



PRIMĂRIA
MUNICIPIULUI
SIBIU



ROMÂNIA
1918-2018 | SĂRBĂTORIM ÎMPREUNĂ



EUROPEAN REGION
OF GASTRONOMY



Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu

ULBS

*Istoria bucătăriei fine sibiene
de la Renaștere până în zilele noastre*



Ațiune cofinanțată de Consiliul Local Sibiu și Primăria Municipiului Sibiu
contract nr.48124/19.06.2018



Die
Siebenbürgische
Küche.

Von
Elise Fröhlich.

Aus der Geschichte
der gehobenen Küche
von der Renaissance bis zur Gegenwart —
mit Bezug auf Sibiu / Hermannstadt



In der Gastronomie der europäischen Eliteschicht kam es infolge von familiären Bindungen, Kreuzzügen, Kriegen, Pilgerfahrten usw. zu gegenseitigen Beeinflussungen sowie zur Übernahme von Gerichten. Der Handel hat dabei ebenfalls eine wichtige Rolle gespielt, da auf den Handelswegen auch Lebensmittel und Rezepte mitgeführt wurden. Alte Kochbücher sind wichtige Quellen zur Erforschung der Kultur-, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte mit deren Hilfe der gastronomische Diskurs der europäischen Elite entschlüsselt werden kann, da sie Rezepte enthalten, die nur Menschen mit gehobenen sozialen Status vorbehalten waren. In der Gastronomie – wie auch in anderen Bereichen – wurden Prestigeprodukte entwickelt, die repräsentativen Zwecken dienten. Im Verlauf der Zeit haben auch weniger hochgestellte soziale Klassen, – wie städtisches Patriziat und wohlhabende Bauern – den Adeligen nachgeeifert und Elemente ihres gastronomischen Verhaltens übernommen.

In Transsilvanien gab es bereits seit dem 16. Jh. eine gehobene Küche, der die internationale europäische Feinküche wie auch Elemente der heimischen ethnischen Küchen zugrunde lagen. Im 18. Jh. war Sibiu/Hermannstadt nicht nur Hauptstadt Siebenbürgens, sondern auch eine bedeutende Garnisonsstadt. Sie beherbergte zwar keinen Fürstenhof, war aber Sitz des Guberniums und des Gouverneurs. Infolge der habsburgischen Verwaltung wurden hier zahlreiche hochrangige Militärangehörige und Beamte aus allen Teilen der Monarchie ansässig. Diese kamen mit ihren Köchen und Kochbüchern, so dass die gehobene Küche große Verbreitung fand. Die Feinküche Hermannstadts war folglich eine der Synthese aus lokalen Rezepten und edlen Gerichte aus Mittel- und Westeuropa. Wenn das gastronomische Profil der Stadt bis zum Ersten Weltkrieg vom Blick nach Wien bestimmt war, änderte sich dieses in der Zwischenkriegszeit, als București/Bukarest – mit seiner an Frankreich orientierten Küche und deren balkanisch-orientalischem Einschlag – zunehmend an Einfluss gewann. Dazu hat auch eine Vielzahl von Kochbüchern beigetragen, die in ganz Rumänien Verbreitung fanden.

Zu kommunistischer Zeit wurden viele Rezepte der gehobenen Küche als bürgerlich und dekadent eingestuft, während andere abgeändert und vereinfacht wurden. Der Lebensmittelmangel des letzten Jahrzehnts der kommunistischen Ära führte dazu, dass Gerichte nur wenige Zutaten enthielten. Nach der politischen Wende von 1989 änderte sich auch im Bereich der Gastronomie alles grundlegend, und es wird erneut Raffinesse und Diversität angestrebt.