

IX, 2026/2

Dominik Fugger

Die Emanzipation des Geschmacks

Review by: Julia Seeberger



Authors: Dominik Fugger

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

Place: Berlin

Publisher: Wagenbach

Year: 2025

Pages: 128

ISBN: 9783803151995

URL: [link to the title](https://aro-isig.fbk.eu/issues/2026/2/die-emanzipation-des-geschmacks-julia-seeberger/)

REVIEWER Julia Seeberger

Citation

J. Seeberger, review of Dominik Fugger, Die Emanzipation des Geschmacks. Vom Aufbruch der europäischen Küche in die Neuzeit, Berlin, Wagenbach, 2025, in: ARO, IX, 2026, 2, URL <https://aro-isig.fbk.eu/issues/2026/2/die-emanzipation-des-geschmacks-julia-seeberger/>

Diese Rezension ist tendenziös, denn Geschmack weckt, ähnlich wie Geruch, Erinnerungen und mit ihnen stellt sich Befangenheit ein. Wer im Herbst an einer frisch geernteten Quitte riecht oder sie in einen Raum legt, kennt den einnehmenden Duft dieser Frucht, die roh kaum genießbar ist. Seit Jahren werden die Quitten im elterlichen Garten kurz vor dem ersten Frost geerntet und ihr Saft anschließend mit Gelierzucker und Zimt zu goldfarbenem Gelee verkocht. Vielleicht hat mich das Buch von Dominik Fugger deshalb besonders angesprochen, in dem der Autor die Verarbeitung der Quitte zu Latwerge (Fruchtmus), später zu Gelee und Konfitüren behandelt und vor allem die Rolle der (zumeist adligen) Frauen im 16. Jh. aufzeigt.

Fuggers Werk erschien in der *Kleinen Kulturwissenschaftlichen Bibliothek* des Verlags Wagenbach, in der thesenstarke Essays veröffentlicht werden. Genau dies tut Fugger: Er beschreibt eine Küchenrevolution (oder eher -evolution; Fugger selbst tendiert zur zweiten Sichtweise), die eine kulinarische Zeitenwende in der europäischen Küche bereits zu Beginn des 16. Jh. einläutet. Gemeint ist eine Abkehr von der gewürzreichen Küche des Mittelalters hin zu einer einfacheren Küche der Frühen Neuzeit. Neu daran war laut Fugger die Zubereitung von Nahrungsmitteln. Zur Untermauerung dieser These rückt er Obst ins Zentrum, das meist nicht roh verzehrt wurde, sondern mittels Dörren oder Hitze verarbeitet werden musste. Wie sich diese Formen der Obstverarbeitung, insbesondere an der Quitte, im Laufe der Zeit veränderten, ist Anliegen seiner Untersuchung. Fuggers Werk ist dabei kein Kochbuch für Konfitüren, sondern eine kulturhistorische Studie zur Geschichte des Geschmacks.

Das Buch ist als Expeditionsbericht über einen Vulkanausbruch gestaltet, was die These eines historischen Umbruchs veranschaulicht. Im ersten Kapitel *Expeditionsvorbereitung* blickt Fugger auf die mittelalterliche Gewürzküche und betont die Bedeutung des hippokratischen Körperschemas bei der Zubereitung von Speisen.

In *Erste Erdstöße werden notiert* stellt Fugger erste Spezialliteratur für die Obstverarbeitung vor. Hierfür dient der Apotheker Walther Hermann Ryff, der am Hof Herzog Albrechts VII. von Mecklenburg tätig war und Rezepturen für arzneilich wirksame Obstzubereitungen zusammenstellen sollte. An der Spitze von Ryffs Sammlung steht die Quitte, an der er sowohl Konservierungsmöglichkeiten als auch gesundheitliche Wirkungen darlegte. Fugger bezeichnet Ryff als «Chronisten eines historischen Wandels» (S. 27), da er eine Ordnung etabliert habe, die alte und neue Rezepttraditionen systematisiere. Insgesamt verdeutlicht Ryff den Übergang von einer gewürz- und medizinisch geprägten Obstverarbeitung hin zu einer zuckerbasierten Konservierung, in der der Eigengeschmack der Frucht stärker in den Vordergrund trete. Was bei Ryff bereits anklang, wird in Michel de Nostredame – besser bekannt als Nostradamus – 1552 veröffentlichter Sammlung von Rezepten zur Obstzubereitung weitergeführt. Auch hier tritt Zucker als bevorzugtes Konservierungsmittel hervor und markiert den Wandel hin zu einer stärker geschmacksorientierten Verarbeitung des Obstes; wird Geschmack durch Gewürze erreicht, sollen sie entsprechend eingesetzt werden. Fugger skizziert, wie sich «aus einem medizinischen Paradigmenwechsel eine kulinarische Revolution» (S. 48) entwickelt.

Dieser kulinarischen Revolution geht Fugger im dritten Kapitel *Blick in die Magmakammer, die Küche als Labor* auf den Grund. Am Beispiel eines in Heidelberg aufbewahrten Codex wird sichtbar, wie das neue Wissen zur Verarbeitung von Obst (wobei erneut die Quitte einen wichtigen Platz einnahm) festgehalten worden sei und wie (zumeist adlige) Frauen und ihr schriftlicher Austausch zu diesen Rezepten zu einem «kreativen Aufbruch in die Welt der neuen Geschmacksästhetik» (S. 62) beigetragen hätten. Damit korrigiert Fugger überzeugend bisherige Forschungsmeinungen, die den Blick bislang vor allem auf Druckwerke richteten, in denen die Urheberschaft der Rezepte verschüttet war oder deren Veröffentlichung von Männern veranlasst wurde. Bis hierhin entwickelt Fugger schrittweise seine zentrale These, dass sich die Emanzipation des Geschmacks nicht als plötzlicher Umbruch, sondern als langfristiger, bereits im 16. Jh. einsetzender Wandlungsprozess beschreiben lässt.

Über das Epizentrum hinaus schildert Fugger, wie die Herstellung von Konfitüren schrittweise die Schranken sozialer Exklusivität überwand. Am Beispiel der 1600 gedruckten Hausapothek der Landgräfin Eleonore von Hessen-Darmstadt zeigt Fugger, dass das Wissen erstmals soziale Grenzen überwunden habe, die Rezepte jedoch einen gewissen sozialen Standard voraussetzten, sodass unklar bleibe, ob alle Schichten davon praktisch profitieren konnten. Anders verhält es sich bei dem zahlreich aufgelegten *Medecin charitable* von 1623 des französischen Arztes Philibert Guybert, das als «Armenapothek» (S. 77) konzipiert gewesen sei. Guybert habe dabei gesundheitlichen Nutzen und Geschmack verbunden und sich explizit an ein breiteres Publikum gerichtet, dem entsprechende Konfitürenrezepte zugänglich gemacht werden sollten. Die zentrale Rolle des Zuckers führt Fugger dazu, Guyberts Werk auch als Zeugnis der veränderten ökonomischen und sozialen Verfügbarkeit von Zucker im 17. Jh. zu interpretieren.

Wie alte Gewissheiten aufbrechen, zeichnet Fugger in *Unruhe braucht Theorie* nach. Dabei geht es um die moralische Aufwertung des Geschmacks(sinns), der wie viele sinnlich-körperliche Eindrücke traditionell negativ, mit Hang zur Sündhaftigkeit, insbesondere Völlerei und Verschwendung, eingeordnet wird. Fugger legt dar, wie die – wenn auch nur nebenspurige – Aufwertung des Geschmacks(sinns) in Kombination mit der kulinarischen Entwicklung gelesen werden kann.

Eine Chronologie des Ausbruchs beschreibt die Zeit, die als kulinarische Revolution bekannt ist. Ihr Beginn wird meist auf 1651 datiert, mit der Veröffentlichung von Nicolas de Bonnefons Gartenratgeber, in dem auch die Konservierung von Obst und Gemüse thematisiert wurde. Fugger betont, dass das, was Bonnefons und bereits vor ihm François-Pierre de La Varenne – die gemeinhin als Pioniere der kulinarischen Revolution gelten – vorlegten, keineswegs neu gewesen sei, da Mediziner und innovative Frauen diese Entwicklungen bereits zuvor beschrieben hätten. Vielmehr systematisiere Bonnefons und formuliere prägnant das neue Prinzip, die Früchte in ihrer natürlichen Art zu erhalten und den natürlichen Geschmack als Leitlinie zu wählen. Obgleich Bonnefons und de La Varenne ihre Aufwertung des Geschmacks auf die Zubereitung sämtlicher Lebensmittel sowie Getränke ausdehnten, bleibe die Konfitüre laut Fugger der «Prototyp der sensorischen Revolution» (S. 98). Die Argumentation mündet damit in der These, dass die sogenannte kulinarische Revolution des 17. Jh. auf Entwicklungen aufbaut, die bereits im 16. Jh. einsetzten.

Nicht erst mit dem letzten Kapitel, sondern mit seinen gesamten Ausführungen greift Fugger die von Susan Pinkard formulierte These einer «revolution in taste»,^[1] auf, die den Beginn dieser Revolution auf die Mitte des 17. Jh. ansetzte und erweitert den zeitlichen Rahmen, indem er aus der kulinarischen Revolution vielmehr eine kulinarische Evolution macht. Dass Fugger die Verarbeitung von Obst, insbesondere die Herstellung von Konfitüren, zum Kristallisationspunkt der kulinarischen Evolution macht, ist, ganz im Sinne der Buchreihe, eine der starken Thesen seiner Abhandlung. Die von Fugger als Belege herangezogenen Quellen mögen bisweilen selektiv erscheinen oder in ihrer Verallgemeinerbarkeit Fragen aufwerfen; dennoch lädt seine Studie überzeugend dazu ein, die Geschichte der kulinarischen Revolution neu zu datieren und stärker aus der Perspektive von Praktiken, Akteurinnen und Geschmack zu betrachten. In einem Glas Quittenkonfitüre bündelt Fugger Ideengeschichte, medizinische Streitfragen der Humanisten sowie die Geschichte von Sinnlichkeit und Geschmack zu einer ebenso originellen wie überzeugenden Perspektive auf den kulinarischen Wandel der Frühen Neuzeit.

[1] Susan Pinkard, *A Revolution in Taste. The Rise of French Cuisine, 1650 – 1800*, New York, Cambridge University Press, 2009.