

NEUE DEUTSCHE FEINSCHMECKEREI

Seit den 1970er Jahren wollen die Deutschen nicht mehr nur viel, schnell und billig zu sich nehmen, Speisen sollen nun auch gut und sorgfältig zubereitet sein. Daniel Deckers und Josef Matzerath beschwören dieses „Deutsche Küchen- und Weinwunder“ und loben deren Protagonisten

Bei Restaurants, die die Deutsche Küche auf ihren Aushängen ankündigen, ist ein wenig Misstrauen angesagt, kann doch niemand ausschließen, dass es sich beim Lokal am Ende doch nur um eine Frittenbude handelt, die ihre Gäste mit pappigen, in altem Öl aufgebackenem Kram abfertigt – wobei damit nichts gegen ernstzunehmende Frittenbuden gesagt sein soll, die ihr Geschäft verstehen und ihre gefräßigen Kunden glücklich zu machen verstehen. Warum fährt man denn wohl gelegentlich nach Belgien?

Deutsche Küche ist also so eine Sache, freilich wer die letzten Jahrzehnte einigermaßen bewusst in öffentlichen Lokalen gegessen und getrunken hat, weiß, dass sich in der Zubereitung von Ess- und Trinkbarem in dieser Zeit einiges, ja fundamentales geändert hat, und das zum Guten. Trotz alledem: Keine Frage, dass Convenience-Produkte unsere Essgewohnheiten in großem Maße bestimmen, wie einem ja bis heute auf beliebigen Festivitäten lieblich etikettierte Alkoholika aufgetischt werden können. Aber dennoch ist in den letzten Jahrzehnten der Wunsch, Mahlzeiten geschmackvoll aus ihren Grundzutaten vielleicht sogar eigenhändig herzustellen, deutlich gewachsen, wie auch trockene Weine stetig an Marktanteilen gewonnen haben – mittlerweile sollen sie die Hälfte der in Deutschland abgesetzten Mengen ausmachen. Die andere Hälfte teilen sich liebliche

(Tendenz fallend) und halttrockene Qualitäten. Manches war früher also doch nicht besser, vor allem beim Essen und Trinken.

Der Aufstieg der trockenen Weine steht, wenn

man Daniel Deckers' und Josef Matzeraths Abhandlungen im gemeinsam publizierten „Deutschen Küchen- und Weinwunder“ glauben darf, in einem engen Zusammenhang mit dem Aufstieg der deutschen Spitzengastronomie zur internationalen Ebenbürtigkeit seit dem 1970er Jahren. Trockene Weine verdrängen andere Ausbauformen, weil sie sich eher zur Begleitung von Speisen eignen. Zugleich gewinnen rote Weine, die im Weißweinland Deutschland bis dahin nur eine Nebenrolle

gespielt hätten, an Bedeutung. Beide Themen werden also von Daniel Deckers und Josef Matzerath in einen engen Zusammenhang gestellt. Aus einer Handvoll, eng am französischen Vorbild orientierten Häusern sind heute zahlreiche ausgezeichnete und in ihren Stilen ausdifferenzierte kulinarische Stätten geworden. Musste Ende der 1960er Jahr Deutschland überhaupt erst auf die Karte der Michelin-Experten geraten, wetteifern anscheinend heute zahlreiche Restaurants und Köche um die zu vergebenden Sterne und den damit verbundenen Ruhm. Dito die verschiedenen Weingüter, die sich am Markt behaupten wollen und einiges Trinkenswertes zu bieten haben.

Nun kann man die Geschichte von allerlei



schreiben, auch die der Spitzengastronomie in Deutschland und die des dazu gehörigen Weines auch – warum aber sollte gerade dieses Thema von übergeordnetem historischem, ja gar wissenschaftlichem Interesse sein? Wo doch das Gros der Bevölkerung eher selten in einem Haus der Spitzengastronomie speisen wird, allein schon aus Kostengründen, von anderen sozialen oder kulturellen Gründen einmal abgesehen.

Allerdings ist die enge Einbettung der Entwicklung der Spitzengastronomie an die Entwicklung der breiteren Ess- und Trinkkultur unübersehbar. Denn seit den 1970er Jahren widmeten sich nicht nur zahlreiche Köche der Entwicklung spezifischer Kompetenzen (analog eine Reihe von Weingütern), zugleich wurden Kernelemente der neuen Gastronomie in der breiten Öffentlichkeit durch zahlreiche publizistische Aktivitäten und Plattformen verankert, durch Zeitschriften, Kochbücher, Kochshows, Kritiken und feste Rubriken in der Tages- und Wochenpresse. Dass in diesem Kontext der Name Wolfram Siebeck (1928-2016) prominent genannt wird, kann kaum wundern, gilt er doch – nicht nur in diesem Band – wohl als der wichtigste Protagonist der kulinarischen Innovationen und Popularisierungen seit den 1970er Jahren in Deutschland. Ein wenig salopp formuliert, hat er den Deutschen beigebracht, ein wenig mehr aufs Essen, dessen Zubereitung wie Zutaten und nicht zuletzt Begleitung zu achten. Die Entwicklung der Spitzengastronomie ist mithin eingebunden in Entwicklungen der gesamten Gesellschaft, wobei dann die Frage nach den treibenden Faktoren zu klären wäre.

Nach der Phase, in der die bundesdeutsche Gesellschaft von einem enormen Bedarf in Sachen demonstrativem Wohlstand und Überfluss geprägt war, eben auch in Sachen Essen (schwer und viel) und Trinken (süß und eben auch viel), setzte in den 1970er Jahren (quasi als Lebensreform der dritten Auflage) eine Gegenbewegung ein, die auf naturbelassene Zutaten und einfache Verfahren setzte, mit denen weniger die Kalorien als den Geschmack in den Vordergrund stellte. Die Bereitschaft, sich wieder der händischen Zubereitung von Speisen zu

widmen, stieg in diesem Zusammenhang. Die Fress- und Saufwelle ebte zwar nicht vollends ab, wovon der Erfolg der Convenience-Produkte, Fastfood und Softdrinks bis heute zeugt. Aber ein großer Teil der Gesellschaft wollte in derselben Phase Gesundheit nicht zwingend mit Askese verbinden und wandte sich genussvoll einer anderen Ess- und Trinkkultur zu.

Die Frage, ob Spitzengastronomie und -weine (neuerdings auch eingedeutscht „Große Gewächse“ titulierte) in die Gesellschaft insgesamt hineinwirken und ob deren Kriterien in breiteren Gesellschaftsschichten wirksam werden, ob sie also absinken oder ob sich die Gruppen gegenseitig beeinflussen oder miteinander konkurrieren, können Deckers und Matzerath nicht beantworten – verständlicherweise, da das nicht ihrer Fragestellung entspricht. Zu bedauern bleibt diese Lücke dennoch. Zumal wenn solche Themen deutlich weiter reichen als die Beschwörung von Wundern, das den Abhandlungen, die hier abgedruckt ist, ja gleich über die Titel eingepreist ist. Zweifellos aber haben Restaurantkritiker wie Wolfram Siebeck (der als Satireautor angefangen hatte) oder Jürgen Dollase (der eine Frühgeschichte als Gründer der Krautrockgruppen *Blitzkrieg* und *Wallenstein* hat) als Kochbuch- oder Kochkolumnenautoren eine breite Wirkung gehabt, zumindest im bürgerlichen Publikum, das als Leser von *Zeit* oder *FAZ* oder gar der Gourmetzeitschriften in Frage kommt. Ob die Leser solcher Texte sich dann gleich ins jeweilige Restaurant aufmachten, ist aber eher unwahrscheinlich. Das ist vielleicht wie bei den Reiseberichten des frühen 20. Jahrhunderts: Manchmal reicht es von den Sachen zu lesen, die man sich selbst nicht leisten kann.

Der Aufstieg der trockenen Weine hingegen, der um 1970 begann, so Deckers, als er nur vernachlässigenswerte Marktanteile hatte, steht wohl zentral mit dem Profilierungszwang kleiner Weingüter im Zusammenhang, die über den Ausbau trockener Weine gegen die dominanten Großkellereien und Importeure angehen und damit ihren Absatz sichern konnten. Zugleich korrespondieren die trockenen Weine mit dem erstarkenden Gesundheitsbewusstsein in der Gesellschaft, das Misstrauen gegen süße

Weine erreichte spätestens mit dem Glykolskandal der 1980er Jahre seinen Höhepunkt. Das Ziel der großen Markakteure große Mengen lieblicher Weine, trotz fehlender Ernten, zu günstigen Preisen (Deckers wiederholt als „sweat and cheap“) im Markt zu platzieren, war auf Dauer kontraproduktiv.

Josef Matzerath und Daniel Decker stellen freilich von Anfang an klar, dass es ihnen ausschließlich um die Entwicklung der Spitzen-gastronomie und korrespondierend Spitzenweine geht.

Der nun von Deckers und Matzerath vorgelegte Band, mit dem eine Reihe zur „Kulinarischen Ästhetik“ eröffnet wird, nimmt überarbeitete und ergänzte Publikationen beider Autoren wieder auf. Die Geschichte zum deutschen Küchenwunder, die Josef Matzerath vorlegt, geht auf Vorarbeiten im Rahmen einer Ausstellung zum Wirken des 2016 verstorbenen Gastronomiekritikers und -journalisten Wolfram Siebeck zurück – immer noch zu finden auf der Website der Sächsischen Landesbibliothek (SLUB Dresden, Online-Ausstellung Wolfram Siebeck). Die biografische Skizze Siebecks, die gleichfalls Matzerath vorlegt, wird in diesem Band erstmalig gedruckt. Der Beitrag Daniel Deckers geht auf eine Artikelserie zur Geschichte des VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter e.V.) zurück, die Deckers im Weinmagazin *Fine* in den Jahren 2021 und 2022 publiziert hat. Die Beiträge sind überarbeitet, allerdings hat Deckers es versäumt, Redundanzen – etwa die wiederholte Schilderung der Gründungsgeschichte des VDP zu tilgen. Matzerath sieht den Beginn der neuen deutschen „Gourmandise“ mit dem Wechsel zu den 1970er Jahren. Seit den späten 1960er Jahren hatte der Michelin erstmals vereinzelt Sterne an deutsche Köche vergeben, das erste Mal seien dann 1970 drei Sterne an das Münchener Restaurant *Die Aubergine* vergeben worden. Die Gründe für diese Zurückhaltung deutscher Restaurants sind vielfältig, wenn man Matzerath folgen darf. Schon mit dem Ersten Krieg seien wichtige Trägergruppen weggebrochen, die Inflation habe zur Verarmung großer Bevölkerungsteile beigetragen, eben auch der Aristokratie und des Großbürgertums. Die

Aufsteigergruppen hingegen haben, so lässt sich folgern, keinen Anschluss an einer gehobenen Gastronomie gehabt, analog etwa zu den Klagen zu Zeiten des Aufstiegs der neuen IT- und Techno-Firmen um 2000, die gleichfalls mit dieser Kultur fremdelten (was zu hörbaren Klagen der Gastronomie führte). Nach 1945 sei dann der Neubeginn der Gastronomie daran gescheitert, dass es in der DDR einen deutlichen Bruch mit bürgerlichen Konventionen gegeben habe, während in der Bundesrepublik erst einmal die Fresswelle anrollte – was sich sehr hübsch an einzelnen Episoden des Deutschland-Reiseberichts Carlo Levis ablesen lässt, der Anfang der 1950er Jahre Deutschland bereiste und von der Gier, mit der die Deutschen alles mögliche in sich hineinstopften, sichtlich beeindruckt war. Das änderte sich erst um 1970 mit der kulturellen Öffnung in der Bundesrepublik und – wie Matzerath ergänzend – zu betonen ist, mit Alternativ- und Ökobewegung, die als dritte Welle der Reformbewegung über in diesem Fall eben nur Westdeutschland rollte. Die Bedeutung der Demokratisierungsbewegung („Mehr Demokratie wagen“, man erinnere sich) wird mindestens von Matzerath, wenn auch nur am Rande, eingeräumt. Gerade Wolfram Siebeck ist (neben dem etwas späteren Jürgen Dollase) Beleg für die Offenheit der linksliberalen Szene auch für die Gastronomie vor allem Frankreichs. Allerdings bleibt darauf zu verweisen, dass der Aufstieg der italienischen Küche als einer der internationalen gastronomischen Basiskonzepte mehr oder weniger zum selben Zeitpunkt begann und zumindest in der Breite wirksamer und einflussreicher war als die französische, die allerdings in der Tat in der Gastronomie der gesellschaftlichen Eliten anscheinend dominant geblieben ist. Spätere Aufsteiger wie die asiatische, arabische oder zuletzt vielleicht sogar afrikanische Küche, soweit sie Matzerath berücksichtigt, ergänzen das Bild sicherlich. Für die 1970er Jahren ist das allgemein zunehmende Interesse an naturbelassenen Zutaten und der Hinwendung an der eigenen Zubereitung für die Entwicklung einer eigenen deutschen Spitzengastronomie sicherlich förderlich.

Beeinflusst wurde das deutsche Küchenwunder

insbesondere von der französischen Nouvelle Cuisine, als deren bekanntester Protagonist wohl Paul Bocuse gelten kann. Die Nouvelle Cuisine habe nun den zeitgenössischen Geschmackswandel durch ihre Abkehr von der deutlich schwereren traditionellen französischen Küche bedienen können, eben auch in Deutschland. Was insofern aufschlussreich ist, als jüngst noch anlässlich der nachgelassenen Erinnerungen des 2016 verstorbenen Siebecks noch darauf verwiesen wurde, wie schwer die Küche seiner Zeit im Vergleich zur Gegenwart gewesen sei. Das steht nicht zuletzt im Zusammenhang damit, dass sich das Interesse eben auch der mediterranen und asiatischen Küche zuwandte, die in die Programm der Großen Häuser aufgenommen wurden, bis hin zu Phänomenen wie Cross over oder der Aufwertung regionaler Küchentraditionen (was wiederum, wie am Beispiel der italienischen diskutiert wurde, eine ganz eigene Geschichte ist).

Im Kontext der Ablösung von der dominanten französisch geprägten Küche, die am Beginn der deutschen Spitzengastronomie steht, ist auch der Umstand zu sehen, dass die Spitzengastronomie sich nach und nach regionalen Lieferanten zuwandte und ihre Zutaten nicht mehr aus Paris anliefern ließ (was als Kostenfaktor relevant ist). Die Kunst, regionale Zutaten mit hoher Qualität zu verbinden, muss auch hier erst entwickelt werden, was allerdings auch mit der gestiegenen Bereitschaft zusammenhängt, Lebensqualität nicht an die Masse der verfügbaren Mittel zu binden, sondern an die Qualität der zubereiteten Speisen. Matzerath, der ansonsten seine Darstellung doch stark an den Protagonisten des kulinarischen Fortschritts entlang entwickelt (eben auch eine Geschichte der vor allem Großen Männer), lässt in den Fußnoten seines Beitrags den größeren gesellschaftlichen Kontext aufscheinen. Die elitären, gelegentlich auch restaurativen Seiten des Deutschen Küchenwunders sind dabei kaum zu übersehen. Dazu gehören auch die formalen Anforderungen an die Gäste wie das nachhaltige Festhalten der Innenarchitektur der Gasträume, in denen zu speisen war, an spätbürgerlichen und (mit Ausnahmen) fast dezidiert antimodernen Einrichtungsstilen. Dass

eine gediegene Ausstattung plüschig sein muss, ist eine der größeren geschmacklichen Irrwege der Szene. Immerhin hält es Matzerath für erwähnenswert, dass das Münchener Tantariss stark mit Betonelemente gearbeitet habe, während der Speiseraum des Hotels Vier Jahreszeiten (ebendort) gar noch mit einer Ziegenledertapete ausgestattet gewesen sei. Schlimmer geht immer. Freilich durfte schon in den 1980er Jahren der Sommelier des Hamburger La Delice in Jeans seine Beratung durchführen, was Matzerath gleichfalls eine Erwähnung wert ist. Und bei allem Respekt für Franz Keller senior, dessen Frau der Verfasser dieser Zeilen immerhin einen bis heute denkwürdigen Wurstsalat verdanken wird (das ist lange her, und immerhin hatte Frau Keller den Stern schon seit den späten 1960er Jahren), gefährden solche Ausstattungen wohl eher den Appetit von Gästen als andere Gäste mit „schlampiger“ Kleidung, worin wohl der Verzicht des Mannes auf Anzug und Krawatte zu verstehen ist. Die verdammten Hippies wollte man anscheinend im Küchenwunder nicht dabei haben, oder nur solange, bis die selbst wiederum zu Einkommen gekommen waren, die ihnen den Besuch solcher Lokale erlaubten. Dennoch wird das Elitäre, Konservative, ja Spießige dem Küchenwunder nicht ganz auszutreiben sein, auch wenn es sich selbst nicht zuletzt der informellen Moderne mitverdankt.

Das ist letztlich auch dem Beitrag von Deckers zum parallelen deutschen Weinwunder abzulesen, der auf Matzeraths Küchenwunder folgt. Deckers macht aus seiner Hochachtung für jene kleinen industriellen Kreise, die auch in den beiden fettleibigen Jahrzehnten der Bundesrepublik den Sinn für die feine Küche und gute Weine behalten hätten, keinen Hehl und wird nicht müde, die billigen, süßen Massenweine, die lange nach dem Geschmack der breiteren Bevölkerung waren, abzukanzeln. Dabei knüpft er im weiteren an das Deutsche Weingesetz von 1971 an, das einerseits die kleineren Lagen in Großlagen aufgehen, wenn nicht untergehen ließ. Andererseits kritisiert er die Qualitätsvorgaben des Gesetzes wie etwa zur Restsüße, dem Alkoholgehalt und zu den Qualitätskategorien, die auf den jeweils konkreten

Wein abzielten. Das sei jedoch angesichts der engen Bindung von Weinqualität an die Lage, den Anbau, die Ernte und die Verarbeitung nicht hilfreich gewesen. Die Vorgaben seien so weit gefasst, um überhaupt angemessen regulieren zu können. Angesichts des heute dominanten Konzeptes des „terroirs“, das die Kombination von Traube, Lage und Klima sowie Verarbeitung für die Qualität verantwortlich macht, sind solche Vorgaben nicht hilfreich, dem auch wohl zuzustimmen ist. Das Weingesetz kam – auch wenn das nicht klar von Deckers formuliert wird – den Interessen der großen Weinproduzenten und -importeure entgegen, die Freiraum brauchten, um die in den Markt gedrückten Mengen zur Verfügung stellen zu können. Angesichts der klimatischen Bedingungen, die in den deutschen Weinbaugebieten immer wieder zu nicht ausreichenden Qualitäten geführt hätten, ist das keine leichte Aufgabe. Dem Wein als qualitativem Genussmittel habe dieser Ansatz allerdings geschadet, auch wenn er anscheinend, so Deckers, sich mit dem Demokratisierungsansatz der frühen 1970er Jahre gedeckt habe, wie Deckers ein wenig versteckt polemisiert. Eine Anbindung an die Entwicklung von Massen- und Konsumgesellschaft, die sich eher anböte, unterlässt Deckers freilich, zumal er auf diesem Weg den Zerfall der für ihn anscheinend deutlich attraktiveren Genusseliten einräumen müsste.

Stattdessen jedoch bindet er die Entwicklung der neuen Ansätze im deutschen Weinbau, der zu einem deutlichen Paradigmenwechsel geführt hat (von süß zu trocken), an das deutsche Küchenwunder, also an die Entstehung der neuen deutschen Spitzengastronomie. In deren Interesse sei es gewesen, Speisen begleitende Weine auch aus deutschen Regionen zur Verfügung zu haben, und eben nicht nur die traditionellen Weißweine, sondern auch trockene Rotweine guter Qualität. Denn anders als in der Trinkkultur der Jahrzehnte vor 1970, die von lieblichen Weißweinen bestimmt ist, die sich als Begleitung zum Essen nicht anbieten, ist das Deutsche Weinwunder quasi seit Willy Brandt an trockene Qualitäten und an Rotweine gebunden. Mit anderen Worten, die Dominanz der großen Weinproduzenten und -importeure

und ihre Orientierung an den Absatz von günstigen Trinkweinen eröffneten Winzern und Gütern, die sich dem Diktat der großen Spieler nicht unterwerfen wollten und zugleich ein eigenes, für sie am Ende lukrativeres Profil entwickeln wollten, eine große Chance. Da die gehobene Gastronomie ein eigenes Feld bespielte und sich in den 1970er Jahren neu profilierte, erhielten diese kleineren Güter eine eigene Profilierungschance. Wenn sie die Gastronomie bedienen konnten, konnten sie einen eigenen Marktsegment entwickeln und besetzen, Dafür aber mussten andere Qualitäten entwickelt werden, die Weine mussten schlicht trocken ausgebaut, andere Rebsorten angebaut, die Verarbeitung sorgfältiger, die kleineren Lagen in ihrem eigenständigen Profil herausgearbeitet werden. Zudem musste die Dominanz der Weißweine in Deutschland gebrochen werden. Dass Deckers bei dieser Gelegenheit ein bisschen arg auf dem armen Müller-Thurgau herumhackt, sei ihm nachgesehen, wohl auch weil diese Rebsorte im Massenmarkt für allerhand Schindluder hat erhalten müssen.

Als Protagonisten dieser Entwicklung bietet Deckers den VDP an, dessen institutionelle Geschichte und dessen Akteure er im wesentlichen in seinen Ausführungen schildert. Dies ist nicht unbedeutend, zumal der VDP bei der Entwicklung anderer, vom Massenweinmarkt abweichende Qualitätsstandards eine Rolle zu spielen scheint. Dennoch bleibt der Eindruck, dass Deckers die Rolle des VDP stark in den Vordergrund stellt, während er andere Akteure oder gesellschaftliche Tendenzen mit zahlreichen, nicht weiter identifizierbaren Akteuren nicht weiter großartig bedenkt. Die Durchsetzung trockener und roter Weine ist in seiner Sicht wesentlich durch das Interesse der Spitzengastronomie – also einer sehr kleinen Gruppe von Restaurants – und das Wirken eines in der Öffentlichkeit kaum bekannten Verbandes zu erklären? Das scheint, offen gesagt, wenig wahrscheinlich.

Bleibt also festzuhalten: Das Deutsche Küchen- und Weinwunder erfährt durch den Band, den Deckers und Matzerath vorlegen, sicher zurecht eine größere Aufmerksamkeit als bisher, allerdings scheint es empfehlenswert,

diese Entwicklung in größere gesellschaftliche Tendenzen einzubinden, als auf die geringe Zahl von Akteuren, die hier in den Vordergrund gerückt werden. Das soll ihre Verdienste und Wirkung nicht herabwürdigen, aber die beiden Wunder haben wohl doch mehr mit der neuen Kultur vor allem der Bundesrepublik zu tun, als mit jenen alten Eliten, die sich endlich wieder einen guten Wein zu einem außergewöhnlichen Mahl gönnen konnten.

Dieter Richter bindet etwa in seiner Geschichte der auch kulinarischen Wende nach 1970 eng an die Wende gegen die deutsche Hausmannskost einerseits, als Absetzung von den Convenienceprodukten, der Konserven und Fertiggerichte andererseits. In diesem Kontext und bei Richter spielt die italienische Küche eine größere Rolle also etwa die französische, die Matzerath (vor allem über Wolfram Siebeck, der aus dem linksliberalen Milieu kommend, die französische Kultur und Küche für sich entdeckt habe und die ihn mehr geprägt zu haben scheint als die italienische). Jedenfalls spielte

die französische Küche, die in der Spitzengastronomie das prägende Vorbild geblieben ist, in der Gesellschaft insgesamt einer geringeren Rolle als die italienische, sicherlich auch, weil ihre Ansprüche an die Zutaten und Zubereitung höher sind. Der Erfolg von Siebecks Nachfolgerin als Zeitmagazinkolumnistin, Elisabeth Raether, zeugt jedenfalls davon, mal von der Dichte französischer und italienischer Restaurants in Deutschland abgesehen.

Daniel Deckers, Josef Matzerath: Das Deutsche Küchen- und Weinwunder. Gourmandise in Deutschland 1970-2025. Bielefeld: transcript 2025 (= Kulinarische Ästhetik). 374 Seiten. Euro 39,00.

Walter Delabar

Unredigierte Vorabpublikation aus JUNI Magazin 65/66