

Kunst ist ohne den kulturhistorischen Hintergrund meist unverständlich. Das gilt auch für die Kochkunst und den Beruf des Kochs. Jede Epoche prägte die Architektur, die musischen Künste... und auch die Essgewohnheiten der regierenden Oberschicht und der Bevölkerung. Seit jeher gehörte die Nahrung zum Leben dazu... mit der Zeit entwickelte sich aus der Notwendigkeit und der Nahrungsvielfalt zunächst der kulinarische Aspekt. Genuss *und* Gesundheit sind die heutigen Attribute, die eine Speise bzw. Lebensmittel idealer Weise in sich vereinen sollte.

Während der Antike

entstanden im klassischen Griechenland (800 bis 30 v. Chr.) die Ursprünge unseres heutigen Europas und seiner Zivilisation. Der berühmte griechische Arzt Hippokrates war sich des Zusammenhangs von Nahrung und Gesundheit bewusst:

„Unsere Nahrungsmittel sollten Heilmittel,
unsere Heilmittel Nahrungsmittel sein.“

Er empfahl kräftige Nahrung um die Gesundheit physisch und mental zu erhalten. Auch die im Mittelmeer-Raum und im Persischen Gebiet einflussreichen Römer (753 v. Chr. bis 476 n. Chr.), sahen in den Griechen in vielen Künsten ihre Lehrmeister. Durch ihre weite Verbreitung und vor allem den Handel bis in den Orient hinein bereicherten sie die Küche mit einer Vielfalt an Gewürzen.



Im Mittelalter

begann erneut in unseren Breiten die Suche nach ausgefallenen Delikatessen. Von den „Nordländern“ kam kulinarisch gesehen zu dieser Zeit (fast) nichts und so waren es zuerst nur die Italiener die ihre Küche stetig verfeinerten und neue genussvolle Rezepte verbreiteten.

Die heute überlieferten Rezepte der Römer wurden wie auch andere Schätze verschiedenster Kulturkreise in den Klöstern bewahrt. Die Mönche erweiterten dieses Wissen stetig und waren je nach Orden wahre Genießer.

Die Renaissance

als größte europäische Kulturepoche (16. und 17. Jahrhundert) verbreitete sich nach 1500 von Italien aus. Historiker finden daher die Wiege der verfeinerten Kochkunst bei den Nachfahren der Römer. Aus einer sich verbreitenden Atmosphäre des Forschens und Experimentierens in allen Bereichen nimmt auch die gesamte europäische Esskultur diese Impulse auf, um ihre eigenen Küchen zu profilieren bzw. zu entwickeln. Besonders die französische Küche verändert sich mit dem im Jahr 1651 veröffentlichten Kochbuch „Le Cuisinier“ von De la Varenne.

Barock & Rokoko

machten die ersten Meisterköche berühmt als Botschafter der klassischen französischen Küche (17. und 18. Jahrhundert). Hier findet man bereits viele Kochbücher mit Rezepten der Königshöfe und Fürstenhäuser Europas. Nachdem die französische Küche während der Regierungszeit Ludwig XV. (1710 bis 1744) ihren ersten Höhepunkt erreicht, werden viele Rezepte nach berühmten Persönlichkeiten benannt und von damaligen Küchenchefs für die Feinschmecker der heutigen Zeit bewahrt.

Die Jahrhundertwende

brachte für die gesamte europäische Kulturgeschichte mit der französischen Revolution eine beachtliche Veränderung. Industrialisierung und Tourismus waren einige der Folgen, die das 19. und die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts prägten. Die ersten Restaurants und Nobel-Hotels eröffnen in großen Städten, die Fürstenhäuser verlieren das "Monopol des guten Geschmacks" und „müssen“ es fortan mit der bürgerlichen Oberschicht teilen. Das Nachschlagewerk der klassischen Küche "Le Guide culinaire" des Auguste Escoffier - einer der berühmtesten Köche dieser Zeit - gilt immer noch als Grundlage für die heutige Speisenzubereitung auf Gourmet-Niveau.



Die Neuzeit

erzwang vom Menschen eine Umstellung seiner Lebens- und Ernährungsweise. Die Welt und damit die kulturgeschichtlichen Hintergründe rückten stetig näher zusammen, die Globalisierung der Esskultur zog engere Kreise, beeinflusst von immer neuen, -teils widersprüchlichen-, Erkenntnissen zwischen Ernährung und Gesundheit. Adipositas bzw. Fettsucht sind inzwischen globale Themen hinsichtlich Volksgesundheit und deren wirtschaftlichen Folgeschäden.

Beispiele unserer Zeit sind die "Nouvelle Cuisine" (70er Jahre), die "Cuisine naturelle", die "Vollwertküche" der Öko-Bewegung (80er Jahre), "Ethno-Food" der (Fern)-Reisewelle (90er Jahre) und Wellness-Food sowie Molekular-Küche (beide seit ca. 2000), welche nicht nur durch neue Menügestaltungen sondern auch neue Herstellungsmethoden ihren Platz in der modernen Kochkunst gefunden haben. Die berühmtesten Vorreiter der Molekular-Küche sind Ferrán Adria (E), Heston Blumenthal (UK) und Juan Amador (D)