindustrie zum Beispiel) oder zu früheren Aktivitäten des Konsumenten, zum Beispiel falls er selbst Konserven herstellt.

In diesem Buch finden Sie keine Geschichte aller schnellen Lebensmittel, nicht einmal sämtlicher in Deutschland gängigen. Wer sich einen Überblick verschaffen möchte, greife zu der erwähnten Veröffentlichung von Christoph Wagner. Stattdessen wird eine Auswahl getroffen, welche die Entwicklungslinien deutlich hervortreten lässt. Außer Lebensmitteln werden Genussmittel in den Blick genommen: Zucker, Kekse und Schokolade, Kaffee, Zigaretten und Schnaps. So lassen sich die Thesen des Buches schärfen.

In den letzten Jahrzehnten wurden zahlreiche Bücher über Fast Food geschrieben, weshalb man zweifeln könnte, ob ein weiteres benötigt wird. Die Atmosphäre ist extrem aufgeheizt, viele der Autoren polemisieren. In Deutschland entzündet sich die Debatte immer wieder an der größten Fast Food-Kette McDonald's. Harald Sükar, ein ehemaliger Manager von McDonald's, rechnet in einem Buch mit seinem früheren Arbeitgeber ab, indem er negative Thesen verbreitet, die er als Aussagen Dritter tarnt; letztlich suggeriert seine sprachliche Technik, dass es sich nicht um Meinungsäußerungen, sondern um wissenschaftlich belegte Tatsachen handele.⁵ Morgan Spurlock, ein amerikanischer Filmemacher, ernährte sich vier Wochen lang ausschließlich von McDonald's-Produkten und stellte anschließend massive Gesundheitsstörungen fest.⁶ Folgerichtig warnt er vor dem „Angriff der Killer-Burger“. Wie hätte seine Gesundheit ausgesehen, wenn er sich einen Monat lang auf Kopfsalat beschränkt hätte? Um der negativen Meinungsmache etwas entgegenzusetzen, beauftragte McDonald's Alexandra Reinwarth mit einer Gegendarstellung.⁷ Ihre Schrift wird von McDonald's Deutsch-

⁵ Sükar (2018).

⁶ Spurlock (2006). Spurlocks Selbstversuch spiegelt ein Experiment, bei dem ein Medizinstudent 1930 ein Vierteljahr lang ausschließlich Produkte der amerikanischen Hamburger-Kette „White Castle“ zu sich nahm, um deren Gesundheitswert zu beweisen. Michaels (2017), S. 39.

⁷ Reinwarth (2017).

land als Lektüre empfohlen neben der Autobiografie des Konzerngründers Ray Kroc.⁸ Auf der letzten Seite des Buches wird darauf hingewiesen, McDonald's habe der Autorin Türen geöffnet und Möglichkeiten zur Recherche gegeben. Der Leser wundert sich vielleicht, dass Reinwarth überall hinter die Kulissen schauen und sogar mit dem Vorstandsvorsitzenden sprechen durfte, von einem Auftragswerk ist im Buch jedoch nirgends die Rede.

In diesem Kampf um die Zuneigung der Konsumenten einen kühlen Kopf zu bewahren und Fakten statt Fiktionen zu suchen, ist nicht einfach. Die Wissenschaft bietet noch keine zusammenfassende Darstellung zum Fast Food in Deutschland, aus der Orientierung zu gewinnen wäre. In Veröffentlichungen der letzten Jahrzehnte zur Ernährungsgeschichte, die aus der Volkskunde (heutzutage oft als Ethnologie oder Kulturanthropologie bezeichnet) oder der Sozial- und Alltagsgeschichte stammen, wird häufig nach den Zutaten der Nahrung und nach Tischsitten gefragt. Auch Aspekte von Fast Food werden thematisiert, wobei man die Darstellungen manchmal „gegen den Strich“ lesen muss.

Neben der gedruckten Literatur wurden für dieses Buch gedruckte und nicht gedruckte Quellen ausgewertet. Mittelalterliche Kochbücher, die seit dem 14. Jahrhundert überliefert sind, waren Teil medizinischer Traktate oder Rezeptsammlungen der Oberschichten.⁹ Außerdem gab es Kochbücher für Anstalten (Klöster, Hospitäler). Das früheste gedruckte deutsche Kochbuch erschien 1485 in Nürnberg, die sogenannte Kuchenmeysterei, welche die Küche des Adels und gehobenen Bürgerturns abbildete.¹⁰ Ab dem Ende des 16. Jahrhunderts erschienen Kochbücher für das mittlere und Klein-Bürgertum auf dem Markt, seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts in großer Auswahl und zahlreichen Auflagen. Die meisten Kochbücher waren von Profis für Profis geschrieben, also gerade nicht für die Praxis der einfachen Leute, die sich kein Dienstpersonal leisten konnten. Das änderte sich im Verlauf des 19. Jahrhunderts. An Henriette Davidis' „Praktischem Kochbuch“, das von 1845 bis in die 1930er Jahre zahlreiche Auflagen hatte, lässt sich ablesen, wie Fast Food allmählich in die bürgerliche Küche Einzug hielt. Andere Kochbuchautorinnen, deren Zielgruppe sozial tiefer platziert war als Davidis', nutzten Fast Food noch intensiver. Nachfolger Davidis' als Marktführer der Kochbücher wurde Dr. Oetkers „Schulkochbuch“, das seit 1911 auf dem Markt ist. Seine Wandlungen legen die Küchentrends des 20. und des beginnenden 21. Jahrhunderts offen.¹¹

An einigen Stellen des Buches wurden zusätzlich Archivalien berücksichtigt, um Themen zu vertiefen, die in der Literatur noch nicht ausreichend bearbeitet worden sind. Der Verfasser hat sich des Stadtarchivs Hof bedient, dessen Chef er ist, in der

⁸ E-Mail von McDonald's Deutschland an den Verfasser vom 11.7.2019.

⁹ Schubert (2006), S. 297.

¹⁰ Einbrenn (2017), S. 8.

¹¹ Schäfer (2011).

Hoffnung, dass die Verhältnisse der nordostbayerischen Mittelstadt repräsentativ für viele andere Orte sind. Ob das stimmt, wird sich herausstellen, sobald es ausreichend viele regionale Fallstudien gibt. Werbung wird gezeigt, weil sie geeignet ist darzustellen, inwieweit Veränderungen der Lebens- und Genussmittel oder der Küchentechnik als Mittel der Beschleunigung intendiert waren.

Für ihre Unterstützung bei der Realisierung des Projektes wird dem Deutschen Kochbuchmuseum Dortmund, dem Deutschen Plakat-Museum im Folkwang-Museum Essen, dem Stadtarchiv und der Stadtbücherei Hof, der Bayerischen Staatsbibliothek München und Herrn Prof. Josef Matzerath (Technische Universität Dresden) gedankt sowie meinen Studenten an der Universität Regensburg, den Zuhörern meiner Vorträge und meiner Frau, die sich an der Diskussion der Thesen beteiligten.

1. Die Vorurteilswelt

Der Verfasser dieses Buches ist schlank, besucht fast nie amerikanische Fast Food-Restaurants, besitzt keine Mikrowelle, hat noch keinen Lieferdienst in Anspruch genommen, kocht gern selbst und abwechslungsreich und musste sich von seinen Freunden die Frage anhören: „Und wieso schreibst Du ein Buch über Fast Food?“ Vielleicht liegt es daran, dass der Verfasser eine Tiefkühltruhe sein eigen nennt, neben vielem anderen Hamburger und Pizzen liebt, gern Süßes und Salziges nascht und neugierig war zu erfahren, wieso Fast Food allgegenwärtig geworden ist.

Dass die Freunde so fragten, die Anhänger der Slow Food-Bewegung sind, offenbart, unter welchem Rechtfertigungsdruck Fast Food steht. Es gibt kaum ein Übel unserer Zeit, das nicht in einen Zusammenhang mit Fast Food gebracht wird.

Harald Sükar sieht die Gesellschaft in der „Fast Food Falle“. Hauptargument seines Buches gegen „McDonald's und Co.“ ist die angeblich krank machende Wirkung von Fast Food. Die Menschheit leidet – so Sükar – unter Übergewicht und Diabetes, wird durch Antibiotika aus der Tierzucht verseucht und verkürzt ihre Lebenserwartung.¹ Der britische Politiker J. T. K. Brewis wird zitiert, der „in der heillos überzuckerten, mit Unmengen an Fetten, Salzen und künstlichen Phosphaten vollgepumpten, hochgradig ungesund und obendrein praktisch wertlosen, weil nährwertlosen, Ware Fast Food das Tatwerkzeug“ zur Kindesmisshandlung sehe.² Fast Food-Konzerne beherrschen aus Profitsucht die Gesellschaft.³ Sükar scheint ein Anhänger von Verschwörungstheorien zu sein, denn er raunt von „schmutzigen Deals hinter verschlossenen Türen, die der Normalbürger immer nur erahnen, doch so gut wie nie belegen kann.“⁴ Lobbyisten beherrschen Politiker,⁵ und Hirnwäsche macht Menschen zu willenlosen Opfern,⁶ die zum Drogengenuss (Zucker) verführt werden.⁷ Fast Food ist für Tierquälerei durch Massentierhaltung, die Überfischung der Weltmeere und Umweltschä-

1 Sükar (2018), S. 19 ff., 144–206, 216, 239–253.

2 Ebenda, S. 18.

3 Ebenda, S. 127.

4 Ebenda, S. 18.

5 Ebenda, S. 18 f.

6 Ebenda, S. 22, 24.

7 Ebenda, S. 27 f.

den infolge der modernen Landwirtschaft und des Verpackungsmülls verantwortlich; „grüne“ Ausflüge der Fast Food-Konzerne sind bloße „Lippenbekenntnisse.“⁸

Sükar ist mit seiner harschen Kritik nicht allein. Auch andere Zeitgenossen schlagen ähnliche Töne an. Sie richten sich gegen die Zerstörung regionaler Esskulturen und die Überfremdung durch einen „amerikanischen“ Lebensstil, verfallende Ernährungssitten („Finger Food“), ungesunde Nahrung („Junk Food“) und Hektik, den „Kapitalismus“, der von der Ernährung Besitz ergreife, schlechte Bezahlung der Mitarbeiter im Fast Food-Gewerbe, das ökologische Desaster infolge von Massentierhaltung und Verpackungsmüll und die Verdrängung von Ureinwohnern aus ihren angestammten Lebensräumen, die der industrialisierten Landwirtschaft weichen müssen.⁹ Die Kritik, das zeigt die bloße Aufzählung der Vorwürfe, ist umfassend, sie kommt aus allen politischen Lagern von Links bis Rechts. Gegen Fast Food zu kämpfen heißt mindestens, die Welt zu retten. Umso mehr stellt sich die Frage, wieso ein so schädliches System entstehen und seine heutige Dominanz gewinnen konnte.

Hinterzimmerpolitik, Lobbyismus, Profitgier und Marketing spielten für die Verbreitung von Fast Food gewiss eine Rolle (wann spielen sie diese nicht?), aber sie waren nicht für den Erfolg des Fast Food ausschlaggebend. Man müsste sonst erklären, wieso sich nicht andere Ernährungsweisen durchgesetzt haben, für die doch gewiss auch Hinterzimmerpolitik, Lobbyismus usw. eingesetzt wurden. An Slow Food mit seinen hohen Ausgaben für gute Lebensmittel, Küchentechnik und Gelage lässt sich auch gut verdienen. Außerdem geht das Modell der Kritiker von einem Menschenbild aus, bei dem die Konsumenten von außen gesteuert werden und überhaupt keine Entscheidungsfreiheit genießen. Jeder Blick in die reiche Auswahl eines Supermarktes belehrt uns eines Besseren. Und auch die Existenz der Kritiker belegt ja, dass man sich durchaus von der behaupteten Bevormundung frei machen kann. Statt simpler Kapitalismus- und Gesellschaftskritik benötigt man einen historischen Zugang zum Thema. Nur die Analyse historischer Fakten und Faktoren ist in der Lage zu erklären, warum Fast Food zur herrschenden Ernährungsweise geworden ist.

Wann die Fast Food-Periode begann, ist umstritten. Christoph Wagner fand Spuren in der Antike, wo er die Verpflegung von Reisenden, bei Straßenumzügen und Theaterspektakeln sowie in Thermen als Fast Food identifizierte.¹⁰ Nach Wolfgang König entstand Fast Food seit dem 19. Jahrhundert im Zusammenhang mit Industrialisierung, Technisierung, Globalisierung und Externalisierung (Ausgliederung von Funktionen und Tätigkeiten aus dem Haushalt).¹¹ Urbanisierung, kurze Pausen in den Fabriken, neue Konservierungsmethoden, die technologische Aufrüstung der Haushalte und die

⁸ Ebenda, S. 137 (Zitat), 214 f., 217 f., 221–224.

⁹ Harpprecht (1995), passim; Fast Food (1998), S. 15 f., 31; Schlosser (2003), S. 21; Wagner (2001), S. 52.

¹⁰ Wagner (2001), S. 32–39.

¹¹ König (2013), S. 101.

Emanzipation der Frauen hätten Fast Food gefördert.¹² An anderer Stelle meint König allgemeine Übereinstimmung zu erkennen, dass Fast Food „amerikanische Herkunft besitzt, amerikanischen Charakter verkörpert und ein Element der Amerikanisierung der Welt darstellt“, folglich erst nach 1945 nach Deutschland kam.¹³ Fast Food ist nach dieser Diktion Teil des Nahrungsmittel-Überflusses der letzten Jahrzehnte, der Ausweitung der Freizeit, des Strebens nach unmittelbarem Lustgewinn ohne Wartezeit und einer Verselbständigung der Jugend.¹⁴

¹² Wagner (2001), S. 47–50, 54, 57–63, 297–300; Moulin (1992), S. 309; Rossfeld (2009), S. 29; Hirschfelder/Portz (2005), S. 132 f.

¹³ König (2005), S. 199; König (2013), S. 96. Vgl. Schlosser (2003), S. 21.

¹⁴ Kleinschmidt (2008), S. 43; Moulin (1992), S. 309.

2. Fast Food forever

Welches Fast Food das älteste ist, wird wohl immer ein Geheimnis bleiben. Heiße Kandidaten sind Fleischspieße, die vielleicht auf Jäger- und Sammlergesellschaften zurückgeführt werden können,¹ Würste, die schon in Homers Odyssee vorkommen,² Frikadellen, welche die reichen Römer im 1. Jahrhundert nach Christus liebten,³ Brot, dessen Spuren bis in die Jungsteinzeit reichen,⁴ Käse, der im 7. Jahrtausend vor Christus in Anatolien erfunden worden sein soll,⁵ und Sorbet, das von Chinas Oberschicht um 2000 vor Christus geschleckt wurde.⁶ Von neuen archäologischen Ausgrabungen sind weitere Erkenntnisse zu erwarten, sodass sich die Hitliste des ältesten Fast Food gewiss noch öfter verändern wird. In diesem Kapitel soll gefragt werden, wann und wie die genannten Lebensmittel nach Deutschland kamen oder – genauer gesagt – in das Gebiet, in dem sich heute Deutschland befindet, und welche Rolle sie in der Ernährung der Menschen spielten.

Sobald sich der erste Hauch von Frühling zeigt, rüsten Scharen von Grillmeistern ihre hunderte bis tausende Euro teuren Geräteparks, die sie erst wieder einmotten, wenn das Thermometer im Herbst unter den Gefrierpunkt gesunken ist. Wer mag, kann die Saison mit dem elektrischen Grill auf dem Küchentisch fortsetzen. Man könnte denken, dass hier ein Ur-Instinkt der Menschheit oder eine dunkle Erinnerung an steinzeitliche Lagerfeuer ihre Wiederauferstehung feiern. Doch es handelt sich um eine Erscheinung mit wenig historischem Tiefgang. Der Fleischkonsum schwankte bis ins 19. Jahrhundert in erster Linie mit der Bevölkerungszahl: Bevölkerungswachstum führte zu niedrigem, Bevölkerungsrückgang zu hohem Fleischverbrauch. Dementsprechend wurde im Frühen Mittelalter und nach den Pestwellen des 14. Jahrhunderts viel und im Hoch- und beginnenden Spätmittelalter sowie nach dem Dreißigjährigen Krieg wenig Fleisch gegessen. Nach dem Dreißigjährigen Krieg kam ein Faktor hinzu,

1 Wagner (2001), S. 254 f.

2 Lissner (1939), S. 41.

3 Michaels (2017), S. 12, 20.

4 Blümel/Boog (1977), S. 13; Ziehr (1984), S. 74, 82.

5 Kindstedt (2012), S. 9 ff.

6 Wagner (2001), S. 287.

der die Situation verschärfte: Die umherziehenden Soldaten hatten im Krieg häufig Vieh beschlagnahmt, weshalb die Herden stark schrumpften. Davon erholten sie sich nach dem Kriegsende langsam, das Wachstum der Viehzucht wurde aber vom Bevölkerungswachstum überkompensiert. Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts nimmt der Pro-Kopf-Verbrauch an Fleisch – unterbrochen von den beiden Weltkriegen und den unmittelbaren Nachkriegszeiten – kontinuierlich zu. Zurzeit ist mit 50 bis 60 Kilogramm Fleisch pro Person und Jahr noch nicht wieder der Höchststand aus der Zeit um 1600 erreicht, als durchschnittlich bis zu 100 Kilogramm Fleisch verspeist wurden. Während der Phasen der Fleischarmut konnten sich nur die Reichen den Bratspieß leisten. Wer sonst überhaupt Fleisch essen konnte, der kochte es oder briet es in einer Pfanne, um das energiereiche Fett nicht zu verlieren. Holzkohlegrill, Schaschlikspieß und Döner Kebab wurden erst in der Bundesrepublik populär, als Massentierhaltung und Wohlstandsgesellschaft die Fleischpreise im Verhältnis zum Einkommen in den Keller purzeln ließen.⁷

Würste eignen sich hervorragend, um Fleisch ohne Kühlung lange haltbar zu machen, da sie stark gesalzen, gekocht, getrocknet oder geräuchert werden. Grundlage der Wurstherstellung ist im deutschsprachigen Raum überwiegend Schweinefleisch. Ein Schwein als Resteverwerter besaßen im Mittelalter und der Frühen Neuzeit die meisten ländlichen wie auch viele städtische Haushalte. Die germanischen Völker lernten Würste spätestens in der klassischen Antike kennen. Das sogenannte Kochbuch des Apicius aus dem ersten Jahrhundert nach Christus enthält ein Rezept für gekochte Würste aus fein gehacktem Fleisch. Nach dem Kochen „grille die Wurst mit Salz und serviere sie mit Senf; oder serviere sie einfach so, in Stücke geschnitten, auf einer runden Platte“, empfiehlt „Apicius“.⁸ Da das Buch ab dem 9. Jahrhundert in Abschriften in deutschen Klöstern vorhanden war, darf man davon ausgehen, dass die römischen Brat- und Brühwürste auch dem Mittelalter bekannt waren.⁹ Aus Regensburg, Nürnberg und Thüringen sind Bratwürste seit dem Spätmittelalter,¹⁰ aus Frankfurt am Main Brühwürste seit dem 15. Jahrhundert schriftlich überliefert.¹¹ Das Frankfurter Würstchen ist stets eine Brühwurst, obwohl es in der Literatur bisweilen als Bratwurst bezeichnet wird. Die Silbe „Brat“ oder „Brät“ ist hier lediglich ein anderes Wort für „Wurstmasse“.¹² Seit Johann Georg Lahner, der in Frankfurt am Main eine Metzgerlehre absolviert hatte, 1805 in seiner neuen Heimat Wien Frankfurter Würstchen unter dem Namen „Wiener Frankfurter“ angeboten hatte, heißen diese auch „Wiener Würstchen“.¹³ Paul Jacob Marperger kannte 1716 Bratwürste, geräucherte Knackwürste, Blut-

7 Hirschfelder (2005); Wagner (2001), S. 256–261.

8 Alföldi-Rosenbaum (1993), S. 30.

9 Ebenda, S. 9f.

10 Heinzelmann (2014), S. 61f.

11 Brüning/Sesterhenn-Gebauer (1999), S. 100.

12 Lissner (1939), S. 104.

13 Aufseß (1980), S. 14 ff.

Weiß- und Leberwürste sowie Spanische Würste.¹⁴ Während Henriette Davidis in ihr „Praktisches Kochbuch“ 1849 nur Bratwurstrezepte aufnahm,¹⁵ finden sich in der Auflage von 1890 mehrere Rezepte zum Warmmachen oder Kochen von Brühwürsten.¹⁶ Auf dem Land und in der Arbeiterschaft waren die preiswerten und verzehrfertigen Würste im 19. Jahrhundert weiter verbreitet als im Bürgertum, an das sich Davidis richtete; dort wurde Fleisch bevorzugt.¹⁷

Von der reichhaltigen deutschen Wursttradition war es ein kleiner Schritt zur Curry-Wurst. Herta Heuwer dekorierte 1949 an ihrem Berliner Imbissstand zum ersten Mal eine Bratwurst mit Tomatensauce und Curry.¹⁸ Sie ließ sich 1958 das Markenzeichen „Chillup“ für ihre „Spezial-Sosse“ schützen.¹⁹ Die Sauce selbst war nicht zu schützen. Bereits Henriette Davidis hatte 1849 ein Rezept für Curry-Pulver veröffentlicht, das sie aus Reis, Kurkuma, Koriander und Pfeffer herstellte.²⁰ Tomatenketchup wurde am Ende des 18. Jahrhunderts in den USA erfunden. Die asiatische Sammelbezeichnung Ketchup für Fisch- und Sojasaucen wurde auf Tomatensaucen übertragen. Alliierte Soldaten brachten Ketchup 1945 nach Deutschland.²¹ Zum Vergnügen der Konsumenten ist Curry-Wurst in diversen Varianten zum Gemeingut geworden. Herbert Grönemeyer sang 1982 in einem Ruhrpott-Kult-Schlager eine Hymne auf Willi am Imbissstand, der sich mit Curry-Wurst, Pommes Frites und Bier bekleckert.²² In den Lokalen von Edel-Imbiss-Ketten werden in der jüngsten Zeit Curry-Würste ohne Geschmacksverstärker, mit Saucen vom Sternekoch und in verschiedenen Schärfegraden kredenzt.²³ Die Wurst ist wieder bei Feinschmeckern à la Apicius angekommen.

Hackfleischgerichte sind in vielen Küchen der Welt bekannt.²⁴ In der „Kochkunst“ des Apicius werden Frikadellen aus Seetieren, Horn oder Fleisch beschrieben.²⁵ Die Erwähnung im Oberschicht-Kochbuch der klassischen Antike gibt einen Hinweis darauf, wieso Hackfleischgerichte bis ins 19. Jahrhundert seltene Ausnahmen blieben. Ihre Anfertigung von Hand war ausgesprochen zeitintensiv und brachte gegenüber einem Stück Fleisch im Ganzen lediglich den Vorteil der Abwechslung. Ein Kochbuch

14 Marperger (1716), S. 1333–1336.

15 Davidis (1849), S. 198, 201, 209 f., 403–407.

16 Davidis (1890), S. 207.

17 Heinzelmann (2014), S. 195.

18 Pöhlmann (2017), S. 361 ff.

19 <https://archive.ph/20130701070942/http://www.historische-rezeptwerkstatt.de/images/patent.jpg> (27.2.2020)) Das Markenzeichen wurde später von anderen Inhabern beim Deutschen Patentamt geschützt. (<https://register.dpma.de>, Registernummern 306352567, 015149751, 715469, 803127 (27.2.2020))

20 Davidis (1849), S. 14.

21 Wagner (2001), S. 227, 231, 233.

22 https://www.google.de/search?source=hp&ei=801zXou7JcHhmwWlmZDoAQ&q=gr%C3%B6nemeyer+currywurst&oq=gr%C3%B6nemeyer&gs_l=psy-ab.1.9.0l10.1877.3844..6034...0.0.0.150.812.9j1.....0.....1.gws-wiz.....0i131aYy7a_qfFvg (19.3.2020).

23 Pöhlmann (2017), S. 257 f.

24 Wagner (2001), S. 174 f.

25 Alföldi-Rosenbaum (1993), S. 27 ff.