

## **Matthias Dörr M. A.**

### **Ernst Lößnitzer (11.03.1852-08.07.1928). Konstruktion einer deutschen Nationalküche**

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts definierte Auguste Escoffier mit seinem Guide Culinaire (dt. Kochkunstführer) nicht nur die Grundlagen der bis heute in der Spitzenküche ausschlaggebenden Haute Cuisine, sondern der Dresdner Koch und Lehrmeister Ernst Lößnitzer revolutionierte etwa zeitgleich die Ausbildung seines Berufsstandes grundlegend. Seine Bestrebungen waren so erfolgreich, dass sie noch heute die Standards für die deutsche, europäische und weltweite Berufsausbildung der Köche definieren.

Die Dissertation will eine Biografie Ernst Lößnitzers erarbeiten und seine Lebensleistung in den Kontext der europäischen Kochkunst stellen. Dazu wird Lößnitzers „Großes deutsches Kochbuch der feinen und guten bürgerlichen Küche“ mit dem noch heute maßgebenden Guide Culinaire von Auguste Escoffier verglichen, um Differenzen bzw. Gemeinsamkeiten des Aufbaus, Inhalts und des kulinarischen Niveaus zu ermitteln.

Doch Ernst Lößnitzer beschränkte seine Bestrebungen nicht darauf, den Kochnachwuchs anzuleiten und sein vorhandenes Wissen weiterzugeben. Vielmehr strebte er eine Verdeutschung und damit Nationalisierung der Küchensprache an. Zwar ist dieser Ansatz dem damals vorherrschenden Nationalismus und Imperialismus geschuldet, dennoch scheint es sich bei dem Versuch Lößnitzers um den spezifischsten zu handeln, auch weil er eng mit der Dresdner Sektion des Allgemeinen Deutschen Sprachvereines um Herrmann Dunger zusammenarbeitete.

Die geplante Biografie wird sowohl ein landesgeschichtliches, als auch ein ernährungsgeschichtliches Desiderat aufheben und soll sich daher nicht ausschließlich mit dem Lebensweg Ernst Lößnitzers beschäftigen, sondern ihn auch in den politischen und soziokulturellen, sowie wirtschaftlichen Strömungen seiner Zeit verorten.