

VORWORT

Die Küchenstillleben und Markt-
szenen, die beispielsweise Pieter
Aertsen und Joachim Beukelaer in
der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts
malten, verleiten uns dazu, zu dieser Zeit
eine reiche Auswahl an verschiedensten
Gemüsen und Obstsorten in Garten und
Küche zu vermuten. Eine richtige Unter-
suchung scheint es darüber nicht zu geben,
doch zeigen auch andere, zeitgleiche Still-
leben, die mit Nautiluspokalen und ostasia-
tischen Porzellanen prunken, dass nicht un-
bedingt die Realität abgebildet wird, son-
dern meist das besonders Wertvolle, Schöne
und Ausgefallene.

Deutlich wird, dass der Nutzgarten eine
besondere Rolle in der neuzeitlichen Hof-
kultur spielt. In diesem Bereich ist auch der
Aufsatz von Christine Nagel angesiedelt, der
diesen Aspekt anhand der kurfürstlichen
Gartengeräte in den Staatlichen Kunst-
sammlungen Dresden beleuchtet, die
schnell als marginale Kuriosa abgetan wer-
den können, jedoch für einen ideenge-
schichtlichen Kosmos stehen, der noch
heute eine Rolle spielt.

Die zwei Seiten der Thematik, d.h. der
Garten und die Küche – werden von Mario
Kliwer und Katja Pawlak vorgestellt. Der
Weg vom Garten in die Küche scheint zwar
assoziativ und logisch zu sein, doch zeigt ein
Blick in Mario Kliewers Dissertation über
sächsische Hoflieferanten eigenartigerweise,
dass der hiesige Hof, dem man im ausgehen-
den 19. Jahrhundert eine reiche Nutzgarten-
kultur unterstellen möchte, Tafeläpfel zu-
kaufen musste. Eine andere, aber in die
gleiche Richtung weisende Beobachtung,
machte Walter Christian Steinbach anhand
des Gutsarchivs Rötha: Alle Gartenprodukte,
die für die Küche bereitgestellt wurden, tau-
chen als Debit und Credit in den beiden ge-
trennt geführten Haushaltsbüchern auf, so
dass der Weg vom Garten in die Küche
keineswegs geradlinig noch logisch zu sein
scheint. Katja Pawlaks Beitrag, der das
Thema Küchengarten gartenhistorisch be-
leuchtet, stellt diese Aspekte vor und hilft,
den Garten und seine Funktions- und Ge-
staltungswesen näher kennenzulernen.

Die historischen Küchen- und Nutzgär-
ten erlebten zum Ende des 20. Jahrhunderts

zuerst in Frankreich und später auch England eine Renaissance und finden seit mehr als zehn Jahren auch in Deutschland Freunde. In Sachsen ist vor allem der Küchengarten in Bad Muskau zu erwähnen, der besonders gut gepflegt und eine Reise wert ist. Aber auch Ausstellungen wie die 2017 in Großsedlitz, die von Simone Balsam erarbeitet wurde, sind hier zu nennen. Mittlerweile gibt es in Deutschland sogar ein Küchengartennetzwerk, das vor allem interessierte Spezialisten und Laien verbindet. Diese Bewegung steht in einem größeren Zusammenhang mit anderen Aktivitäten, die sich vermehrt um die nachhaltige Bewirtschaftung, um ökologischen Gartenbau und alte Gemüse- und Obstsorten kümmern. Michael Berninger hat auf der Tagung der AG Sächsische Gartengeschichte im Februar 2018 in diesem Punkt den Blick in die Gegenwart geworfen und gezeigt, wie man aus den historischen Begebenheiten auch Ideen und Ansätze für ein neues Gärtnern und Wirtschaften gewinnen kann.

Die Ernährungsgeschichte als kleine Teildisziplin der Geschichte hat durch Josef Matzerath an der TU Dresden einen Vertreter, dem indirekt nicht nur die Anregung zum 11. Kolloquium der AGSG, sondern auch etliche neue Erkenntnisse zu verdanken sind. Ein wesentlicher Untersuchungsbegriff ist für ihn der Geschmack, der – interessanterweise zur gleichen Zeit, als sich der »künstlich-formale« in einen »natürlich-landschaftlichen« Gartenstil wandelt – ebenfalls eine Veränderung erfährt. Fürst Hermann von Pückler-Muskau, der nicht

nur ein gartenkünstlerischer, sondern auch kulinarischer Ästhet war, wies dem Geschmack eine, wenn nicht gar »die« wesentliche Funktion bei der Zusammenstellung seiner Menus zu. Marina Heilmeyer hat mit ihren Untersuchungen einen wesentlichen Beitrag zur Erforschung der Tafelkultur des Gartenfürsten geliefert und stellt diese hier ausführlich vor. Geschmack, Wüchsigkeit, Lagerfähigkeit, Wetterbeständigkeit und anderes mehr sind Eigenschaften, die der Züchtung seit Jahrhunderten wichtig sind, wobei sie einst erst durch mühseliges Selektionieren zum Erfolg führten. Die Genetik hat heute andere Möglichkeiten, doch scheint sie unter Umständen die einzige Wissenschaft, die den Weg vom Garten in die Küche am konsequentesten verfolgt, wie Klaus Olbricht in seinem Beitrag ausführt.

Neben den Berichten des 11. Kolloquiums findet sich ein weiterer Beitrag über die zereemonielle Nutzung des Gartens in Hannover-Herrenhausen, der zwar außerhalb des Kolloquiums entstand, jedoch indirekt darauf Bezug nimmt. Aktuelle Forschungsberichte – etwa zum womöglich ältesten erhaltenen Schulgarten Deutschlands auf dem Gelände der TU Dresden – und zu studentischen Arbeiten runden das Heft ab. Im Sinne einer »Quellenedition« wird diesmal anlässlich des 100. Geburtstags des »Schlösserdirektors« und Gartenhistorikers Martin Sperlich eines seiner Gedichte wiedergegeben.

Allen, die zum Gelingen dieses Heftes als Autoren aber auch als Förderer einen Beitrag geleistet haben, sei an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön ausgedrückt!

Dresden, im Februar 2019

Marcus Köhler