

Wolfgang Brenner

HERDFEUER UND HOCHKULTUR

Wolfgang Brenner, geb. 1954, hat Germanistik und Philosophie studiert und arbeitet als Journalist, Autor und Filmemacher in Berlin und im Hunsrück. Zuletzt erschien von ihm *Das deutsche Datum. Der neunte November*. 2018 wurde Wolfgang Brenner mit dem Friedrich-Schiedel-Literaturpreis für herausragendes historisches Erzählen ausgezeichnet.

Wolfgang Brenner

HERDFEUER UND HOCHKULTUR

*Eine andere Geschichte
des Kochens*

Reclam

Der Verlag behält sich die Verwertung der urheberrechtlich
geschützten Inhalte dieses Werkes für Zwecke des
Text- und Data-Minings nach § 44b UrhG ausdrücklich vor.
Jegliche unbefugte Nutzung ist ausgeschlossen.

2026 Philipp Reclam jun. Verlag GmbH,
Siemensstraße 32, 71254 Ditzingen
info@reclam.de

Umschlaggestaltung: Kosmos Design, Münster
Umschlagabbildung: Jehan Georges Vibert (1840–1902),

»Die wunderbare Soße«, um 1890. – akg-images

Druck und buchbinderische Verarbeitung:

Friedrich Pustet GmbH & Co. KG,
Gutenbergstraße 8, 93051 Regensburg

Printed in Germany 2026

Reclam ist eine eingetragene Marke
der Philipp Reclam jun. GmbH & Co. KG, Stuttgart

ISBN 978-3-15-011539-8

reclam.de



»Wenn man die Menschen am Abend ihr Butterbrot essen sieht,
so kann die Bemühung, das Leben zu erklären,
sehr lächerlich erscheinen. Butter und Brot erklären alles.«

Friedrich Hebbel (1813–1863)

Inhalt

Vorwort	9
Die Speisekammer	14
Was vorher geschah	18
Prometheus	21
Hirnnahrung	26
Der Vetter	30
Der Körper des Kochs	35
Homo sapiens: Der kochende Mensch	42
Die Kochsünde	46
Im Schweiß deines Angesichts	51
Kornzeit	64
Kochplattenkultur	70
Am Nil	74
Brotesser	80
Die Totenstadt	87
Fusionsküche	92
Alexander der Große und die Küche der fernen Welten	102
Das Imperium	109
Das lange Ende: Ostrom	121
Die Epoche der Fleischesser	124
Die Mutigen	127

Aus der Neuen Welt	134
Die Zeit des Zuckers	138
Die bürgerliche Küche	142
Die Rumford-Formel	146
Kochen mit dem Kaiser	150
Gilka und Porree	161
Der Metzger Hahn	165
Fleisch von der Freibank	169
Der Steckrübenwinter	173
Kräuter aus Dachau	181
Eintopfsonntag	185
Der Krieg der Vitamine	190
Schlacht um die Stullen	194
Der kleine Verzicht	202
Toast Hawaii oder Die Sehnsucht der 50er Jahre	208
Kabeljau für die Genossen	221
Soljanka und Aldi	225
Gänseklein	232
Der lange Bremsweg	242
Literaturhinweise und Weblinks	247
Abbildungsnachweise	253

Vorwort

Dies ist kein Kochbuch. Dies ist ein Buch *über* das Kochen. Über das Kochen als eine grundlegende Fähigkeit des Menschen, ja, über das Kochen als einen wesentlichen Faktor der Menschwerdung. Aber auch über das Kochen als Leidenschaft, als soziales Phänomen und Politikum. Es geht also um alles.

Ein Deutscher nimmt bei durchschnittlicher Lebenserwartung bis zu seinem Tod etwa 80 000 Mahlzeiten zu sich. Mit Frühstück und Kaffee und Kuchen sind es sogar gut 106 000 Mahlzeiten. Das heißt, ein durchschnittlicher Mensch verbringt einen großen Teil seines Lebens mit Essen. Inklusive Zubereitung kommt man leicht auf zehn Jahre.

Schon diese Zahl macht deutlich, dass Kochen keine Nebensache ist, sondern einer der wichtigsten Aspekte unseres Lebens. Wenn man also ein Buch über das Kochen schreibt, sollte man nicht nur vom jahrtausendelangen Reifen einer Alltagstechnik berichten – vielmehr geht es um einen umfassenderen Blick auf die Herausbildung der menschlichen Natur an sich.

Für viele Menschen bedeutet Kochen Entspannung. Ihre Küche stellt für sie ein privates Refugium dar. Ein Rückzugsort, an dem der Einzelne, die Familie, die Freunde zu sich kommen und unter sich sind. In der Küche erholt sich der Mensch von der Gesellschaft und findet zurück zu seinen Ursprüngen. Die Küche ist unpolitisch und individualistisch. Der letzte Hort eines autonomen Lebens.

Doch das ist eine Illusion. Kochen, Essen, Ernährung sind eng mit dem gesellschaftlichen Leben verbunden. Die Politik

mischt sich von jeher in diesen privaten Bereich ein. Und niemand kann kochen, ohne gleichzeitig auch politische Entscheidungen zu treffen: Welche Lebensmittel er kauft, wo er sie kauft, welche Lebensmittel er meidet, ob er industrielle Fertigprodukte oder Lebensmittel aus der Massentierhaltung verwendet, ob er sich mit biologisch angebautem Gemüse versorgt und ganz auf Fleisch verzichtet usw.

Aber das Essen reflektiert die Politik auch – es ist ein soziales, ein psychologisches und ein kulturelles Phänomen. Und manchmal bilden Politik und Essen eine untrennbare Einheit, zum Beispiel in der deutschen Nachkriegsgesellschaft, als die Menschen nach dem Weltkrieg und dem Massensterben in der Küche ihre Sehnsüchte nach fernen Welten und einem bunten Lebensstil stillen wollten. Nicht zu vergessen: Bevor die Deutschen wieder zu schlemmen begannen, hatten sie aus hochpolitischen Gründen darben müssen. Aber damit sie nicht völlig vom Fleisch fielen, kamen aus den USA zehn Millionen Pakete mit Corned Beef und vielem mehr. Von einem dieser privaten CARE-Pakete im Wert von 15 US-Dollar konnte eine Familie einen Monat leben. Diese Rettungsaktion durch die Küchentür sorgte noch vor der Luftbrücke (bei der es auch um Milchpulver und Kartoffelmehl ging) für eine gelungene Westintegration, die Basis der Nachkriegspolitik in der Bundesrepublik.

Kochen und Politik haben sich immer überlappt. Ob es nun um die repräsentativen Hofessen der Feudalzeit geht, um das Salzmonopol Friedrich des Großen (aus dem die Kassler Koteletts und die preußische Saure-Gurken-Kultur hervorgegangen sind), um die tragisch geendeten Erbsenexperimente des Justus von Liebig an der Gießener Universität, mit denen 1833 erstmals eine radikal pflanzliche Ernährung wissenschaftlich untersucht werden sollte, um die berühmte Rumford-Suppe in den Armenküchen der Industrialisierung oder um die Stullen-Offensive der NS-Ernährungsforscher.

Manchmal übt die Küche sogar ganz direkt Einfluss auf den allgemeinen Gang der Dinge aus. So geschehen zum Beispiel, als es in der Frühzeit des Menschen zu einem Schutzgeschäft zwischen Männern und Frauen kam: Die Frauen kümmerten sich um die Zubereitung der Jagdbeute, die Männer sorgten dafür, dass sie dabei nicht von Junggesellen belästigt wurden. So manifestierte der Kochvorgang eine starke familiäre Moral der Verlässlichkeit und eine dazugehörige Arbeitsteilung zwischen den Geschlechtern, bei der die Frauen für Jahrtausende den Kürzeren zogen.

Oder beim Feldzug Alexander des Großen nach Indien. Das gigantische Unternehmen wurde nicht zuletzt durch kulinarische Neugier auf asiatische Köstlichkeiten ausgelöst, die der plumpe Krieger aus Makedonien in Persien hatte kosten können. Doch die Versorgung seines Riesenheeres brach zusammen, als die Köche und Marketender in der Fremde nicht mehr genug Lebensmittel auftreiben konnten. Der größte Eroberungsfeldzug der Geschichte begann und endete damit in der Küche.

Oder bei der fiebrigen Suche der Seefahrer nach einem Weg nach Indien. Die Kreuzfahrer hatten die Vielfalt der dortigen Gewürze nach Europa gebracht. Aber die Zölle auf der arabisch-indischen Karawanenroute verdreißigfachten den Preis, wodurch der Osthandel irgendwann nicht mehr zu finanzieren war. Was die europäischen Küchen jedoch nicht daran hinderte, weiterhin nach den exotischen Gewürzen zu verlangen. Auch deshalb machte Kolumbus sich auf die vermeintlich schnellere Westroute. Der Entdecker brachte allerdings aus Amerika keine Gewürze, sondern exotische Pflanzen mit: Kartoffel, Kürbis, Paprika, Tomate und Chili. Diese Novitäten wiederum stellten die europäischen Küchen und damit die alte Gesellschaft auf den Kopf: Der karibische Rohrzucker etwa befeuerte die Sklaverei, und die Kartoffel ermöglichte als effektive Massenspeise die Industrialisierung, kostete aber in Irland zwischen 1845 und 1849 auch eine Million Menschen das Leben.

Man kann dabei auch an den Steckrübenwinter von 1916 und an Hitlers Eintopfsonntag denken. Oder an die aktuelle Diskussion um demographische Herausforderungen, die immer auch Fragen der Ernährung der zukünftigen Weltbevölkerung beinhalten. Wohin man auch blickt: Kochen und Politik sind sehr oft eng miteinander verzahnt. Der Gastrokritiker Jürgen Dollase beklagt dahingehend, dass man bei Umweltverschmutzung hysterisch reagiert, aber die Verkopplung von Essen und Gesellschaft nicht wahrhaben will: »Wenn man aggressiv wäre, müsste man sagen: Schlecht essen ist wie sich nicht waschen.« (Gernert, in: *taz*, 22. 11. 2013)

Die gesellschaftliche Bedeutung des Kochens ist auch daran zu erkennen, dass Matadore der Kochshowszene sich in unseren Fernsehprogrammen wie Opernstars oder Kriegsherren in Szene setzen. Mälzer, Henssler, Lafer und Co. geben sich alle Mühe, sich ein zugkräftiges Image zu schaffen. Das tun sie nicht nur, um sich von der Konkurrenz abzuheben; es ist auch ein Reflex ihres Handwerks. Ob sie den Kochberuf nun halbherzig, kommerziell, medial oder mit existenziellem Ernst ausüben – sie ahnen, dass ihre Tätigkeit am Herd eine zugleich lebenswichtige und rituelle Handlung ist. Da sie diese Ahnung ihrer breiten Zuschauerschaft jedoch selten verbal vermitteln wollen oder können, inszenieren sie sich in klassischen Bühnenrollen, geben sich als Gesundheitsapostel, Draufgänger, Rüpel, Kumpel, Weltverbesserer oder Fernreisende. Aus diesem Grund treten sie auch so gerne in Wettbewerben gegeneinander an, die dann in »Küchenschlachten« und martialischen Grilllexzessen ausarten. Wie wichtig diese Inszenierung ist und wie stark der anthropologische Hintergrund des Kochens sie bestimmt, zeigt unter anderem der Fall des ersten deutschen Fernsehkochs Clemens Wilmenrod.

In diesem Buch möchte ich zeigen, wie wichtig das Kochen für die Entwicklung des Menschen und der Menschheit war, wie stark die Gesellschaft durch die Küche geprägt wird und wie

politisch das Kochen eigentlich ist. Deshalb müssen wir weit zurückgehen. Denn die Wurzeln des Kochens finden sich in der Vorgeschichte des Menschen – und in der Speisekammer meiner Mutter.