

Archiv der Kulinarik

Im Keller der Sächsischen Landesbibliothek – Universitäts- und Staatsbibliothek (SLUB) findet sich das Deutsche Archiv der Kulinarik. Es verfügt über die größte Sammlung von Schriften und anderen Medien zur hiesigen Kochkunst und wird von der SLUB sowie der Technischen Universität Dresden (TUD) getragen. Das Archiv entstand 2022 und wuchs rasch. Kochbücher gab es in der Bibliothek der sächsischen Kurfürsten schon im 15. und 16. Jahrhundert. Heute lagern im Archiv gut 50.000 Kochbücher, 45.000 Menü- und Speisekarten, 400 Kochhandschriften, Nachlässe von Köchen und Gastronomiekritikern sowie andere Dokumente. Auch Memorabilia wie die Kochmütze des DDR-Fernsehkochs Kurt Drummer werden hier aufbewahrt.

An der Institution hatte der Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck (1928–2016) einigen Anteil. 2008 erklärte er Ostdeutschland zum kulinarischen Sperrgebiet. Bis auf wenige Sterneköche gebe es hier »noch nicht einmal gastronomische Normalität, die ich unter Zivilisation verstehe«, gab er zu Protokoll. Fünf Jahre später lobte Siebeck die sächsische Küche. Der Dresdner Historiker Josef Matzerath hatte ihn für ein gemeinsames Buchprojekt gewonnen: eine moderne Interpretation der sächsischen Hofküche. Tatsächlich haben gehobene Kochkunst und Esskultur in der Residenzstadt eine jahrhundertealte Tradition. An der TUD wird Kulinarik seit Jahren erforscht.

»Die Küche hat sich im Laufe der Zeit stark verändert«, sagte Andreas Rutz, Professor an der TU Dresden und Direktor des Instituts für Sächsische Geschichte und Volkskunde. Das Archiv konzentrierte sich dabei vor allem auf das 19. und 20. Jahrhundert. Rutz illustrierte den Wandel der Ernährungsgewohnheiten am Fleischkonsum: Früher sei die Vielfalt deutlich größer gewesen. »Wenn man in Kochbücher des 19. Jahrhunderts schaut, kam da im Grunde ein ganzer Zoo auf den Tisch: Auerhähne, Birkhühner, Rehkitze, Lämmer, Poularden, Rinder und eine große Vielfalt an Fisch.« Rutz unterscheidet in der Kulinarikforschung verschiedene Kochniveaus. Die Sättigungsküche diene vor allem der Versorgung mit Nährstoffen. Ein mittleres Niveau solle satt machen, ziele aber auch auf Ästhetik und differenzierten Geschmack. Auf exquisitem Niveau stehe weniger das Sattwerden im Mittelpunkt als das »Geschmacks- und Restauranterlebnis«.

Das Archiv wurde bisher etwa für Forschungen zur DDR-Küche, zu Speiseeis und Wein genutzt. Eine Forscherin aus Venedig interessierte sich für Geflügel, die *New York Times* für die Geschichte der Schwarzwälder Kirschtorte. Vieles ist bereits digitalisiert zugänglich. Mit dem Gastronomiekritiker Jürgen Dollase entsteht eine Reihe von Geschmacksdokumentationen. Dafür besuchte er Spitzenköche in ganz Deutschland und dokumentierte jeweils ein Gericht. (dpa/jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/524367.dresden-archiv-der-kulinarik.html>