

# Aalener Jahrbuch Online

Geschichtsverein  
Aalen e.V.

Bearbeitet von Georg Wendt

©2020 Geschichtsverein Aalen e.V.

Bildnachweis: Soweit nicht anders vermerkt, wurden die Fotos und Illustrationen vom Stadtarchiv Aalen zur Verfügung gestellt.



# Das Menübuch des ‚Roten Ochsen‘ in Aalen 1904-1939

von Barbara Sutor

Im ‚Roten Ochsen‘ in Aalen wurde für den 1. Februar 1912 von einem Herrn Dr. Layer aus Ellwangen ein Menü für 18 Personen bestellt, vermutlich aus Anlass des Geburtstags seiner Frau.<sup>1</sup>

*Consommé mit Ei*  
*Soles au vin blanc mit Kartoffeln (d.h. Seezunge in Weißwein)*  
*Schlachtbraten à la jardinière (d.h. Rinderlende mit Gemüse)*  
*Hummer mayonnaise (sic)*  
*Fasan mit Trüffeln, Kopfsalat, Compote (sic)*  
*Diplomatenbombe mit Hippen (Vanillecreme mit Früchten, gefrostet)*

*Käs-Pumpernickel, Bretzeln.*

Vermutlich wird das die meisten Leser doch etwas in Staunen versetzen. Zu weit entfernt von unseren Vorstellungen vom Leben auf der Ostalb Anfang des 20. Jahrhunderts ist diese luxuriöse ‚Aushäusigkeit‘. Herr Dr Layer zahlte dafür 109.50 M.<sup>3</sup>

Um das in ein richtiges Verhältnis zu bringen: Hedda Adlon schreibt in ihrem Buch ‚Hotel Adlon‘, das erste große Ereignis in dem im Okt. 1907 eröffneten Luxushotel in Berlin sei eine Einladung des Kronprinzen für seine

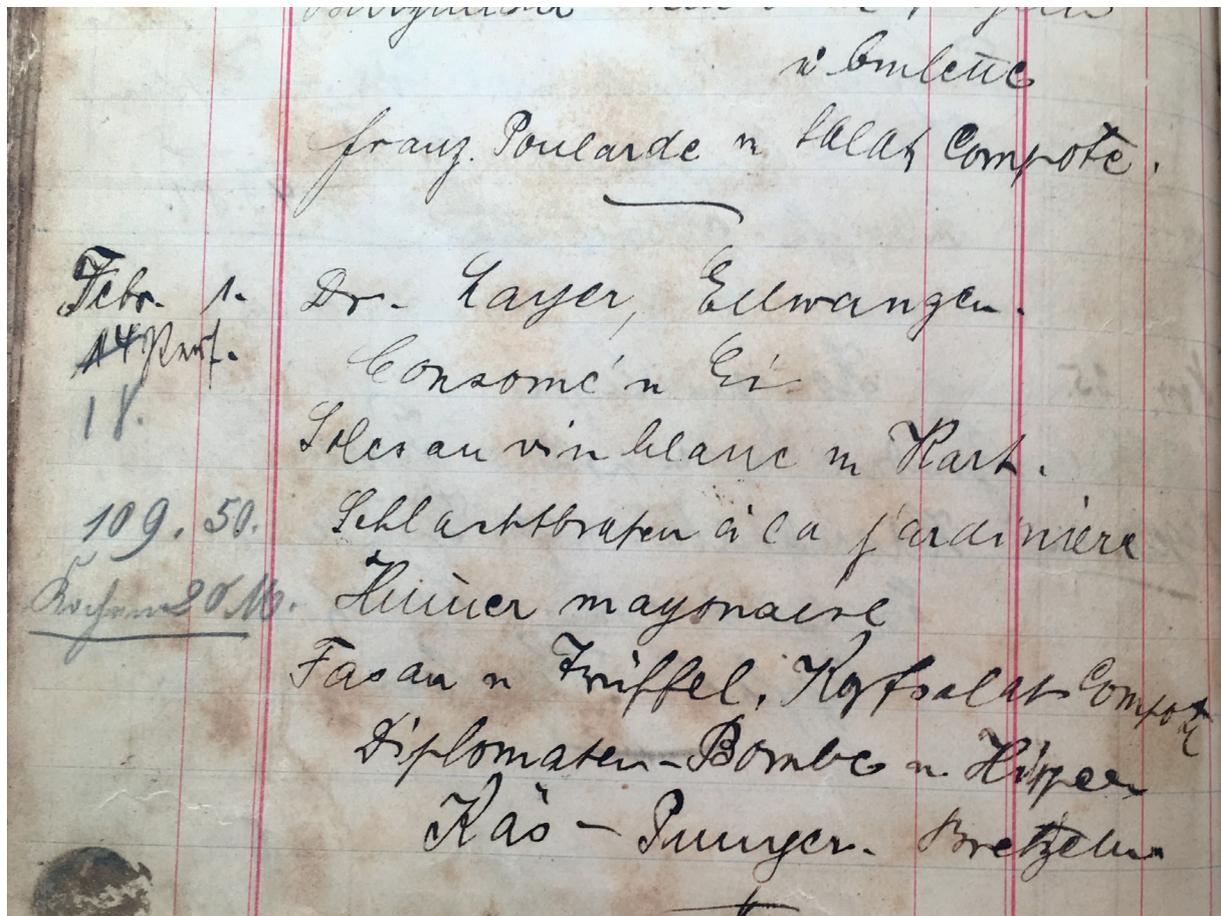


Abb.1: Auszug aus dem Menübuch



Abb.2: Der „Rote Ochsen“ (rechts).

Brüder gewesen. Da Kronprinz Wilhelm fünf Brüder und eine Schwester hatte, die eventuell in Begleitung waren, wird der Kreis nicht wesentlich größer gewesen sein als bei Dr. Layer. Sie erzählt: *Das Menü, das serviert wurde, war nach allen Regeln kulinarischer Kunst komponiert, und einige der edelsten Weine wurden aufgetragen. Am Ende des Abends beglich der Kronprinz die Rechnung mit einem Scheck auf dreihundert Mark.*<sup>4</sup> Die Rechnung für Dr. Layer über 109.50 M war also fast königlich!

Das Menü von Dr. Layer ist notiert im Menübuch des ‚Roten Ochsen‘, das von 1904 bis 1939 geführt wurde und sich in der Familie der Wirte erhalten hat.

Früher verstand man unter Geschichtsschreibung vor allem die Darstellung der großen Politik. Erst seit einigen Jahrzehnten sind sich die

Historiker dessen bewusst, dass das Alltagsleben unter Umständen ganz anderen Gesetzen folgt und das Weltgeschehen von den Menschen ganz anders wahrgenommen wird. Deshalb gibt es seit einigen Jahrzehnten die Tendenz in der Geschichtswissenschaft, sich Quellen zu erschließen, die mehr über das tägliche Leben aussagen. Dieses Menübuch birgt eine Fülle von Informationen über Essgewohnheiten, Hochzeitsabläufe etc., ist also eine interessante historische Quelle.

Dabei zeigt es die Schwächen vieler Dokumente des Alltagslebens als historische Quellen. Während die Quellen der großen Politik eingebettet sind in einen reichen Bestand an Akten und anderen Materialien, die sich gegenseitig ergänzen, steht es isoliert da. Es fehlen uns weitere Informationen, z.B. über Vorgänge in der Familie der Wirte, über ihr soziales Netzwerk etc. Wir sind also oft auf Vermutungen

angewiesen, mehr als sonst üblich in der Wissenschaft. Auf jeden Fall muss der Historiker immer deutlich sichtbar machen, wann seine Aussage nicht mehr sicher durch die Quelle gedeckt ist.

### **„Der Rote Ochsen“**

Der „Rote Ochsen“ war zunächst der Ausschank der Brauerei Köpf. Als der Brauereibetrieb 1899 an den Kellerberg verlagert wurde<sup>5</sup>, pachtete Karl Jakob Sutor diesen Ausschank und baute ihn zum Speiselokal aus; seine Frau Pau-

line, geb. Brucker, war eine Cousine zu Köpf. Karl Jakob Sutor starb 1925 mit 51 Jahren. Einige Jahre wurde der Betrieb von der Witwe geführt, dann übernahm ihn der Sohn Karl Georg Sutor. Nach dessen Tod 1968 folgte der Sohn Rolf, bis er 1978 im Remstal ein eigenes Restaurant kaufte. Das Lokal besteht heute noch.

Der Standort des „Roten Ochsen“ erfüllt keine der Bedingungen, die heute gestellt werden müssen, um Laufkundschaft zu gewinnen: es ist vom Marktplatz aus nur durch eine enge Gasse



Abb.3: Karl Jakob Sutor.

erreichbar, die Gasträume liegen im 1. Stock (weil unten die Pferde eingestellt wurden), und angebaut ist ein hässlicher kompakter Baukörper, in dem früher die Mälzerei war und heute ein Saal untergebracht ist. Eine bessere Lage war auch nicht unbedingt nötig, weil innerhalb einer geschlossenen Stadtgesellschaft man einfach wusste, wo welches Geschäft zu finden war.

## Das Menübuch

Zunächst war das Buch als ‚Hochzeits-Menü-Buch‘ angelegt und enthielt in der Tat nur die Menüs von Hochzeiten. Der erste Gast, der aus diesem Rahmen herausfällt, war April 1906 „Fabrikant Rieger“<sup>6</sup>, und sehr schnell folgten andere gut situierte Gäste, z.B. Herr Egelhaaf, Besitzer einer Papierfabrik. Das Restaurant machte sich also schnell einen guten Namen. Der ‚Rote Ochsen‘ hatte aber durchaus nicht ein Monopol. Einen sehr guten Ruf hatten nach 1900 auch der ‚Bären‘, das Hotel ‚Olga‘ und das Hotel ‚Harmonie‘.

Das Buch enthält nicht die Endabrechnungen, sondern ist eine Notierung des bestellten Menüs und des ausgemachten Preises; Getränke wurden bei den Menüs leider meist nicht notiert. Nicht alle Menüs wurden auch im Lokal selbst verzehrt; der Wirt übernahm auch Bewirtschaftungen in anderen Räumen, z.B. dem Spritzenhaus, oder kochte auch im Hause des Auftraggebers; das ist leider an den Eintragungen meist nicht zu erkennen. Eingetragen wurde im allgemeinen das Datum, der Auftraggeber, die Personenzahl, die Menüfolge, der Preis des einzelnen Menüs und manchmal die Gesamtsumme.

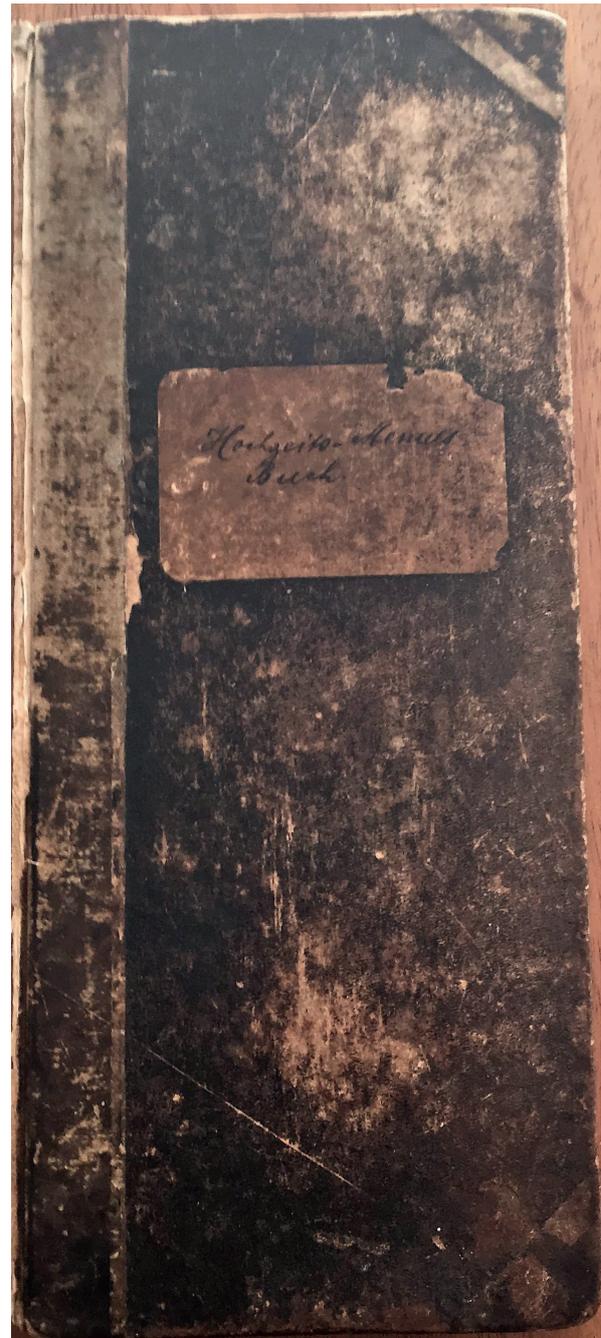


Abb. 4: Menübuch in der Außenansicht.

Mehrere Schriften sind zu unterscheiden. Die meisten Eintragungen stammen von Anfang bis Ende von einer Hand, vermutlich von der Frau des Karl Jakob, Pauline; ihr Sohn heiratete 1938, da hat sie sich offensichtlich allmählich zurückgezogen. Es ist eine sehr präzise Kurrentschrift, die Rechtschreibung stimmt fast immer, außer manchmal bei französischen Ausdrücken. Vor allem die Chaudeausoße, die

ja in der schwäbischen Küche unvermeidlich war, war jedes Mal eine neue Herausforderung, die sie unterschiedlich gut bewältigte.

Daneben erscheint bis 1925 eine modernere, flüchtigere Schrift, offensichtlich die von Karl Jakob Sutor. Sie taucht auf, wenn es um besonders aufwendige Essen oder besonders vornehme Besteller geht. Man kann daraus den Schluss ziehen: die Frau war zuständig für die Alltagsgeschäfte; wenn mehr ‚Weltläufigkeit‘ gefragt war, trat der Mann in Aktion.

Das Aussehen des Menübuchs lässt erkennen, dass es vor allem als Hilfsmittel des laufenden Geschäfts gedacht war und flexibel je nach Anforderung benutzt wurde. Es wurde sehr akkurat als Menübuch begonnen. Dazwischen (S. 100-144) wurde aber plötzlich während der Veranstaltung selbst notiert, was an Bestellungen ausgegeben wurde: Getränke, das Essen für Kutscher, Musiker etc.; Sonderbestellungen für Kinder; Zigarren; Ansichtskarten. Diese Blätter zeigen die Hektik des laufenden Geschäfts: Flecken, Strichlisten, Flüchtigkeiten. Die letzten 100 Seiten sind ein wildes Durcheinander: komplett zusammengestellte Rechnungen, einzelne Menüs, ein halbes Jahr lang werden die Kostherren aufgezählt, die im Abonnement am Mittagstisch aßen usw. Am interessantesten darunter sind die Abrechnungen weniger Tage im à-la-carte-Betrieb.

Leider wurden nähere Angaben zu den Auftraggebern und zu den Anlässen nur unsystematisch und zufällig notiert; wenn jemand den Wirten bekannt war, wurde nur der Name genannt, wenn man stolz auf den Kunden war, hieß es dann schon ‚Hr. Regierungspräsident v. Häberle‘. Es

tauchen die Namen vieler selbstständiger Handwerker und Unternehmer der Stadt auf. Vertreten sind aber auch Akademiker (Rechtsanwälte, Apotheker), Beamte (der Oberamtmann etc.), auch einmal Graf Adelman Hohensstadt. Der ‚Werkmeisterverein‘, der dreimal mit 30-50 Personen hier war, erweckt zwar den Eindruck, hier gehe es um Meister in einer Fabrik; das war aber der Verband der technischen Angestellten, die also leitende Funktionen hatten. Da fallen ein Monteur und ein Lokomotivführer völlig aus dem Rahmen; letzterer soll mit den Sutors verwandt gewesen sein.

## I. Menü-Zusammensetzung

### Hochzeiten im Kaiserreich 1904-1914

In der Zeit von Ende 1904 bis zum Kriegsausbruch 1914 sind etwa 90 Hochzeiten vermerkt.

Alle Hochzeiten fanden offensichtlich vormittags statt. Entgegen heutiger Vorstellungen war der Kreis der Gäste, zumindest in diesem Lokal, sehr klein: meisten zwischen zwölf und 25 Erwachsene plus Kinder; Hochzeiten mit über 30 Erwachsenen waren die Ausnahme, eine einzige hatte über 50 Personen. Es gibt keine Hinweise, dass abends andere Gäste dazugekommen wären; dagegen spricht auch, dass es abends häufig Schlachtbraten gab, also die recht teure Rinderlende.

Die Vorstellung, dass abends Freunde und Vereinskollegen dazukamen und es Bratwürste oder ähnliches gab, ist offensichtlich unzutreffend. Mit großer Vorsicht kann man schließen, dass in der Schicht des gehobenen Bürgertums einer Reichsstadt sich bei einer



Abb. 5: Bierkonsum der Musiker

Hochzeit der Kreis auf die engere Familie und wenige Freunde beschränkte, im Gegensatz zu den ländlichen Hochzeiten unter Beteiligung des ganzen Dorfes. Es war vermutlich eine der Funktionen des Polterabends, der sich im 19. Jahrhundert in Deutschland durchsetzte, über diesen engen Kreis hinaus Leute an der Hochzeit zu beteiligen.

Erstaunlicherweise finden sich aber auf den Seiten mit den laufenden Bestellungen immer wieder Posten mit Essen und Getränke für die Musiker: sie finden sich sogar sehr leicht, denn hinter dem Stichwort ‚Musik‘ steht oft eine lange Reihe von Strichen! Neun Bier pro Mann ist keine Seltenheit. Selbst bei einem Kreis von nur 20-30 Gästen wurde also Musik bestellt.

Die erstaunlichste Erkenntnis für einen heutigen Leser: alle Hochzeitsgesellschaften haben immer die gleichen

Gerichte gegessen! Das Bedürfnis- oder die soziale Freiheit?, durch ‚etwas Besonderes‘ sich hervorzuheben, bestand offensichtlich nicht.

Diese konventionelle Festlegung war auch noch sehr lange in der Bundesrepublik der Fall. Nach 1945 bestand ein durchschnittliches Hochzeitsessen aus Suppe (Kraftbrühe oder Hirnsuppe), dann Schlachtbraten oder, etwas billiger, gemischtem Braten, dann Eisbombe; wenn es überhaupt eine Vorspeise gab, dann war es eine Pastete, meist mit Champignons.<sup>7</sup>

Es überrascht, dass keines dieser Gerichte bei den Hochzeiten des Kaiserreichs auftaucht, zumindest nicht in diesem Lokal.

Das Standardmenü war, und das gilt für weit mehr als die Hälfte aller Hochzeiten:

*Brieslen-Suppe mit Klößchen/  
Ochsenfleisch mit Beilagen/  
Kalbsroulade, meist mit Salat/  
Pudding (meist Mandelpudding) mit  
Chauder-Soße.  
Abends gab es sogar so gut wie keine  
Ausnahmen:  
Suppe und dann Schlachtbraten.*

Eine ‚Hochzeitssuppe‘, wie sie heute die Werbung propagiert, also eine Rindfleischbrühe mit verschiedenen Klößchen und Eierstich, kommt überhaupt nicht vor! Aber auch Kalbfleisch und Pudding sind wohl heute eher seltene Hochzeitsgerichte, das erste, weil das Fleisch sehr teuer ist, das zweite, weil die heutigen Fertigprodukte zu billig sind.

Nicht eine ‚Hochzeitssuppe‘, sondern die Brieslensuppe war ein absolutes Muss. Das erstaunt, denn heute wis-

sen viele gar nicht mehr, was ein Bries ist oder verwechseln es mit Hirn. Das Bries ist die Thymusdrüse bei Kalb oder Lamm, die sich, sobald das Tier nicht nur Milch zu sich nimmt, zurückbildet. Für heutige Kenner ist es eine ausgesprochene Delikatesse und nicht gerade billig (1kg kostet etwa 35 Euro). Vor allem ist der Arbeitsaufwand sehr groß: Brieschen müssen gewässert und dann mühsam von Äderchen

und Häutchen befreit werden, bevor sie weiterverarbeitet werden können.

Es gab so gut wie keine Hochzeit, bei der nur drei Gänge (Suppe, Fleischgang, Nachtisch) gegessen wurden. So gut wie immer gab es einen Zwischengang, das war meist gekochte Ochsenbrust.

Bei den Menüs mit fünf Gängen gab

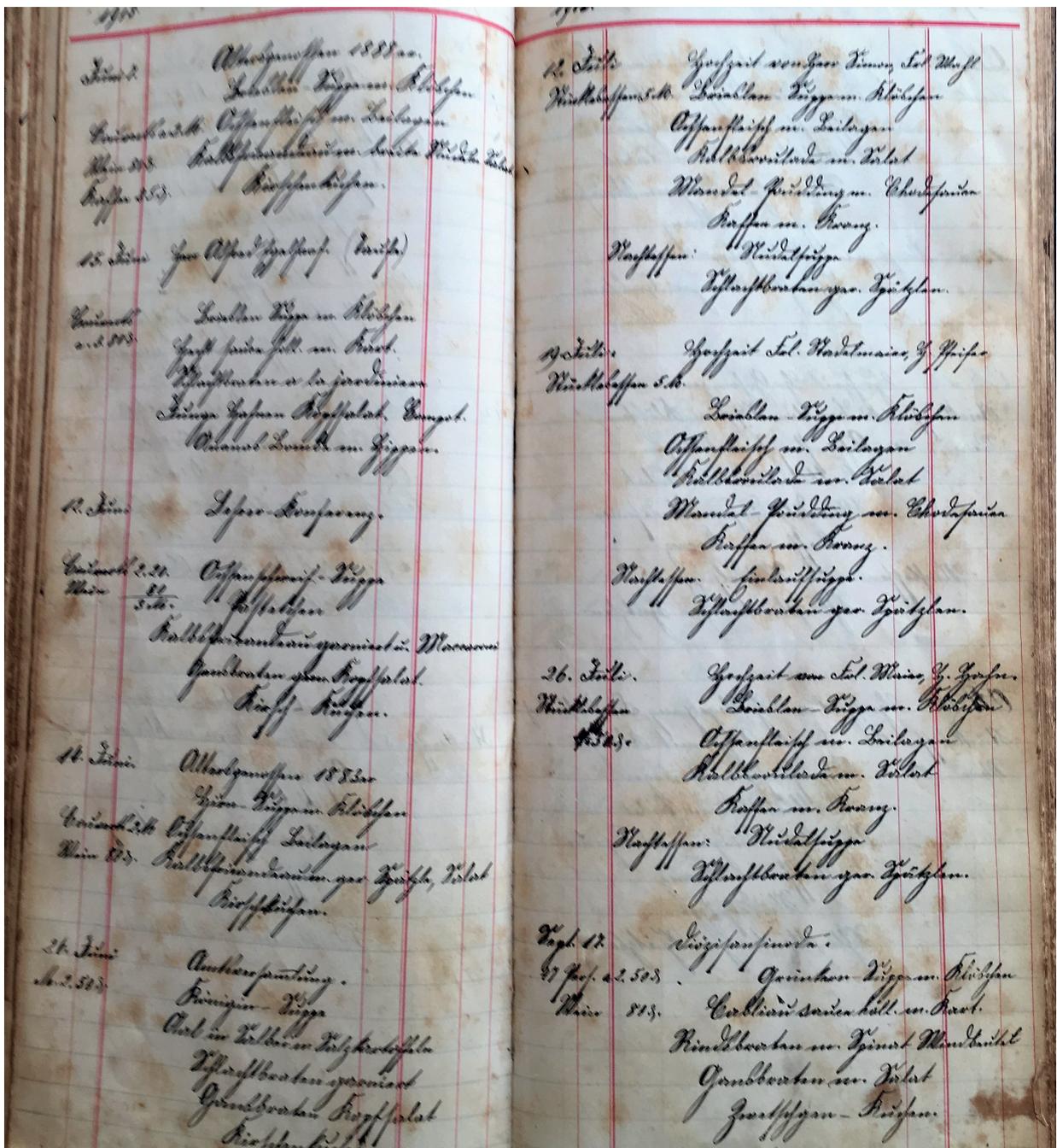


Abb. 6: Zwei Seiten des Menübuchs.

es mehr Variationen. Zwar dominierte auch da die Brieslensuppe, aber neunmal gab es stattdessen Ochsen-  
schweifsuppe. Der Zwischengang Ochsenfleisch wurde 16mal durch Fisch ersetzt, zweimal durch Schinken. Hinzu kam ein zweiter Fleischgang. Die Kalbsroulade wurde in diesem Fall oft zum ersten Fleischgang; häufig gab es aber auch Geräucherte Zunge mit Blumenkohl und Windbeutel. Der zweite Fleischgang bestand meist aus Geflügel: am häufigsten Gans, selten Ente oder Poularde/Huhn (viel teurer als heute, da es noch keine Massentierhaltung gab)- und zwar mit Kopfsalat und Kompott (wohl vor allem Pflaumenkompott).

Auffallend ist das fast völlige Fehlen von Schweinefleisch (abgesehen von Schinken als Vorspeise). Ein einziges Mal taucht Schweinebraten mit Kraut auf. Diese Hochzeit fällt aber sowieso durch den Preis auf: es ist die einzige, die nur 2.50 M kostete. Es ist anzunehmen, dass das die Hochzeit einer Bedienung oder eines armen Verwandten war, die der Ochsen aus Gefälligkeit übernommen hatte. Reh kam nur zweimal vor, (im Preis übrigens günstiger als Kalb); anderes Fleisch gar nicht- außer einem uns heute befremdenden ‚Hammel‘.

Der Nachtisch ist, egal wie viel Gänge das Menü hatte, so gut wie immer ein Pudding mit Chaudeausoße (meist Mandel-, manchmal Haselnuss- oder Zitronenpudding).

Die meisten Hochzeiten kosteten zwischen 4.50 und 6 M, Mittag- und Abendessen zusammengerechnet. Die teuerste Hochzeit kostete 7 M. („Frau Klaus“, vermutlich von der Trikotagefabrik Klaus):

*Brieslensuppe mit Klößchen/  
Zander, Sauce hollandaise, Kartoffeln/  
Gefüllte Kalbsbrust mit grünen Erbsen/  
Entenbraten mit Salat/  
Citronenpudding mit Chaudeausoße,  
Kaffee und Gugelhopfen.  
Abends: Nudelsuppe, Sauerbraten mit breiten Nudeln.*

## **Amtsversammlungen**

Dass der ‚Rote Ochsen‘ eine gute Adresse gewesen sein muss, lässt sich auch daran erkennen, dass ab 1908 die jährliche ‚Amtsversammlung‘ hier stattfand.

Das Oberamt war die Verwaltungseinheit Württembergs, entsprechend den heutigen Kreisen, mit eigenem Parlament; das war eben die Amtsversammlung. Sie stand unter dem Vorsitz des Oberamtmann und bestand aus 20 bis höchstens 30 Abgeordneten der Oberamtsstadt und der Amtsorte. Die Anzahl der Vertreter je Ort richtete sich nach dem Steueraufkommen; immer vertreten war der Ortsvorsteher; wo ein Ort Anspruch auf mehrere Vertreter hatte, wurden diese durch den Gemeinderat aus seiner Mitte gewählt.<sup>8</sup>

Die Mitglieder der Amtsversammlung bekamen eine Aufwandentschädigung, und man hat fast den Eindruck, dass diese vollständig vervespert wurde und zwar, wie gesagt, im Roten Ochsen.

*Juni 1912 gab es, für 2.50 M:  
Juliennesuppe (mit feinen Gemüsestreifen) und royale (Eierstich)/  
Ochsenfleisch mit diversen Beilagen/  
Burgund.Schinken und Karotten, Erbsen, Windbeutel/*

*Gansbraten mit Kopfsalat/  
Apfelkuchen.*

Wir können im Interesse der Handlungsfähigkeit des Gremiums nur hoffen, dass das Essen am Ende der Tagung stattfand.

## **Pfarrsynoden**

Ebenso wussten die Pfarrer der Pfarrsynode wohl zu speisen. 1910 gab es für 2 M

*Mockturtle-Suppe (falsche Schildkrö-  
tensuppe aus Kalbskopf)/  
Zander mit Sauce hollandaise und  
Kartoffeln/  
Schlachtbraten à la jardinière/  
Gansbraten mit Salat/  
Träubles-Torte.*

Hier zeigt sich ein großer Unterschied in der Lebenseinstellung der damaligen Pfarrerschaft zu heute. Wer heute einen Pfarrkonvent organisiert, wird sehr schnell konfrontiert mit der Forderung der Teilnehmer, die apostolische Armut angesichts der Lage der Welt wenigstens anzustreben.<sup>9</sup> Die damalige Pfarrerschaft hat sich, wenn man ihren Synodenmenüs folgt, wohl eher als ‚Pfarrherren‘ empfunden.

## **Lehrerkonferenzen**

Nicht ganz vergleichbar, aber auch beachtlich ist das Niveau bei den *Lehrer-konferenzen*, wobei nicht ersichtlich ist, um welche Schulart und Konfession es sich handelt. 1913 für 3.20 M mit Wein:

*Leberreis-Suppe (faschierte Schweins-  
leber, durch ein Sieb in die Brühe ge-  
drückt)/ Ochsenfleisch mit Beilagen/  
Schinken mit Blumenkohl, Windbeu-*

*tel/  
Rehbraten mit Maccaroni, Salat/  
Apfelkuchen.*

## **Altersgenossetreffen**

Auch hier kosteten die Menüs meist 2.- bis 2.50 M; das war für viele eines Jahrgangs sehr viel Geld- vorausgesetzt, es wurden wirklich alle Gleichaltrigen angesprochen-, und man wüsste gern, wie das Problem geregelt wurde.

Am aufwendigsten feierte 1909 ein Jahrgang von 50jährigen: für 5 M (einschließlich 12 Flaschen Wein, leider ohne Angabe, für wie viele Personen):

*Brieslensuppe/  
Forellen/  
dann 3 Fleischgänge: Rehbraten und  
Makkaroni, Schinken mit Blumenkohl  
und Pasteten, Gans mit Salat/  
dann Haselnusstorte.*

Interessant ist, dass auch die Jugend sich in diese Esskultur nahtlos einreichte. 1908 aß der Jahrgang 1883 für 2.50 M mit Wein:

*Grünkernsuppe mit Klößchen/  
Ochsenfleisch mit Beilagen/  
Schlachtbraten, geröstete Spätzle, Sa-  
lat/  
Kuchen.*

Was würden 25jährige heute bestellen?

Inwieweit und wie runde Geburtstage gefeiert wurden, kann man nicht erkennen, da bei Privatpersonen meist nicht der Anlass notiert wurde. Konfirmationen kommen recht selten vor; offensichtlich war das ein Fest, das innerhalb der Familie gefeiert wurde.

Wie viele der Essen, die unter einem Personennamen oder z.B. als „Herren aus Stuttgart“ angemeldet wurden, einen privaten Anlass hatten und wie viele Geschäftsessen waren, lässt sich nicht erkennen.

1907 bestellte der „Deutsch-österreichische Alpverein, Schwäb. Alpverein Stuttgart“ für 1.80 M: *Suppe/ Ochsenfleisch/ Rehbraten/ Kuchen*; aus welchem Anlass und in welcher Zusammensetzung ist nicht ersichtlich.

Von der Ackerbauschule Lauingen aßen 36 Personen für 1M: *Nudelsuppe/ Kalbsrouladen*. Andererseits wurden beim *Gustav-Adolf-Fest 1912* 216 Personen für 2.50 M verköstigt mit *Grünkernsuppe/ Turbot see hollandaise (Steinbutt)/ Kalbsfrikandeau (die untere Schale des Kalbsschlegels)/ Apfelkuchen*.

## II. Normaler Wirtshausbetrieb

Am Ende des Menübuches können wir einen Blick auf den normalen Wirtshausbetrieb werfen. Da gibt es zwölf Doppelseiten, überschrieben Agnes/ Burga; wohl die Namen der Bedienungen. Es handelt sich offensichtlich um ihre Tagesabrechnung, Zum Glück sind zwei Seiten datiert: 8.6.07; das war ein Samstag. Zuerst wird notiert, wieviel Geld in welcher Stückelung ihnen ausgegeben worden war, dann folgt meist in ordentlicher Schrift, was sie aufgetragen hatten, daneben die Preise- und ganz rechts wurde dann zusammengerechnet, oft ziemlich wild geschrieben, mit Verbesserungen und Nebenrechnungen. Warum plötzlich an zwölf Tagen diese Bedienungsabrechnungen eingetragen wurden, ob es sich z.B. um besondere Tage handelte, ist unerfindlich. (Immerhin kam

das Lokal an fünf dieser Tage auf 35 Mark Tageseinnahmen.) Jedenfalls können wir daran ablesen, was im ‚Roten Ochsen‘ à la carte gegessen wurde und was das kostete.

Unter den Hauptgerichten war Wiener Schnitzel am teuersten (98 Pf), wurde auch sehr selten bestellt. Wie in Schwaben zu erwarten, kommt häufig Rostbraten vor, zu 68 Pf. (37 mal), auch Koteletts, Schinken in Burgundersoße, Nierenbraten. Wieder stellen wir fest: so gut wie nie Schweinebraten. Aber zehnmal ‚Hammelcotelett‘

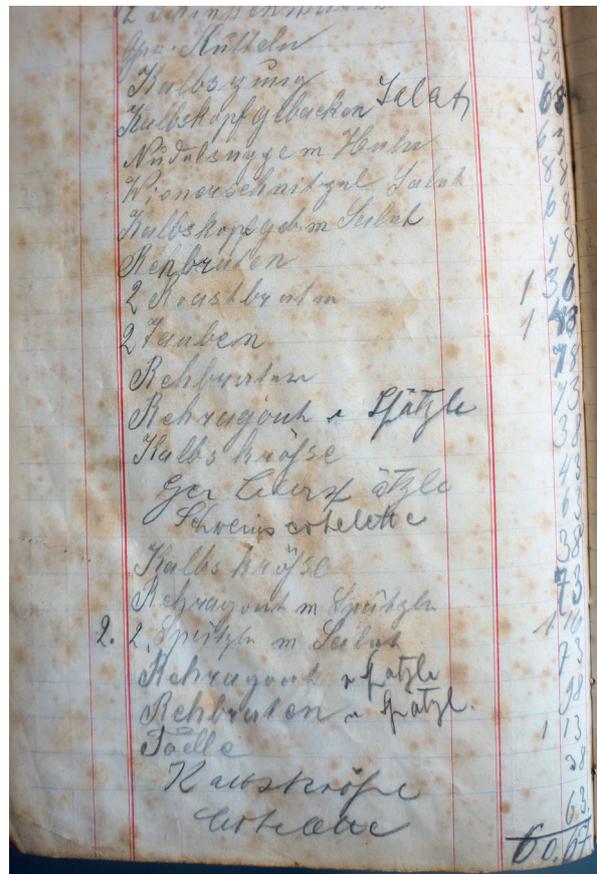


Abb. 7: Abrechnung der Bedienungen

mit Bohnen, was es noch nicht nötig hatte, sich Lammkotelett zu nennen; Ganspfeffer, ein Gericht aus Kopf, Hals und Innereien der Gans, gekocht und mit Blut angedickt, wird zehnmal aufgeführt, ebenso gefüllte Tauben. Das waren die besseren Essen. Dann, wie zu erwarten, recht häufig geräucherte Bratwurst, ebenso Leberspätzle. Ungewohnt: einfach Kopfsalat und drei Eier, für 48 Pf. Häufig sind Sülzen. Eigentlich würden wir Maultaschen erwarten, sie spielten aber keine Rolle.

Das Auffallendste: ziemlich genau ein Drittel aller warmen Gerichte waren Innereien. Heute werden Innereien ja oft demonstrativ angeekelt abgelehnt, wengleich ganz aktuell wieder die Forderung laut wird, Tiere, die man geschlachtet hat, auch wirklich ganz zu verwerten. Im Roten Ochsen gab es das alles noch: Kalbsherz, Leber, Ochsenzunge, saure Nieren (24mal). Interessant ist vor allem die Rolle, die Kalbskopf spielt, auch heute ein Gericht für Kenner. Er war so teuer wie Rostbraten und wurde in jeder der drei möglichen Varianten angeboten: gebacken oder mit einer Vinaigrette oder „en tortue“ (nach Schildkrötenart, d.h. mit einer Madeirasoße, gebackenem Ei, Kalbszunge, Champignon, Essiggurken und Croutons.) Womit selbst der Liebhaber von Innereien allerdings heute wohl seine Schwierigkeiten hätte: sehr oft gab es Kalbs(ge)kröse: Herz, Magen Gedärme, 38Pf (24mal).

### III. Der ‚Rote Ochsen‘ als Gourmetrestaurant, 1907- 1913

In den letzten Jahren vor dem 1. Weltkrieg gibt es Menüeinträge, die einen beachtlichen kulinarischen Anspruch von Seiten der Auftraggeber und eine beachtliche Fähigkeit des Wirts, diese

Aufträge auszuführen, sichtbar machen- s. Dr. Layer. Interessant wäre zu wissen, wie ein Koch in Aalen Hummer, Trüffel, auch Austern beschaffte, d.h. wie die Vertriebswege waren; man konnte ja nicht einfach per Telefon oder E-Mail Waren bestellen.

Besonders anspruchsvoll waren die ‚Königessen‘, d.h. die Essen aus Anlass des Geburtstags von Kg Wilhelm II. von Württemberg am 25. Februar. Dreimal war Oberamtmann Kindel der Besteller; das war also sicher eine offiziöse Sache, für solche Gelegenheiten bekam ein Oberamtmann auch eine beträchtliche Aufwandentschädigung. Auffallend ist die kleine Gästzahl: 1914 bestellte er fünf Couverts à 4 M:

*Caviarbrötchen/  
Consommé mit Mark/  
Fr.Hummer sauce mayonnaise/  
Volauvent/  
Wildente mit Salat, Compot/  
Bombe m Hippen/ Käse.*

(Volauvent, in Küchenschwäbisch ‚Wüllevá‘, ist ein Pastetenhaus für mehrere Portionen einer Füllung wie zB. Ragout; es macht beim Servieren einigen Eindruck, verliert aber beim Anschneiden, wenn die Füllung herausläuft, sehr an ästhetischem Reiz.)

Quasi am Nebentisch aßen 4 „Herren aus Lauchheim“ ebenfalls ein ‚Königessen‘ à 3.50:

*Consommé mit Ei/  
Forelle blau/  
Rumpsteak garniert/  
Wildente/  
Punschtorte/  
Käse.*

Man wüsste angesichts des kleinen Kreises gern mehr darüber, wer die

Personen waren, die sich hier zum ‚staatserhaltenden‘ Essvergnügen trafen.

1911 wurde auch noch die Gesellschaft Post-Casino erwähnt; für 2M ohne Angabe der Personenanzahl wurde gegessen: Roastbeef garniert/ Entenbraten/ Apfelkuchen- vermutlich war das ein Catering.

Zweimal wurde das Königsessen im Hotel ‚Harmonie‘ bekocht. 1895 hatte das Hotel in bevorzugter Lage am Bahnhof einen Anbau mit großem Speisesaal und einem Tanzsaal, in dem auch die Stadtkapelle aufspielte, bekommen, die Stadt hatte aber Schwierigkeiten in Bezug auf die Gastronomie gemacht<sup>10</sup>, so dass vermutlich der ‚Rote Ochsen‘ mit der Bewirtschaftung beauftragt wurde. Neben den sehr exklusiven Runden, die den König vor allem durch delikate Gerichte feierten, gab es also auch Essen in größerem Rahmen, evtl mit Musik.

Ein Phänomen besonderer Art sind die Bestellungen aus Ellwangen. Von den 58 Privateinladungen sind mindestens 26 aus dem 17 km entfernten Ellwangen, wie ja auch Dr. Layer. Auftraggeber waren u.a. der Regierungspräsident, zwei Landgerichtspräsidenten, zwei Anwälte, ein Amtsrichter, ein Staatsanwalt, also höhere Beamte, ebenso Apotheker und Ärzte. Auch das Militär war vertreten: Major Schwarzmanseder vom 10. Württ. Infanterieregiment, ein Oberstleutnant Spang etc.

So gut wie alle diese Einladungen waren höchst anspruchsvoll.

Ein Höhepunkt in der Geschichte war vermutlich das Essen, das Regierungspräsident von Häberle 1909 gab.

(Das Königreich Württemberg war eingeteilt in vier Regierungsbezirke; der Jagstkreis hatte seinen Sitz in Ellwangen.)

Die Menüfolge:

*Consommé à la royale (Kraftbrühe mit Eierstich)/*

*Forelle blau mit Butter und Kartoffeln/ Kalbsrücken à la jardinière/*

*Frische Hummer an Gélé (sic), Sauce remoulade/*

*Franz Poularde mit Kopfsalat und Compote (sic),*

*Ananas-Bombe und Waffeln,*

*Käs- Pumpernickel Rettig (sic)*

Man wüsste gar zu gerne, wie diese kulinarische Blüte, die 1907 einsetzte und 1913 wieder nachließ, zu erklären ist. Natürlich kann man zu der naheliegenden Erklärung greifen, dass es in Ellwangen kein entsprechend leistungsfähiges Restaurant gegeben haben wird. Aber es hat seinen Reiz, zu vermuten, dass hier ein Nachwehen der Schwierigkeiten zu spüren ist, die es gab, nachdem Württemberg 1802 mit Napoleons Hilfe sich katholische Gebiete einverleibt hatte; dass die nach Ellwangen versetzten württembergisch-evangelischen Beamten und Offiziere sich beim Feiern doch lieber den missgünstigen Blicken der katholischen Bevölkerung entzogen und im evangelisch- altwürttembergischen Aalen ‚untertauchten‘. Leider lässt sich so etwas nicht beweisen.

#### IV. Das Menübuch als historische Quelle

Festlichkeiten finden nie im Politiklosen Raum statt, wenn sie auch noch so privat sind, wie z.B. Hochzeiten. Dabei möchte ich die These aufstellen, dass Hochzeitsmenüs generell

ein hervorragender Indikator für die Wirtschaftslage einer Zeit sind. Denn der Stellenwert der Hochzeit im Leben der Menschen bleibt über alle Zeiten hinweg in etwa gleich: sie soll ‚der schönste Tag im Leben‘ sein, also geht man bei der Ausstattung zu allen Zeiten an die Grenze dessen, was man sich leisten kann.

## Das Kaiserreich bis 1914

Eine Aussage, wer im Kaiserreich sich eine Hochzeit im ‚Roten Ochsen‘ für etwa 4.50 M leisten konnte, könnte einen kleinen, aber farbigen Mosaikstein liefern zum Bild der Sozialstruktur der Gesellschaft im Kaiserreich.

Leider ist eine Umrechnung historischer Währungen in Euro höchst kompliziert und in jedem Fall unbefriedigend.

Das liegt erstens daran, dass die verschiedenen Güter und Dienstleistungen sich so unterschiedlich entwickelt haben, dass eine einheitliche Umrechnungsgröße sinnlos ist. Um nur den Bereich der Gastronomie zu nehmen. Die meisten Grundnahrungsmittel sind heute teurer, Fleisch billiger. Die Bruttolöhne sind heute viel höher, weil Sozialabgaben und Steuern enthalten sind. Mieten sind heute sehr viel teurer. (Eine Vierzimmer-Gemeindewohnung in Wasseralfingen kostete 11.35 M Miete.)<sup>11</sup>

Vor allem muss man berücksichtigen, dass der subjektive Eindruck vom Wert des Geldes höchst verschieden ist. Nicht für alle ist das Geld gleich viel wert; wer wenig verdient, sieht den Preis für ein Hochzeitsmenü mit anderen Augen als ein Millionär.

Wir müssen also wissen, was die Menschen damals verdient haben. Die Angaben über Einkommen lassen sich aber so gut wie gar nicht vergleichen; zunächst einmal, weil im Kaiserreich die meisten Steuern als Verbrauchssteuern erhoben wurden; die Hälfte der Erwerbstätigen zahlten gar keine Einkommenssteuer, die anderen sehr niedrige. Man sollte damalige Lohnangaben eher mit heutigen Nettoeinkommen vergleichen, die aber je nach Zivilstand, Alter, Ort variieren.

Vor allem aber war die Zusammensetzung der Gesellschaft so unterschiedlich, dass man eigentlich Äpfel mit Birnen vergleicht.

Während man für das Kaiserreich Klassen deutlich unterscheiden kann (Arbeiter, Angestellte, Selbstständige, Beamte), sind heute die Übergänge der Schichten fließend; Facharbeiter gehören zur gleichen Schicht wie mittlere Beamte oder Angestellte.

Während heute mehr als die Hälfte der Bevölkerung zur Mittelschicht gerechnet werden, gehörten um 1900 nach heutigen Maßstäben etwa 90% zur Unterschicht und zur unteren Mittelschicht.<sup>12</sup> D.h., schon das Bürgertum war eine Minderheit in der Gesellschaft, ganz abgesehen von der Oberschicht.

Etwa 14% der Erwerbstätigen waren in Berufen und unter Bedingungen tätig, die es gar nicht mehr gibt. Das waren die Mägde und Knechte in der Landwirtschaft, die Dienstmädchen, die Laufburschen etc.; sie arbeiteten vorwiegend gegen Kost und Logis und bekamen einmal im Jahr einen niedrigen Geldbetrag.<sup>13</sup>

Um 1900 erhielten in Berlin die Hälfte

der Dienstmädchen weniger als 200 Mark jährlich<sup>14</sup>; in Aalen mit seinem nahen ländlichen Rekrutierungsgebiet wird das eher weniger gewesen sein. Bei umgerechnet etwa 15 M im Monat wären 4.50 M ein Drittel des gesamten Monatseinkommens!

Während heute mehr als die Hälfte Angestellte sind und nur 26,2 % Arbeiter, waren im Kaiserreich 55% Arbeiter (einschließlich Landarbeiter und Dienstboten).<sup>15</sup> Für den durchschnittlichen Verdienst eines Arbeiters wird sehr pauschal die Zahl 69 M im Monat genannt.<sup>16</sup> Für einen solchen Durchschnitts- Arbeiter waren 4.50 M etwa 6,5% seines Einkommens. Um eine Vorstellung zu vermitteln: das heutige durchschnittliche monatliche Nettoeinkommen beträgt 1890 Euro,<sup>17</sup> davon wären 6,5 % 123 Euro - in dieser Größenordnung bewegten sich also für einen damaligen Arbeiter die Kosten für das Essen (ohne Trinken) für jeden einzelnen Hochzeitsgast!

Am anderen Ende der Skala ist es ebenfalls schwierig, sich ein klares Bild zu verschaffen. Naturgemäß kann man keine allgemeingültigen Zahlen über das Einkommen von Unternehmern und Kaufleuten finden, denn das hing von Branche und Geschäftslage (und Steuerehrlichkeit) ab.

Am ehesten kann man etwas zu den höheren Beamten und Offizieren sagen.

Der Gemeindepfleger von Wasseralfingen verdiente 439 M (19). 4.50 M waren 1% seines Einkommens, also entspräche das 18 E eines heutigen Durchschnittsverdieners.

Ein Stabsoffizier des Deutschen Reiches (ohne eigenes Regiment) erhielt

5850 M Gehalt plus Beköstigungsgeld und Wohnungsgeldzuschuss, die stark variierten. Nimmt man jeweils die niedrigsten Beträge, so kommt man auf etwa 580 M monatlich (19). Wenn ein Oberstleutnant Spang aus Ellwangen 1910 also 23 Couverts à 2.50 M bestellte, (Grünkernsuppe/ Roastbeef garniert/Hahnen mit Salat und Compot/ Obst.Käse), so kam ihn ein Essen auf 0,43% seines Einkommens. Als Annäherung: heute wären das für einen unverheirateter Oberstleutnant der Bundeswehr etwa 16 EUro (0,43% von einem Nettoeinkommen von etwa 3800 Euro). Dafür würden sowohl Gemeindepfleger wie Oberstleutnant heute nicht einmal den Hauptgang zahlen können.

Zusammenfassend wird man wohl sagen können: Für 90% der Bevölkerung war dieses Gasthaus unbezahlbar, obwohl der ‚Rote Ochsen‘ nur einer unter drei bis vier guten Lokalen in Aalen war und kein ‚Gourmettempel‘. Für eine dünne Schicht von Unternehmern, Kaufleuten, Handwerkern, höheren Beamten und Offizieren dagegen waren die Preise niedriger, als sie das heute wären. Das Menübuch vermittelt also einen eindrucksvollen Einblick in die soziale Kluft zwischen den Klassen im Kaiserreich und zeigt im Kontrast, in welchem Maße die Gesellschaft der Bundesrepublik nach wie vor eine Mittelstandsgesellschaft ist, wenn auch seit den 1970er Jahren die Schere zwischen Arm und Reich auseinanderging und selbst wenn man das in den letzten Jahren entstandene Prekariat auf der einen Seite und die heutigen Managergehälter auf der anderen Seite mit einbezieht.

Ein anderer, mehr mentaler Gesichtspunkt kann auch aus dem Menübuch erhellt werden. Für die zehn Jahren

zwischen 1904 und 1914 fällt auf, wie wenig sich die Lebensumstände änderten: eine Apothekergattin, die um 1900 eine Tochter gebar, glaubte sicher sein zu können, dass diese in 20 Jahren den gleichen Ablauf ihrer Hochzeit erleben würde- mit den gleichen Menüängen zum gleichen Preis vermutlich im gleichen Lokal. Es ist nachvollziehbar, wie der Zusammenbruch dieser sozialen Gewissheiten im 1. Weltkrieg die Lebenseinstellung der Menschen bis in die Grundfesten erschüttern musste, weit über den Verlust der wirtschaftlichen Privilegien hinaus. Die negative Einstellung vieler Menschen aus dem gehobenen Bürgertum zur 1918 entstandenen Weimarer Republik ist so nachvollziehbar.

## Der 1. Weltkrieg

August 1914 brach der Krieg aus. Zwischen Juli 1914 und März 1915 gibt es gar keine Einträge. Dann setzen wieder Hochzeiten ein, aber nur 3-5 im Jahr- man verschob die Hochzeit auf die Zeit nach dem angeblich sicheren Sieg.

Die deutsche Regierung wollte beim Volk den Glauben erhalten, dass der Krieg ohne Schwierigkeiten gewonnen würde, und begann deshalb sehr spät mit der Bewirtschaftung der Lebensmittel. Erst 1916 griff man stärker durch, da waren die Probleme aber schon so groß, dass es 1916 auf 1917 zu einer Hungerkrise kam, dem sogen. Steckrübenwinter. Wie spiegelt sich das in unserem Menübuch?

Im Steckrübenwinter im Jan 1917 gab es bei einer Hochzeit, für 5.50 M:

*Brieslensuppe, Nierenbraten mit bair Kraut und Salat, Apfelkuchen, Kaffee;*

*abends Schlachtbraten m br Nudeln, Salat.*

Das ist eindeutig einfacher als in Friedenszeiten, und der Preis ist dafür höher, aber nach Hunger hört es sich nicht an. Und eine andere Hochzeit im März 1917 lässt eigentlich gar nicht eine Ausnahmesituation erkennen: *für 5.50M Ochsenfleischsuppe/ Forelle blau mit Kartoffeln und Buttersoße/ Schlachtbraten mit Spätzle, Salat/ Citronen-Pudding mit Chaudeausoße, Kaffee.*

Mit aller Vorsicht kann man die Beobachtungen so interpretieren: Die gehobene bürgerliche Schicht, die im ‚Roten Ochsen‘ verkehrte, war von existentieller Not nicht betroffen; Hunger und Mangelernährung waren das Los der Arbeiter in den Großstädten.

## Die Anfänge der Weimarer Republik

Nach dem Krieg hat das Lokal nicht mehr an die kulinarischen Höheflüge angeknüpft, auch nicht, solange Karl Jakob Sutor noch lebte. Es ist nicht auszuschließen, dass in der Zeit, während Karl Jakob Sutors Witwe das Gasthaus allein weiterführte, das Niveau sank. Dagegen spricht, dass das Lokal nach wie vor von den Geschäftsleuten, Beamten, Akademikern der Stadt frequentiert wurde, auch die Honoratiorentreffen wie die Amtsversammlung oder Pfarrersynoden fanden weiterhin hier statt. Das Essen blieb aber auf dem Niveau einer gehobenen Bürgerlichkeit.

Die Niederlage im 1. Weltkrieg und die folgenden schlechten wirtschaftlichen Verhältnisse spiegeln sich ein-

drucksvoll im Menübuch.

1913 hatte die Amtsversammlung gegessen:

*Königinsuppe (eine legierte Kalbssuppe mit Einlagen)/ Aal in Salbei mit Salzkartoffeln/ Schlachtbraten garniert/ Gansbraten mit Kopfsalat/ Kirchkuchen.*

Sieben Jahre später, 1920:

*Erbsensuppe mit Reis/ Ochsenbraten mit Neuen Karotten, Nudeln und Kopfsalat/ Kirschkuchen.*

1919 wurden verschobene Hochzeiten nachgeholt, es gab 13 Hochzeiten. Jetzt waren aber die meisten, bis 1924, nur dreigängig.

## **Inflation 1923**

1923 kam es zu einer Hyperinflation. Die Erklärung, die in Deutschland gegeben und gern geglaubt wurde: Frankreich war Januar 1923 ins Ruhrgebiet einmarschiert, um durch die Ausbeute der Bergwerke in eigener Regie die Reparationen zu erzwingen. Die deutsche Regierung erklärte den passiven Widerstand und forderte die Bergleute zum Streik auf. Die mussten aber irgendwie ernährt werden, also Arbeitslosenunterstützung bekommen; so griff die Regierung zum Mittel des Notendrucks; es gab immer mehr Geld, das also immer weniger wert war.

Die These, die Frankreich die alleinige Schuld zuschiebt, stimmt so nicht; darauf hat die Geschichtsschreibung immer schon hingewiesen. Deutschland hatte schon den Krieg durch Schuldenmachen (Kriegsanleihen!) und Notendruck finanziert. Die Geld-

menge stieg also schon während des Krieges, was aber durch Preisbindungen verschleiert wurde; als die Preisbindung wegfiel, stiegen sofort die Preise.

Das lässt sich auch am Menübuch leicht nachweisen. Während 1918 noch die üblichen Preise herrschten (um 5 M), ziehen nach Aufhebung der Preisbindung die Preise für Hochzeiten sofort an: Juli 1919 15 Mark, Sept 1920 25M, Mai 21 33M, August 1922 165 M, Nov 1922 etwa 400 Mark. Die Ruhrbesetzung Mitte Januar 1933 hat also nicht die Inflation in Gang gesetzt; die Mark war vorher schon um das 80fache gefallen. Sie hat allerdings die Beschleunigung der Inflation ins Unermessliche verursacht.

Wie kann ein Gasthaus existieren, wenn die um 13 Uhr ausgeschriebenen Preise um 17 Uhr schon nicht mehr gelten? Nach Januar 1923 gibt es nur noch drei Eintragungen: die letzte ist die Amtsversammlung im Oktober, bei der das Essen mit 6 Mrd. angesetzt war, später wurde ergänzt: Kaffee 1 Mrd.

Februar 1924 setzen die Eintragungen wieder ein. Nach einer Währungsreform sind die Preise wieder stabil, sogar etwas niedriger als im Kaiserreich, um die 4 Mark für eine Hochzeit mit Mittag- und Abendessen. Die Wirtschaft erholte sich wieder. Das lässt sich am Menübuch belegen. Schon 1925 kamen wieder auf zwei Hochzeiten mit nur drei Gängen acht ‚komplette‘ Hochzeiten mit Zwischengang, und 1928 hatten alle zehn Hochzeiten wieder mindestens vier Gänge. Allerdings blieb das Niveau niedriger als im Kaiserreich. Die teureren Menüs fielen ganz weg. Bei den meisten Menüs änderte sich der Hauptgang zwar

nur geringfügig: nach wie vor viel Kalbsbraten und seine Varianten, jetzt aber häufiger auch Rindfleisch; nach wie vor fast nie Schweinefleisch. Aber es fielen fast vollständig alle Fischgerichte weg, und statt des Puddings mit Chaudeausoße gab es ausschließlich Obstkuchen je nach Saison.

### Weltwirtschaftskrise

1929 brach im Oktober in den USA die Börse zusammen, damit begann die Weltwirtschaftskrise. Es dauerte bis zum Sommer 1931, bis diese Krise voll auf Deutschland durchschlug. Hier waren es die Banken, die zusammenbrachen, u.a. weil ausländische Banken ihre Bankguthaben zurückzogen. Die Firmen konnten keine Kredite bei den Banken aufnehmen, schränkten also die Produktion ein und entließen Arbeiter. Die entlassenen Arbeiter konnten nichts kaufen; die Betriebe konnten nichts verkaufen und entließen weitere Arbeiter etc. Es kam zu einer Massenarbeitslosigkeit (1932 5,6 Mill) und zu einer Deflation, die Preise sanken. Auch das lässt sich im Menübuch zeigen: der Preis der Durchschnittsmenüs sank auf etwa 1.50. Die Amtsversammlung aß immerhin *Brieslensuppe/ Schlachtbraten mit Spätzle und Kopfsalat/ Apfelkuchen, für 1.50.*

### 3. Reich

Ab 1933 stieg die Zahl der Hochzeiten schlagartig, ging aber über das Niveau der Vorkriegszeit nicht hinaus (etwa sechs bis zehn pro Jahr), so dass man einen Einfluss der nationalsozialistischen Familienpolitik durch Ehestandsdarlehen etc. nicht zwingend nachweisen kann.

Die Nationalsozialisten propagierten intensiv, dass sie als wahre ‚Sozialisten‘ die Lage des deutschen Volkes verbessert hätten- über die Behebung der Arbeitslosigkeit in der Anfangszeit hinaus. Die Geschichtswissenschaft hat nachgewiesen, dass das Propaganda war; im 3. Reich sank in Wirklichkeit der Lebensstandard der Bevölkerung, auch im Vergleich zur Weimarer Republik. Auch das wird im Menübuch fassbar.

Von den 38 Hochzeiten entsprechen nur noch acht dem kaiserzeitlichen Normalschema. Dagegen haben 22 Hochzeiten mittags nur drei Gänge: meist Brieslensuppe, Schlachtbraten, Nachtisch. Und abends tauchen jetzt auch Bratwürste auf oder, ganz neu, ‚Kalte Platte‘ und ‚Italienischer Salat‘. Außerdem greift man zu einer weiteren Einsparmöglichkeit: man vermeidet, zweimal ein Essen zu bezahlen; zunächst, indem man das Abendessen wegfallen ließ. Schon während der Weimarer Republik, auch in der Erholungsphase, wurde bei etwa der Hälfte kein Nachtessen mehr notiert oder „Kaffee und Kranz“. Jetzt gibt es bei einer großen Mehrheit (25 von 38 Hochzeiten) kein Abendessen mehr- oder zumindest kein vorbestelltes Essen.

Und schließlich zeichnet sich eine grundsätzliche Änderung des gesamten Hochzeitsablaufs ab, die sich dann bis heute allgemein durchgesetzt hat: Das Mittagessen fällt weg! Logische Konsequenz: die Trauung findet erst am Nachmittag statt, es folgt der Kaffee und das Abendessen. Das hat gegenüber dem vorher genannten Kostenvermeidungsmanöver den Vorteil, dass Geselligkeit und Tanz sich zwanglos anschließen können.

1930 taucht das zum ersten Mal auf:

Mittags Kaffee á 3o &. Abendessen Gedeck à 2.50: Brieslensuppe m Klößchen/ Schlachtbraten m Spätzlen u. versch. Salat/Haselnusstorte.

Ab 1933 gab es dann fünf solcher Hochzeiten. Die Eintragungen im Menübuch sind da sehr kurz:

*Nov.10.1936, Gedeck à 1.55. Mittags Kaffee. Nachtessen Schlachtbraten mit gem Salat.*

Da sind wir um Welten entfernt von den mehrzeiligen Einträgen der Kaiserzeit.

1939, im Jahr, in dem der 2.Weltkrieg ausbrach, endet das Menübuch, nicht wegen des Krieges, sondern aus privaten Gründen, aber doch stimmig. Es wäre natürlich interessant, wenn nach dem 2. Weltkrieg ein solches Menübuch fortgeführt worden wäre. Eines würde sich da wohl abzeichnen: noch Jahrzehnte nach dem Krieg blieb es bei dreigängigen Hochzeitsmenüs mit recht einfachen Speisenfolgen.

Auch erhoben die meisten Restaurants nicht gerade Anspruch auf Feinschmeckerniveau, und die Deutschen vermissten da auch nicht viel. Das änderte sich erst in den 1970er Jahren, als zB. Wolfram Siebeck mit seinen Kochkolumnen in verschiedenen Zeitungen begann und Eckart Witzigmann 1973 für sein Kochen im ‚Tantris‘ in München einen Michelinsterne bekam. Heute haben wir fast französische Verhältnisse- mit Restaurantkritiken in der Zeitung, Unmengen Kochsendungen, Restaurants mit Michelinsterne etc.

Wir haben das schreckliche 20.Jahrhundert überwunden und knüpfen in der Esskultur wieder an die Zeit vor

120 Jahren an, vielmehr, wir übertreffen sie, denn wesentlich mehr Menschen können heute an diesem Bereich unserer Lebenskultur teilhaben als im Kaiserreich.

## Endnoten

<sup>1</sup> Das Menübuch verzeichnet für ein Essen genau 2 Jahre früher „Rechtanwalt Dr. Layer“: Laut Auskunft von Stadtarchivar Remmele, Ellwangen, vom 23.11. 2018 gab es in Ellwangen in dieser Zeit aber nur einen Arzt dieses Namens. Seine Frau hatte am 30.1. Geburtstag, was der Anlass für beide Essen gewesen sein kann.

<sup>2</sup> Hummer mayonnaise' könnte auch eine Mayonnaise mit Hummeraroma sein; andere Eintragungen zeigen, dass wirklich Hummer mit Mayonnaise oder Remouladensöße gereicht wurde.

<sup>3</sup> Ein Zusatz mit Bleistift, der gelesen werden kann als „Kochen 20 M“, könnte darauf hinweisen, dass das Essen nicht im Lokal stattfand, sondern der Koch in die Wohnung kam. Wie das aber bei der Entfernung zwischen den zwei Städten ohne Auto praktisch zu realisieren war, ist schwer vorstellbar.

<sup>4</sup> Hedda Adlon: Hotel Adlon; Heyneverlag 1998, 20.Aufl, S. 10.

<sup>5</sup> Erwin Hafner: Bürger, Brauer, Stammtischhocker S. 42-46.

<sup>6</sup> Das Riegerwerk wurde 1857 gegründet und produzierte Haushaltsmaschinen; es ist nicht identisch mit der 1875 gegründeten Kettenfabrik RUD. Laut Hafner (s.o.) S. 43 war der Anlass des Menüs die Hochzeit des Besitzers.

<sup>7</sup> Mündliche Auskunft von Rolf Sutor.

<sup>8</sup> Verhandlungen der Württembergischen Kammer der Abgeordneten..., Verwaltungs-edikt für die Oberämter, Gemeinden u Stiftungen; abgerufen am 18.5.2020 aus <https://books.google.de/books?id=v683DvOc-C1AC&pg=PA258&lpg=PA258&dq>.

<sup>9</sup> Mündliche Aussage von Karl Sutor, Pfarrer i.R.

<sup>10</sup> Erwin Hafner s.o. S. 71.

<sup>11</sup> Auskunft Stadtarchivar Dr. Wendt, Aalen, 27.5.2020

<sup>12</sup> Praxis Geschichte 4/1990, Wilhelminische Gesellschaft, S. 9

<sup>13</sup> Abgerufen am 20.5. 2020 aus <https://de.wikipedia.org/wiki/Dienstbote>

<sup>14</sup> Abgerufen am 20.5.2020 aus <https://www.bpb.de/nachschlagen/zahlen-und-fakten/soziale-situation-in-deutschland/61698/erwerbstaetige-nach-stellung-im-beruf,1.7.2013>.

<sup>15</sup> Praxis Geschichte a.a.O.

<sup>16</sup> Abgerufen am 20.5. 2020 aus <https://chroniknet.de/extra/zeitgeschichte/1900-die-ar->

beitsloehne-steigen-aber-die-sozialpolitik-stagniert/

<sup>17</sup> Abgerufen am 20.5.2020 aus <https://de.stadtista.com/themen/293/durchschnittseinkommen/>

<sup>18</sup> Auskunft Stadtarchivar Dr. Wendt, Aalen, 27. 5.2020

<sup>19</sup> Abgerufen am 20.5.2020 aus [https://de.wikipedia.org/wiki/Deutsches\\_Heer\\_\(Deutsches\\_Kaiserreich\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Deutsches_Heer_(Deutsches_Kaiserreich))