



Wissenschaftlicher Beitrag

Deutsche Gourmets in Paris – Zur Wahrnehmung der frühen „Restaurants“

René Waßmer

Wenn um 1800 deutsche Schriftstellerinnen und Schriftsteller nach London oder Paris reisten, dann waren es Fahrten in eine andere Welt, in eine zukünftige Welt. Das politisch zersplitterte Heilige Römische Reich und alle anderen Staatsgebilde auf deutschem Boden waren gegenüber den beiden großen Städten in vielen Punkten rückständig. Von London und Paris aus wurde Europa, wurden große Teile der Welt regiert. Oder wie es die Herausgeber der Weimarer Zeitschrift *London und Paris* im Jahr 1798 formulierten: „Von *London und Paris* gehen die Schläge aus, die in Philadelphia und Calcutta, an der Newa und in der Capstadt oft eher gefühlt werden, als der empfindlichste Electrometer den politischen Beobachtern ihr Ausströmen bemerkbar machen konnte“.¹ Kurz gesagt: Die beiden europäischen Metropolen waren die Taktgeber ihrer Zeit, und das keineswegs nur politisch und militärisch, sondern ebenso hinsichtlich neuer urbaner Lebensformen, an die im deutschen Raum noch lange nicht zu denken war. Für diejenigen Deutschen, die sich nach London oder Paris begaben, handelte es sich folglich stets um eine doppelte Fremdheit. Auf der einen Seite hatten sie sich mit einer anderen Nation auseinanderzusetzen; aber genauso wurden sie mit einer Welt konfrontiert, die für ihre eigene Heimat noch Zukunftsmusik war.

¹ Friedrich Justin Bertuch u.a. (Hg.): *London und Paris* 1 (1798), S. 4.

Unter all den Gegenständen, die sie dabei in den Blick nahmen, sticht in den unzähligen Reise- und Korrespondentenberichten um 1800 besonders das Thema der Kulinarik, des Essens und Trinkens heraus. Kein Wunder: London und Paris waren Umschlagplätze von

kulinarischen Waren aller Art und ihre Infrastruktur ermöglichte eine Vielzahl und Vielfalt von gastronomischen Einrichtungen, die andernorts noch nicht oder nur eingeschränkt denkbar waren. Während nun aber London – um 1800 geradezu stereotyp – als nüchterne Hauptstadt Europas dargestellt wurde und scheinbar eher das frugale Mahl auf der britischen Insel dominierte, rückte mit Blick auf die kulinarischen Besonderheiten vor allem Paris in den Mittelpunkt der deutschen Berichte. Paris war der europäische Ort, an dem die neuen Wege der Ernährung und der Gastronomie erkundet wurden. Zwar hatte es gerade vor und während der Französischen Revolution starke Mangelerscheinungen und sogar Hungersnöte gegeben, aber mit dem Abklingen der innenpolitischen Verwerfungen schienen sich auch die kulinarischen Lebensverhältnisse zu verbessern. So berichtet beispielsweise Ernst Moritz Arndt, später Franzosenhasser und Agitator in den preußischen Befreiungskriegen, über seine Reise im Sommer 1799: „Paris hatte während meines Aufenthalts eine sehr wohlfeile und gesegnete Zeit [...]. So eine Fülle, so ein Ueberfluß war an allem, was nur der Mensch zur Nahrung und Schwelgerei gebraucht“.² Kaum ein Reisebericht, kaum eine Darstellung aus der französischen Hauptstadt, die nicht auch ein Kapitel den kulinarischen Einrichtungen und Gewohnheiten der Stadt widmete. Und nicht weniger wurde bei diesen Schilderungen häufig ein neuartiges Phänomen der gastronomischen Kultur beobachtet: das Restaurant.

² Ernst Moritz Arndt: *Reisen durch einen Theil Teutschlands, Ungarns, Italiens und Frankreichs in den Jahren 1798 und 1799*, Bd. 3, Leipzig: Heinrich Gräff 1804, S. 360–362.

Natürlich waren die Restaurants und ihre Betreiber – die ‚Restaurateure‘ – in der Sache nicht neu, sondern altbekannt. Gasthäuser und Lokale waren seit jeher in der europäischen Kultur präsent und schon im alten Rom gab es beispielsweise Orte, an denen man sein Mahl jenseits der eigenen vier Wände einnehmen konnte. Was um 1800, genauer wohl erstmals 1765, neu war, war folglich nicht die Sache, sondern der Begriff. Wenn man den lokalen Legenden Glauben schenken darf, dann war es eben im Jahr 1765 ein Wirt namens Boulanger, der in Paris erstmals ein Gasthaus so benannte. Er soll über seiner Eingangstür einen biblischen Vers des Matthäus-Evangeliums angebracht haben: „Kommet her zu mir, alle, die ihr mühselig und beladen seid; ich will euch erquicken“ (Matt. 11, 28).

Wenige Jahre später war das Wort sinnbildgebend für die stärkende Küche geworden und brach sich bis in unsere Zeit seine Bahn. Dass sich ‚Restaurant‘ dabei ursprünglich nicht auf den Ort selbst, sondern auf die angebotenen ‚wiederherstellenden‘ Speisen (noch genauer Suppen und Brühen) bezog, dürfte heute kaum noch jemandem

bekannt sein. Blickt man in informierte Forschungen zur Geschichte des Restaurants (vor allem das Buch *The Invention of the Restaurant* von Rebecca Spang ist höchst informativ), so trifft man rasch auf die Erkenntnis, dass es sich bei der Anekdote des ‚ersten Restaurants‘ wohl um eine Legende handelt. In den historischen Quellen findet sich kein Wirt Boulanger und es ist wohl allemal wahrscheinlicher, dass die Ursprünge des Begriffs nicht endgültig und ohne die nötige Legendenbildung zu klären sind. Der zeitgenössische Durchbruch indes war nicht aufzuhalten: Darf man den in einschlägigen Publikationen kolportierten Zahlen glauben, gab es bereits um 1800 zwischen 500 und 600 sogenannte ‚Restaurateure‘ in der französischen Hauptstadt.³

³ Vgl. Gert von Paczensky/Anna Dünnebieer: *Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München: Albrecht Knaus 1994, S. 138.

Auch wenn sich die begriffliche Geburt des Restaurants nicht zweifelsfrei aufklären lässt, wirft die sich rasch Bahn brechende und in den deutschen (Reise-)Berichten omnipräsente Neuerung trotzdem Fragen auf. Was hatte man sich um 1800 genau unter einem Pariser ‚Restaurateur‘ vorzustellen? Dienten diese Einrichtungen nur der ‚Restauration‘, der körperlichen Wiederherstellung, um nach harter Arbeit für weitere harte Arbeit gestärkt zu werden? Oder hatten die frühen Restaurants nicht vielleicht auch andere Funktionen? Waren sie gar Orte, an denen gesellschaftliche Strukturen ausgehandelt wurden und an denen man eben nicht nur ein rasches Mahl einnahm, sondern gerne jenseits von äußeren Zwängen und sozialen Zweckhaftigkeiten verweilte? Man könnte kurzerhand fragen: Waren die frühen Restaurants unter Umständen Mußeorte, die eben nicht nur – wie ihrem Namen nach – eine funktionalisierte körperliche Wiederherstellung anboten? Waren sie Einrichtungen, in denen man die städtische Hektik, die Betriebsamkeit, den urbanen Trubel hinter sich lassen konnte und stattdessen seine Zeit jenseits von all den so oft kritisierten großstädtischen Bedingungen verbrachte?

Wer Antworten auf diese Fragen erhalten möchte, kommt nicht umhin, sich zunächst damit auseinanderzusetzen, wie die Restaurants eigentlich von den deutschen Beobachterinnen und Beobachtern wahrgenommen wurden. Noch einmal sei daran erinnert: Für die Reisenden handelte es sich von vornherein um fremde Orte – um solche, die zunächst einmal neuartig und innovativ erscheinen mussten. Und nicht weniger galt dies für die angesprochene Leserschaft, die ihre Reisen größtenteils nur im Lehnstuhl unternahm und daher besonders auf detaillierte Informationen angewiesen war.

Es überrascht somit nicht, dass sich in entsprechenden Schilderungen stets recht ausführliche Einführungen dazu finden, was man sich

eigentlich unter einem ‚Restaurateur‘ vorzustellen habe. Beispielhaft hierfür steht August von Kotzebues Reisebericht *Erinnerungen aus Paris im Jahre 1804*. Kotzebue, der damals und heute viel eher durch seine um 1800 höchst populären Dramen sowie seine tragische Ermordung durch den Burschenschaftler Karl Ludwig Sand im Jahr 1819 bekannt wurde, schildert einen seiner Parisaufenthalte. Nicht nur sein persönliches Aufeinandertreffen mit Napoleon I. verarbeitet er auf rund 600 Seiten Reisebericht, sondern er widmet auch den „Pariser Gewohnheiten und Sitten“ sowie noch genauer „Essen und Trinken“⁴ seine Aufmerksamkeit. Und es dauert nicht lange, bis er auf die ‚Restaurateurs‘ – die „bessern“, um es ganz genau zu nehmen – der französischen Hauptstadt zu sprechen kommt. Mit seinem Lob hält er nicht hinter dem Berg: Die Restaurants seien „eine der angenehmsten Einrichtungen die ich kenne“ (S. 255). Hier würden „längs den Wänden lauter kleine gedeckte Tische zu einer auch zwei Personen“ stehen, an denen man, „wenn man Lust hat, wohl mit den Nachbarn schwatzen kann, aber auch wieder weit genug von einander, um, wenn man nicht mit Fremden reden mag, ungestört bleiben zu können“ (S. 255). In Kotzebues einführenden Worten beantwortet sich bereits eine vorhin gestellte Frage: Die ‚Restaurateurs‘ boten nicht nur die Möglichkeit, sich energetisch wiederherzustellen, sondern waren ebenso Schauplätze der Geselligkeit. Immer vorausgesetzt, man selbst war an solcher Geselligkeit überhaupt interessiert. Doch Kotzebue geht erst einmal nicht weiter auf das gesellschaftliche Beisammensein ein, sondern will dem deutschen Lesepublikum zunächst die einzelnen Abläufe in den Restaurants näher bringen. Es versetzt ihn in großes Erstaunen, dass man hier unverzüglich von „zierlich gekleidete[n] Kellner[n]“ bedient wird, die einem die „Carte“ überreichen, „das heißt, die Liste aller an diesem Tage vorrätigen Speisen und Weine, mit dabei gesetzten Preisen jeder Portion“ (S. 255). Und mehr noch: Für den ausländischen Gast hätten die ‚Restaurateurs‘ etwas ganz Besonderes zu bieten, denn „wer etwa gar kein Französisch verstände, könnte auch recht gut stumm bleiben, und nur mit dem Finger auf den Namen der Speise deuten, die er begehrt“ (S. 256). Schnurstracks, so der Reisende, schaffe der Kellner dann die bestellte und bereits vorgekochte Mahlzeit herbei. Habe man alles verspeist, könne man schließlich „la Carte payante“, zu Deutsch die Rechnung, verlangen und wieder gestärkt das Etablissement verlassen.

⁴ August von Kotzebue: *Erinnerungen aus Paris im Jahre 1804*, Berlin: Heinrich Frölich 1804, S. 241.

Doch Bestellen, Bedienen und Bezahlen sind für Kotzebue nur die eine Seite gastronomischer Faszination. Nachdem er den beispielhaften Besuch geschildert hat, kommt er noch einmal genauer auf die zur Auswahl stehenden Speisen zu sprechen. So gebe es bei

einem ‚Restaurateur‘ im Palais Royal, dem um 1800 wichtigsten Versammlungsort der Pariser Bevölkerung, allerhand Bestellmöglichkeiten: neunerlei Suppen, sieben Gattungen von Pasteten, fünfundzwanzig verschiedene hors d’oeuvres, vierzehn Arten Rindfleisch, einunddreißig Entrées vom Geflügel sowie achtundzwanzig vom Kalbs- und Hammelfleisch. Damit nicht genug: Weitere achtundzwanzig Fischgerichte, fünfzehn Arten des Bratens, vierundzwanzig Beilagen wie Zugemüse und Eierkuchen und schließlich noch weitere einunddreißig Sorten an Dessert könnten geordert werden. Wer sich einen Begriff vom kulinarischen Überfluss der vornehmeren Pariser ‚Restaurateurs‘ um 1800 machen möchte, ist bei Kotzebue an der richtigen Stelle. Und der Reisende bleibt nicht dabei stehen, nur eines der vornehmeren Lokale zu testen und seinen Geschmack dort auszuleben. Er weist nämlich genauso darauf hin, dass in Paris kulinarisch auch für all diejenigen gesorgt sei, die nicht das nötige Kleingeld zu einem teuren Besuch hätten. So habe es viele weitere Restaurants, in denen man für ein vergleichsweise kleines Geld eine ordentliche und sättigende Mahlzeit erhalte. Trotzdem deutet Kotzebue hier an, was für jegliche Pariser kulinarische Vergnügungskultur um 1800 und letztlich bis heute gilt: Zur Verfügung stand und steht sie nur denjenigen, die sich die Teilnahme (finanziell) leisten können. In der Aussage, für vielerlei Geldbeutel sei mit den Pariser Restaurants ersten, zweiten oder auch dritten Ranges gesorgt, verbirgt sich zugleich das Eingeständnis sozialer und ökonomischer Ungleichheit. Und man darf mit Blick auf die Reisenden selbst auch nicht vergessen: Wer sich um 1800 eine Reise nach Paris und einen Aufenthalt dort leisten konnte und dies nicht gerade tat, um in der Hauptstadt Arbeit zu finden, der musste finanziell bereits vergleichsweise gut versorgt sein.

Aber jenseits von gesellschaftlicher Teilhabe und Verfügbarkeit ist die eingangs gestellte Frage zu wiederholen: Waren die ‚Restaurateurs‘ lediglich Anbieter einer körperlichen und energetischen Wiederherstellung? Beschränkten sie sich darauf, in Windeseile ein vorbereitetes Mahl zu servieren und zwecks Gewinnmaximierung eine möglichst hohe Schlagzahl von Besucherinnen und Besuchern zu haben? Auch, muss man sagen – aber eben nicht nur. Ein Blick in die bereits zitierten Reiseberichte Arndts und Kotzebues zeigt rasch, dass es damit keineswegs bewandt war, sondern die frühen Restaurants auch anderes anbieten konnten. Das zeigt sich beispielsweise bei Kotzebue, wenn er auf mögliche Wartezeiten nach der erfolgten Bestellung eingeht. Sei es dem Kellner einmal nicht möglich, das Gewünschte stante pede zu servieren, müsse man die Wartezeit auch zu verbringen wissen: „Dann vertreibt unterdessen der Gast sich die

Zeit entweder mit einer andern Schüssel, oder er mustert die Gesellschaft, oder er lieset die öffentlichen Blätter, deren immer einige der vielgelesensten da liegen“ (S. 256). In der zunächst einmal unfreiwillig entstehenden Wartezeit, so der Bericht, werde es den Gästen abrupt möglich, die Zeit anderweitig und nach eigenem Gefallen zu verbringen. Was bei Kotzebue noch vergleichsweise andeutungshaft bleibt, ist in Arndts Reisebericht umso weiter ausgeführt. Er macht viel stärker als sein literarischer Zeitgenosse deutlich, dass eine Beschränkung auf rein kulinarisch-wiederherstellende Funktionen allzu verkürzt wäre. Er weiß zu berichten: „Bei den vorzüglicheren Restaurateurs findet man zu den gewöhnlichen Stunden immer muntere und feine Gesellschaft. Wo man auch seine Stelle nehmen mag, man hat sogleich eine muntere und ungezwungene Unterhaltung, die immer in den Schranken der Artigkeit und Anständigkeit bleibt und es nie vergißt, daß, wo gesittete Menschen sind, die Sitte walten muß, und daß ein Ort, wo jeder für sein Geld lebt, kein Recht giebt, pöbelhaft und unhöflich zu sein“.⁵ Arndt macht eines deutlich: In den Pariser Restaurants bietet sich nicht zuletzt für den deutschen Fremden die Möglichkeit, mit der geselligen Bevölkerung in Kontakt zu treten. Dies alles scheint jedoch jenseits von irgendeiner Zweckgebundenheit stattzufinden, stattdessen sei es ‚munter‘ und ‚ungezwungen‘. Jede und jeder kann Arndt zufolge ihrem oder seinem Drang nach einer lustvollen Unterhaltung folgen und einem mußevollen Zeitvertreib nachkommen. Dabei ist es seiner Auskunft nach auch gleichgültig, an welchen Ort man sich genau begeben und an welchen Platz man sich setze. Die Pariser ‚Restaurateurs‘ – aber wieder: nur die ‚vorzüglicheren‘ – bieten Arndt zufolge daher Rückzug und Trubel im selben Moment. Während sich die Gäste einerseits von der immer wieder topisch angeführten Betriebsamkeit der Pariser Straßen zurückziehen, geraten sie sogleich mitten in eine neue Menschenmasse. Nur eine Bedingung dafür führt er explizit einschränkend an: Alles, was man an Geselligkeit in den Gaststätten auslebe, müsse freilich sittsam und wohlgezogen bleiben. Und auch zeitlich gibt der Reisende dem unwissenden deutschen Lesepublikum einen Hinweis mit auf den Weg: „[Z]wischen drei und sechs Uhr ist die größte Frequenz und diese Stunden muß man also mithalten, wenn man wahres Vergnügen und Vortheil von der Gesellschaften haben will“ (S. 379).

⁵ Arndt: *Reisen*, S. 381.

‚Vergnügen‘ und ‚Vortheil‘ sind die zentralen Stichworte, mit denen Arndt den Restaurantbesuch charakterisiert. Das ist ein frappierender Befund: Die Tatsache, dass man hier eine Stärkung zu sich nehmen kann und sich den kulinarischen Angeboten widmen

könnte, ist vollständig in den Hintergrund gedrängt. Für den deutschen Reisenden sind die Restaurants dagegen Tummelplätze der Geselligkeit, von denen gerade rückständige Deutsche ganz besonders profitieren können. Wer sich Arndts Reisebericht einmal komplett zu Gemüte führt, erkennt nicht nur, dass der spätere Franzosenhasser und Agitator in seinem frühen Text eine genuin positive und lobende Position gegenüber den westlichen Nachbarn vertritt. Er behauptet vielmehr noch, gerade der rückständige Deutsche könne von den Französischen und Franzosen, von den Pariserinnen und Parisern manches in puncto geselligem und gesellschaftlichem Umgang lernen. Auch für die Restaurants macht er diesen Punkt stark: „Man braucht nur ein Fremder zu seyn, um selbst hier mancher Auszeichnungen und Zuvorkommungen von den Einheimischen zu genießen. Hier kann man die Kunst der Geselligkeit und leichten Unterhaltung lernen, hier kann man erfahren, was es ist, von allen Dingen unter der Sonne fröhlich und leicht, und doch nicht leidenschaftlich und wüthend zu sprechen, weil nichts so sehr einer allgemeinen Frohherzigkeit schadet“ (S. 381). Die geselligen Restaurants erhalten bei Arndt folglich eine geradezu didaktische Note. Durch den Aufenthalt hier – beim besten Willen spielt aber die Kulinarik keine Rolle mehr – könne der in geselligen Umgangsformen unkundige und rückständige Deutsche lernen, wie man sich bestmöglich in Gesellschaft verhalte. Was Arndt hier schildert, lässt sich schließlich unter dem Begriff der Muße fassen. Beim Erlernen sozialer Umgangsformen in einem ‚munteren‘ und ‚ungezwungenen‘ Ambiente scheinen die Akteurinnen und Akteure von anderen Verpflichtungen befreit und geben sich dann dem Moment der Vergnügung und der Geselligkeit hin, um schließlich durch neues soziales Wissen bereichert das Lokal zu verlassen. Die Szenerie changiert zwischen selbstzweckhafter Ausgelassenheit einerseits und der produktiven Aneignung gesellschaftlicher Umgangsformen andererseits. Explizit bezieht Arndt dies jedoch auf die deutschen Beobachterinnen und Beobachter. Wie indes die Pariserinnen und Pariser den Restaurantbesuch empfinden, spielt für ihn keine Rolle.

Wie sich an einem anderen Beispiel zeigt, müssen Mußeformen in den frühen Restaurants für die deutschen Berichterstatterinnen und Berichterstatter jedoch nicht zwingend mit einer Teilnahme am dortigen (geselligen) Geschehen verbunden sein. Denn auch die Beobachtung der Vorgänge an einem solchen Ort – die gleichwohl bei Kotzebue und Arndt ebenfalls implizit präsent ist – rückt unter diesem Gesichtspunkt ins Blickfeld. So berichtet beispielsweise ein anonymes Korrespondent der um 1800 populären Zeitschrift *London und Paris* im Jahr 1810, dass gerade die Sonntage einen besonderen

⁶ *London und Paris* 23 (1810), S. 190.

beobachtenden Genuss versprechen. Er hält fest, „[w]er sich eine Lust machen will, der gehe einmal Sonntags früh zu einem Restaurateur des zweiten oder dritten Ranges, wozu ein *Déjeûné à la fourchette* leicht den Vorwand giebt, und sehe dort das rege Leben und Weben“.⁶ Und mehr noch: „Nichts ist lustiger und unterhaltender, als einen Gewürzkrämer aus der *Rue St. Denis* Sonntags mit Weib und Kindern beim Restaurateur essen zu sehen“ (S. 201). Die Position des Korrespondenten ist eindeutig: Für einen lustvollen Beobachter, der das ‚Leben und Weben‘ von Paris beobachten möchte und dabei besondere Unterhaltung erfahren will, ist ein ‚Restaurateur‘ (vorzugsweise hier nun aber nicht der ersten Klasse) eine unausweichliche Anlaufstelle. Kein Wunder, dass der Korrespondent sie nachfolgend einmal näher in den Blick nimmt und dem Lesepublikum einen genaueren Eindruck verschaffen möchte.

Just seine Schilderung zeigt aber, dass sich die gesellschaftlichen Funktionen der Restaurants letztlich als ambivalente Kippfigur erweisen. Wo bei Arndt noch die muntere Geselligkeit ohne erkennbare funktionale Hintergedanken seitens der Pariserinnen und Pariser dominiert hatte, erweist sich das Bild nach der Lektüre des Korrespondentenberichts als schattierter. Gleich zu Beginn seiner näheren Inspektion nimmt er eine personelle Unterscheidung vor, die bereits in diese Richtung deutet. So lassen sich seiner Auskunft nach zwei „Hauptklassen“ von Menschen ausmachen, die sich in die Restaurants begeben. Zum einen all jene, die auch einmal einer Kost frönen möchten, die der schlechten Verpflegung der anderen Wochentage gegenübersteht. Sie würden dementsprechend in die Restaurants kommen, „um zu *genießen*“. Demgegenüber identifiziert der Korrespondent eine zweite Personengruppe, die „um zu *sehen*“ die Lokale besucht. Es handle sich um „sogenannte *vornehme Leute*, die [...] um einmal das Vergnügen zu haben, recht frohe und hungrige Menschen essen zu sehen, eine Partie beim Restaurateur mit einander verabreden“ (S. 201). Als schlagendes Beispiel dient dem Korrespondent der bereits zuvor angesprochene Gewürzkrämer. Mit seiner ganzen Familie besucht er den ‚Restaurateur‘ – und schon in seiner und in der Kleidung der Familie spiegelt sich ein anderes Verhältnis zum Restaurantbesuch, wie es beispielsweise noch bei Arndt hervorgestochen hatte. Es steht jetzt nicht mehr das gesellige Beisammensein im Mittelpunkt, es dominiert nicht mehr Munteres und Ungezwungenes. Der Besuch der Gewürzkrämer-Familie hat vielmehr eine einstudierte, eine theatrale und inszenierte Note. Das verdeutlicht der Korrespondent nicht nur anhand der Kleidung: Auch ihr Verhalten folgt sozial angeeigneten Regeln und lässt sich letztlich als Anpassung an frühere aristokratische Normen lesen. Das

Restaurant wird zu einem Aushandlungsort gesellschaftlicher Geltung, in dem das Sehen und Gesehen-Werden vor allen anderen Dingen Vorrang genießt. Besonders deutlich spiegelt sich dieses Verlangen in einer kleinen Szene, in der sich ein Provinzbewohner zur Tischgemeinschaft gesellt: „Während dieser Unterhandlungen [gemeint ist die Wahl der Gerichte, RW] hat ein Mann, der nur vor wenig Stunden aus der Provinz angekommen ist, und jetzt zum ersten Male bei einem Pariser Restaurateur erscheint, sich an einem kleinen Tische zunächst neben unsrer Familie niedergelassen“ (S. 205). Nicht lange, und es kommt zu ersten Problemen: Der Provinzler kann mit den „kauerwälschen Namen“ (S. 205f.) der Speisekarte nichts anfangen und deshalb lehnt sich der Gewürzkrämer alsbald hinüber, um dem Unwissenden allerhand Speisen vorzustellen und zu erklären. Er spielt seine sozial privilegierte Position aus und kommt – so der Korrespondent – zu einem unbescheidenen Resultat: „Mit sicherer Selbstzufriedenheit gewahrt dies der Krämer und bedauert im Stillen, daß es in der Bergpredigt unter andern nicht auch heißt: ‚Selig sind, die zu Paris in der *Rue St. Denis* wohnen, denn sie sollen bewundert werden!‘“ (S. 206).

Das Restaurant ist hier explizit zu einem Ort gesellschaftlicher Selbstvergewisserung und -bestätigung geworden. Von tendenzieller Selbstzweckhaftigkeit ist keine Spur mehr, sondern den eigenen sozialen Status auszuleben und zu repräsentieren steht in der geschilderten Szene im Mittelpunkt. Die Episode des Korrespondenten steht zusammen mit den anderen zitierten Textstellen symptomatisch dafür, dass die frühen Restaurants ganz unterschiedliche Funktionen einnehmen konnten. Sie schwankten – zumindest in den hier angeführten Reiseberichten – wiederholt zwischen potenziellen Mußeorten und zweckgebundenen gesellschaftlichen Schaubühnen. Aber auch etwas Zweites ist entscheidend: Das Restaurant wurde vor allem dann als möglicher Mußeort charakterisiert, wenn die Wahrnehmung der fremden Reisenden und des Korrespondenten im Mittelpunkt stand. Die Restaurants dienten den drei zitierten Berichterstattern nicht nur als wichtiger Mosaikstein in ihrer Stadtbeschreibung, sondern waren (didaktische) Spiegel der Pariser Kultur. Für die neuartigen gastronomischen Einrichtungen hat sich dabei eines gezeigt: Für die Deutschen in Paris waren sie faszinierende Lokale, in denen man gerne verweilte und unter Umständen sogar noch etwas von der französischen Lebenskultur lernen konnte. Für die Pariserinnen und Pariser selbst hingegen scheint es sich vor allem um Zentren der eigenen sozialen Repräsentation gehandelt zu haben – so zumindest

die Auskunft der deutschen Reisenden.

Quellen

Ernst Moritz Arndt: *Reisen durch einen Theil Teutschlands, Ungarns, Italiens und Frankreichs in den Jahren 1798 und 1799*, Bd. 3, Leipzig: Heinrich Gräff 1804.

Friedrich Justin Bertuch u.a. (Hg.): *London und Paris, 30 Bde.*, Halle/Rudolstadt/Weimar: 1798–1815.

August von Kotzebue: *Erinnerungen aus Paris im Jahre 1804*, Berlin: Heinrich Frölich 1804.

Literatur

Gunther Hirschfelder/Manuel Trummer: „Essen und Trinken“, *Europäische Geschichte Online* (2013).

Gert von Paczensky/Anna Dünnebieer: *Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München: Albrecht Knaus 1994.

Rebecca L. Spang: *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge, Massachusetts/London: Harvard University Press 2000.

Bildnachweis: Honoré Daumier (1808–1879), *Les Délices de Paris – Un diner au restaurant de Palais-Royal; Suite des mêmes délices – Monsieur, une loge au Palais-Royal*; erschienen in: *Le Charivari* (14. Januar 1853) [gemeinfrei, Los Angeles County Museum of Art]

Empfohlene Zitierweise:

René Waßmer: Deutsche Gourmets in Paris – Zur Wahrnehmung der frühen „Restaurants“

In: *Muße. Ein Magazin*, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. 9-18.

DOI: 10.6094/musse-magazin/5,7.2020.9

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/deutsche-gourmets-in-paris-zur-wahrnehmung-der-fruehen-restaurants/>

Zum Zitieren nutzen Sie bitte die Seitenzahlen der PDF-Version.