

Klassisches Gemüse.

Oder: Kennst Du das Land, wo die Brokkoli sprießen?

Martin Dönike

I do not like broccoli. And I haven't liked it since I was a little kid and my mother made me eat it. And I'm President of the United States, and I'm not going to eat any more broccoli.

(George H. W. Bush, 1990)

I.

In der Kasseler Gemäldegalerie Alte Meister befindet sich ein eher unscheinbares, dem Erfurter Maler Jacob Samuel Beck (1715–1778) zugeschriebenes Stillleben, das vor einem schwarzen Hintergrund ein Ensemble von Kohlköpfen, Kohlrabi, Artischocken und Quitten zeigt (Abb. 1). Von den gedeckten Grün-, Violett- und Gelbtönen der auf dem nackten Erdboden wie zufällig angeordneten Gemüse und Früchte hebt sich als einziger starker Farbakzent ein schwarz-rot-weißer Schmetterling (ein sog. Schönbär, *Callimorpha dominula*) ab, der fast mittig vor dem gänzlich schwarzen Hintergrund zu schweben scheint.¹

Stillleben mit Darstellungen von – im Vergleich etwa zu Melonen, Trauben, Pfirsichen und Zitrusfrüchten – wenig opulenten Kohl- und Rübengemüsen sind keine Seltenheit, weder in der Geschichte des Genres noch bei Beck selbst, in dessen Œuvre es gleich mehrere vergleichbare Gemälde gibt.² Auf das Frans Snyder zugeschriebene Karlsruher *Gemüsestillleben* (um 1610) mit Kohlköpfen als einen historischen Vorläufer aus der flämischen Bildtradition ist wiederholt hingewiesen worden;³ vergleichbare Darstellungen lassen sich aber auch in der italienischen Malerei des 17. und 18. Jahrhunderts finden, so etwa bei Giovanni Battista Ruoppolo (1629–1693).⁴

Näher bekannt als diese künstlerischen Vorläufer und Parallelen dürften dem Erfurter Beck allerdings die acker- und gartenbaulichen Aktivitäten seines Mitbürgers Christian Reichardt (1685–1775) gewesen sein, den er als 90jährigen im Jahr seines Todes portraitierte:⁵ Reichardt hatte seit den 1720er Jahren am Rande Erfurts eine agrarische Musteranlage aufgebaut, wo er Methoden intensiver Landwirtschaft erprobte, Samen produzierte und nicht zuletzt einheimisches wie südländisches Gemüse äußerst erfolgreich anbaute. Seine Erkenntnisse und Erfahrungen publizierte er zwischen 1753 und 1774 in den sechs Bänden seines *Land- und Gartenschatzes*; wie stolz Reichardt auf sein Werk war, zeigt die Tatsache, dass er sich auf Becks Portrait mit einem der Bände abbilden ließ.



Abb. 1: Jacob Samuel Beck, *Stilleben mit Kohl, Artischocken und Quitten*, Öl auf Leinwand, 1760–1770. Kassel, Museumslandschaft Hessen Kassel, Gemäldegalerie Alte Meister, Inv.-Nr. GK 969

Der dritte Band von Reichardts *Land- und Gartenschatz* ist allein der „Erziehung und Wartung“ der „zur Speise dienlichen Kohlen, Wurzeln und Zwiebeln“ gewidmet, wobei das sechste Kapitel von den „Kohl-Gewächsen“ handelt, darunter Weiß- und Rotkohl, Wirsingkohl, Kohlrabi, diverse Grün- bzw. Braunkohlsorten sowie ausführlich dem von Reichardt in Deutschland überhaupt erst akklimatisierten, ursprünglich wohl aus Zypern stammenden Blumenkohl.⁶ Ausführungen zu Quitten und Artischocken, von denen er „jährlich fast mehr denn einen Erfurter Acker glücklich“ durch den Winter bringe, finden sich im zweiten und vierten Band des Werkes.⁷ Alle diese lokalen Feldfrüchte lassen sich prominent auf Becks Gemüsestillleben wiederfinden, und es ist mehr als wahrscheinlich, dass der Maler sich mit seiner Motivwahl an den örtlichen Gegebenheiten orientierte und damit dem Stolz auf die Erfolge des Erfurter Erwerbsgartenbaus Ausdruck geben wollte.⁸

Als eine vergleichsweise exotische, „noch nicht viele Jahre in Deutschland bekannt[e]“ Kohlpflanze, die „aus Italien, sonderlich aber aus dem Kirchen-Staat zu uns gekommen“ und wenn schon nicht allgemein, so doch immerhin „seit 20 Jahren [...] fast an allen Königlichen und Fürstlichen Höfen

gemein“ geworden sei, erwähnt Reichardt u. a. auch den „Spargel-Kohl“, der alternativ mit den Namen „*Brassica Neapolitanu* [sic], *Broccoli di Napoli*“, „Rüben-Kohl-Dorschen“, „*Brassica ruberosa*, *rapobrassica*“ oder schlicht „*Broccoli*, *Bruoccoli*“ bezeichnet werde.⁹ Dabei ist es fraglich, ob Reichardt über fast fünf Seiten tatsächlich das heute als Brokkoli bekannte Gemüse oder nicht doch eher eine aus Italien importierte Variante des Blumenkohls beschreibt, zumal die von ihm kultivierte Pflanze sowohl in Aufzucht als auch Zubereitung diesem seiner eigenen Aussage nach sehr ähnlich sei.¹⁰ Diese Unsicherheit bei der korrekten Identifikation von Brokkoli (von ital. „brocco“ = Spross, Sprössling, dürrer Zweig¹¹) bzw. Spargelkohl (*Brassica oleracea* var. *italica* P.) wie auch seine Abgrenzung zum Blumenkohl (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.) sind bezeichnend für die begriffliche und taxonomische Verwirrung nicht nur des 18. Jahrhunderts. Eine gewisse Klarheit haben hier erst genetische Analysemethoden des 21. Jahrhunderts erbringen können.¹²

Wie Reichardt berichtet, wussten damalige deutsche „Köche[...] und Hausmütter[...]“¹³ mit dem ihnen fremden Gemüse eh wenig anzufangen, weshalb er dessen Anbau für einige Jahre unterbrach. Erst nachdem sich ein aus Frankreich stammender Koch bei ihm nach „Italiänische[m] *Broccoli*“ erkundigt hatte und alljährlich eine „ziemliche Quantität“ für seine „Herrschaft“ bestellte, nahm Reichardt die Zucht wieder auf.¹⁴ Das Urteil des Franzosen, demzufolge seine deutschen Kollegen, „die den *Broccoli* nicht gekennet und nicht zuzurichten gewust“, „dumme Teufel gewesen seyn“ müssten,¹⁵ zeugt weniger von der Ignoranz der deutschen Köche als von einer gewissen kulturellen Arroganz ihres französischen Konkurrenten: Im Gegensatz zu Frankreich oder mehr noch zu Italien, wo er zu den Nahrungsmitteln auch des einfachen Volkes gehörte, war Brokkoli zumindest in der mitteldeutschen Provinz wie dem nördlichen Europa überhaupt so gut wie unbekannt. Zwar hatte der britische Landschaftsarchitekt Stephen Switzer (1682–1745) bereits 1728 ein Handbuch für den englischen Markt publiziert, in dem er ausführlich den Anbau diverser „foreign Kitchen Vegetables“, allen voran des „Italian Broccoli“, beschrieb.¹⁶ Aber auch in diesem mehrfach aufgelegten und 1755 sogar ins Deutsche übersetzten Buch bleibt der „Italiänische[...] *Broccoli*“ letztlich ein Gemüse des „curious“ *gentleman*.¹⁷ Der globale Siegeszug des Brokkoli als massenproduziertes Nahrungsmittel sollte erst in den Jahren nach dem 2. Weltkrieg einsetzen, wobei der Umweg über die USA führte, wohin italienische Auswanderer ihn Anfang des 20. Jahrhunderts mitgebracht hatten.¹⁸ Spätestens seit dieser Zeit trennt die Welt sich in Brokkoli-Liebhaber (wie etwa Barack Obama) und Brokkoli-Hasser (wie Georg H. W. Bush),¹⁹ wobei Brokkoli zu den wenigen Gemüsen gehören dürfte, die in einem gewissen Sinne sogar theoriebildend in den Wissenschaften gewirkt haben.²⁰

II.

Dem in Stendal geborenen Johann Joachim Winckelmann, der 1755 im Alter von 37 Jahren Deutschland in Richtung Italien verließ, dürften die auf Jacob Samuel Becks Stilleben dargestellten eher rustikalen Kohlsorten zur Genüge bekannt gewesen sein: Aus ärmlichsten Verhältnissen stammend, hatte er fast sein gesamtes Leben in Brandenburg-Preußen zwischen Berlin, Halle und Magdeburg verbracht, bis es ihm 1748 gelang, als Bibliothekar des Grafen Bünau in das nahe Dresden gelegene sächsische Nöthnitz zu gehen. Rückblickend auf diese Zeit hat Winckelmann

von einem „Leben [...] in beständiger Arbeit und in Sorgen der Nahrung“ gesprochen, das nicht nur der körperlichen Gesundheit abträglich sei, sondern vor allem auch den „Geist“ einschränke.²¹ Ab 1754 lebte er für einige Monate in Dresden selbst, wo er bei der dort ansässigen italienischen Gemeinde wohl zum ersten Mal mit südländischen Speisen und Getränken in Berührung kam: „Zuweilen“, so ließ er seinen Freund Hieronymus Dietrich Berendis im Dezember 1754 wissen, „pflege ich auch des Abends in ein Italiener-Gewölbe zu gehen, wo ich, wie mirs gefällt, etwas verzehren auch nichts verzehren kann“.²² Dass neben der obligaten „halbe[n] Kanne rothen Wein“²³ hierzu auch Brokkoli gehört haben könnte, ist angesichts der damaligen Seltenheit dieses Gewächses in deutschen Landen allerdings eher unwahrscheinlich.

Etwas mehr als zwei Monate nach seiner Ankunft in Rom schrieb Winckelmann jedoch einen langen Brief an seinen in Nöthnitz verbliebenen Bibliothekarskollegen Johann Michael Francke. Vor dem Hintergrund des deutschen Winters beschreibt er hier nicht ohne eine gewisse Herablassung das winterliche Rom als eine idyllische Frühlingslandschaft voller exotischer Früchte, immergrüner Pflanzen und wohlfeilem Wein:

Der Winter ist sehr gelinde; es ist vielmehr Frühling. Ich habe noch keinen Schnee, als auf den Bergen, gegen Neapel zu gesehen. Ein paarmal hat es des Nachts Eis gefroren, aber des Mittags ist es so warm, daß man schwitzt. Man siehet in vielen Gärten die Pomeranzen an den Bäumen hängen. Gegen die Mitte vom Februar kommen die Blüthen gewöhnlich. Uebrigens sind alle Gärten grüne von Lorbeern, Orangen, Cypressen etc. Wein, das Maas für 5 Bajocchi, d. i. 18 Pfennige, ist recht gut. Ein gewisser Wein in der Nähe von Genzano riechet und schmecket nach Ambra und nach balsamischen Sachen, und zwey Maas bey uns werden ohngefähr 15 Bajocchi kommen.²⁴

Die vorzüglichste Köstlichkeit, die er in Rom entdeckt hat, sind jedoch weder die reifen Pomeranzen noch der balsamische Wein aus Genzano, sondern ausgerechnet ein Kohlgemüse, mit dessen Lob er die zitierte Passage und zugleich seinen Brief beschließt:

Meine größte Delicatesse sind Broccoli, welches eine Art von Braunkohl ist, was die Farbe betrifft; das Gewächs aber ist wie Blumenkohl. Man kocht sie ab und ißt sie mit Eßig und Oel. Künftig ein mehrers.²⁵

Die Tatsache, dass Winckelmann es für nötig hält, seinem Briefpartner die Brokkolipflanze durch den Vergleich mit dem deutschen Braun- bzw. Grünkohl²⁶ (Farbe) und dem Blumenkohl (Form) zu erklären, zeigt, dass dieses Gewächs ihm aus Deutschland tatsächlich unbekannt gewesen sein dürfte. Die erwähnte simple Zubereitungsform (abgekocht, mit Essig und Öl) gehört zu den Standards der italienischen Küche und wird so u. a. auch von Reichardt erwähnt.²⁷ In verfeinerter Form findet sich das Rezept u.a. schon in den 1570 publizierten *Opera* des Renaissance-Koches Bartolomeo Scappi (ca. 1500–1577), der für seine Dienstherrn, darunter zahlreiche Kardinäle sowie die Päpste Pius IV. und Pius V., „Broccoli asciutti“ mit Öl, Pomeranzensaft (*Melàngolo*), Pfeffer und etwas Brühe zuzubereiten pflegte.²⁸

Dabei hätte der Antikenkenner und eifrige Leser klassischer Schriftsteller Winckelmann seine in Rom neuentdeckte „Delicatesse“ beziehungsweise eine ihrer Vorformen sogar aus der römischen Literatur kennen können: In dem die Gartenpflanzen behandelnden 19. Band seiner *Naturalis Historiae* hat Plinius d. Ä. mehrere Seiten dem Kohl (*olus*) und seinen Stängeln (*caules*) gewidmet, wobei er auf frühere Darstellungen bei Theophrast (*Historia plantarum*, 4./3. Jh. v. Chr.) und M. Porcius Cato (*De agricultura*, um 160 v. Chr.) zurückgreifen konnte.²⁹ Beschrieben werden von ihm sieben nach ihren jeweiligen Anbaugebieten benannte, heute jedoch nicht mehr eindeutig identifizierbare Kohlsorten, die ihm zufolge alle „zu den Gegenständen der Feinschmeckerei“ gehören.³⁰ Hinzu kommen zwei weitere Kohlsorten: der Salzkohl (*halmyridion*) und eine Art wilder Kohlsprossen (*cyma silvestris*).³¹ In seinem *Acetaria* betitelten *Discourse of Sallets* (1699) hat der englische Architekt und Gartenbauer John Evelyn (1620–1706) das „*Halmerida*“ des Plinius wohl irrtümlich mit dem „*Broccoli from Naples*“ identifiziert, worin ihm u. a. Stephen Switzer und Johann Friedrich Zückert in der *Materia alimentaria* (1769) gefolgt sind.³² Im römischen Kochbuch des Apicius wiederum findet sich neben Rezepten für Flamingo und Papagei auch ein Rezept für „*cymas et coliclos*“, wobei moderne Übersetzer dazu tendieren, die beiden Begriffe mit „Brokkoli“ (resp. „Spargelkohl“, „young cabbage“, „brocoli branchu ou asperge“) und „Kohlsprößlinge“ („Kohlköpfchen“, „sprouts“, „pousses de choux“) wiederzugeben.³³ Winckelmann hat die als *De re coquinaria* bekannte spätantike Kompilation nachweislich gekannt.³⁴ Dass „*cyma*“ tatsächlich dem heutigen Brokkoli entspricht, ist unwahrscheinlich; eher dürfte damit, so wie bei Plinius, jegliche Art junger Kohlsprossen gemeint sein.³⁵ Als Alternative in Betracht zu ziehen wäre darüber hinaus der sogenannte Stängelkohl (ital. *Cima di rapa*; lat.: *Brassica rapa* var. *cymosa* bzw. *Brassica rapa* subsp. *silvestris* var. *esculenta*), der auch als ‚wilder Brokkoli‘ bekannt ist, allerdings zur Art der Rübsen gehört.

Auch wenn die von den antiken Schriftstellern erwähnten Kohlsorten mit dem heutigen Brokkoli in botanischer Hinsicht wohl nicht identisch sind, bleibt festzuhalten, dass die bei Plinius und Apicius erwähnten *cymae* wie auch die aus ihnen bereiteten Gerichte dem modernen Brokkoli ähneln, und Winckelmann somit zumindest der Gemüsetyp aus der antiken Literatur bekannt gewesen sein dürfte.

Um den modernen Brokkoli tatsächlich mit der klassischen Antike in Verbindung zu setzen, bedurfte es aber offenbar des poetischen Witzes eines mit der römischen Dichtung aufs Engste vertrauten Engländers: In den 1730er Jahren schrieb Alexander Pope (1688–1744) eine Reihe von *Imitations of Horace*, die sich satirisch auf die britische Gegenwart unter Georg II. und dem Premierminister Robert Walpole beziehen. In *The Second Satire of the Second Book of Horace, paraphrased* (1733/34) aktualisiert Pope das Lob des einfachen Landlebens, das Horaz in seiner Satire dem Landmann Ofellus in den Mund legt.³⁶ Wo bei Horaz aber von Gemüse und Räucherschinken („*holus fumosae cum pede pernae*“³⁷) als alltäglicher bäuerlicher Speise die Rede ist, spricht Pope davon, dass er sich – „zufrieden mit wenigem“ – in seiner fern der Stadt gelegenen Villa in Twickenham mit „Brokkoli und Hammelfleisch“ begnüge:

Content with little, I can piddle here
On Broccoli and mutton, round the year [...].³⁸

Den offensichtlichen Widerspruch, dass der vermeintlich schlichte „Broccoli“ im England der 1730er Jahre – wie gesehen – realiter noch immer ein eher exotisches Modegemüse war, hat Pope hier offenbar bewusst in Kauf genommen. Weitaus wichtiger gewesen zu sein scheint ihm die Evokation eines mediterranen Ambientes, das allerdings eher an Horazens *Sabinum* als an die Hütte des Ofellus erinnert.³⁹

III.

Doch zurück nach Italien und zu Winckelmann: Neben seiner neuen „Delicatesse“, dem „Broccoli“, musste dieser in Rom und Neapel weder deutschen Braun- noch Blumenkohl entbehren. Den Grafen Büнау in Nöthnitz ließ Winckelmann 1758 wissen, dass er „die Neapolitaner um nichts als um eine einzige Sorte von Wein, nemlich die sogenannte Lagrima, um grüne Erbsen im Winter und um Blumenkohl“ beneide, „von welchen sich Köpfe finden, welche ohne die Blätter 2 Spannen im Durchmesser haben.“ Obwohl er in Portici „alle Tage zweimal Blumenkohl gegessen“ habe, „um ihn müde zu werden“, sei ihm dies allerdings nicht gelungen.⁴⁰ Dem in Florenz weilenden Heinrich Wilhelm Muzel-Stosch (1723–1782) wiederum, für den er die *Description des pierres gravées de feu Monsieur le baron de Stosch* (1760) bearbeitete, berichtete er, dass er in Rom „bey einem Deutschen“ „braunen Kohl“ gefunden und davon mehr gegessen habe, als ihm guttat.⁴¹ Ob seine Leiden am folgenden Tag allein auf den übergroßen Appetit zurückzuführen waren, oder ob sich sein Magen mittlerweile auf mediterrane Kost umgestellt hatte, muss offenbleiben.

Derselbe Muzel-Stosch, der mittlerweile in Berlin Königlicher Hofrat und Aufseher der Königlichen Kunst-, Antiquitäten- und Medaillenkabinette geworden war, bat seinen Freund Winckelmann im Frühjahr 1767 übrigens, ihm Brokkolisamen aus Italien nach Deutschland zu senden.⁴² Die Notwendigkeit, „denselben aus fremden Orten“, d. h. vornehmlich aus Italien, kommen zu lassen, wird in nahezu allen zeitgenössischen Werken zur Gartenkunst erwähnt.⁴³ Dabei war es empfehlenswert, sich persönlicher Kontakte statt offizieller Samenhändler zu bedienen, da man diese der Betrügerei verdächtigte. So beschwert sich bereits Stephen Switzer über den „vielfältige[n] Betrug, den diejenigen, die ihn auf der Küste einsammeln, an dem Kaufmann, und folglich an uns hier begehen“:

Denn ungeachtet ich einen Sack, der nur von der Wasserseite hergebracht, und mit einem italienischen Zeichen marquiert war, und das Verzeichniß der Waaren in des Ueberbringers eigenen Händen sah, so war es dennoch, als es herauf kam, nichts anders, als Rübsamen. So wenig treu und Glauben ist bey solchen Saamenhändlern anzutreffen, die es sonder Zweifel für keine Sünde halten, die Ketzler zu betriegen.⁴⁴

Kein Wunder also, dass Muzel-Stosch seinen Freund Winckelmann um die Besorgung bat, der dieser allerdings, wie er ihn wissen ließ, vorerst nicht nachkommen konnte:

Der Saamen des Broccoli muß frisch und von eben dem Jahre sein, in welchem man ihn säen will, sonst muß man befürchten, daß Würmer in demselben sind: die Broccoli aber blühen allererst im Monate May ab. Ich erwarte also darüber Ihren Willen.⁴⁵

Ob Winckelmann sich dieses Auftrags noch vor seinem gewaltsamen Tod im folgenden Jahr entledigen konnte, ist nicht überliefert. Doch nicht allein Winckelmann, auch spätere deutsche Italienbesucher dienten ihren daheimgebliebenen Freunden als Lieferanten von Brokkolisamen. So etwa Wilhelm Heinse (1746–1803), der seinem Freund Friedrich Heinrich Jacobi im Mai 1783 einige „Broccolisaame[n]“ nach Düsseldorf schickte und weitere mitzubringen versprach⁴⁶ – und dies obwohl er selbst eher unappetitliche Erfahrungen mit dem Gemüse gemacht hatte, musste er in Albano doch „Brocoli mit schlechtem Oel, u Eyerkuchen mit eben so stinkendem wacker“ verzehren.⁴⁷

Nur knapp fünf Jahre später übersandte der Ende 1786 in Rom eingetroffene Goethe von dort „Brokoli Saamen“ an den Weimarer Hofmarschall Leonhard von Klinkowström, „damit er ihn pflanzen und unsrer Fürstinn einen guten Salat bereiten laße“.⁴⁸ Zudem sollte Klinkowström auch „andern Freunden davon etwas zu genießen geben“, „[n]ähere Anweisung“ zum Anbau legte er der Sendung bei.⁴⁹ Dass er damit in die Fußstapfen des Brokkoli-Liebhhabers Winckelmann trat, dürfte ihm als dessen Leser durchaus bewusst gewesen sein: Dessen oben zitierter Brief an Francke, in dem er vom Brokkoli als seiner „größte[n] Delicatesse“ schreibt, war ebenso wie der Brief an Muzel-Stosch bezüglich der Brokkolisamen längst im Druck erschienen.⁵⁰ Und so nimmt es denn auch nicht wunder, wenn Karl Philipp Moritz (1756–1793), der gemeinsam mit Goethe 1786–1788 in Italien weilte, in seinen *Reisen eines Deutschen in Italien* (1792/93) zu berichten weiß, dass es „[u]nter den italienischen Speisen“ eine „Art Kohlstaude von vorzüglichem Wohlgeschmack“ gäbe, „welche *Brokkoli* heißt, und die selbst Winkelmann, bei dem geistigen Genuß der hohen Kunsts Schönheiten, dennoch auch zu rühmen nicht vergessen“ habe.⁵¹ Goethe selbst bemerkt in seiner *Italienischen Reise* (1816/17) lediglich die „unglaubliche[...] Konsumtion von Gemüse“ in Neapel, die nicht zuletzt daran ablesbar sei, dass „wirklich die Strünke und Blätter von Blumenkohl, Broccoli, Artischocken, Kohl, Salat, Knoblauch einen großen Teil des neapolitanischen Kehrichts“ ausmachten, den man wieder auf die Felder vor der Stadt bringe, „um den Zirkel der Vegetation“ nochmals „zu beschleunigen.“⁵² Seine Spur hinterlassen hat der Brokkoli indes nicht nur in seinen autobiographischen Schriften, sondern auch in seiner Dichtung, wie das folgende seiner 1790 entstandenen *Venezianischen Epigramme* zeigt:

Gieße nur, tränke nur fort die rot bemäntelten Frösche,
Wäß're das durstende Land, daß es uns Broccoli schickt.
Nur durchwäß're dies Büchlein mir nicht; es sei mir ein Fläschchen
Reinen Arraks, und Punsch mache sich jeder nach Lust.⁵³

Auch diese Zeilen verdanken sich seiner Italienerfahrung, transponieren sie aber in klassisch-klassizistische Poesie. Noch 25 Jahre später sollte Goethe dem Jenaer Hofgärtner Carl Harras neben vier Piniensamen auch ein „Packetchen“ mit „Veronesische[m] Broccoli-Samen“ aus Weimar

zukommen lassen, begleitet von der Anweisung, dass dieser, „[w]enn der Broccoli gut“ gerate, „auf den Herbst von Zeit zu Zeit etwas herüberschicken“ möge.⁵⁴

Angesichts dieser stark klassizistisch geprägten Brokkoli-Manie – der französische Revolutionskalender führte sogar einen Tag namens „Brocoli“ ein⁵⁵ – mag es nur konsequent erscheinen, wenn ein Romantiker wie August Wilhelm Schlegel (1767–1845) glaubte Einspruch erheben zu müssen. In seiner Rezension der im Umfeld Goethes besorgten ersten Gesamtausgabe von *Winckelmann's Werken* (1808–1825) kritisierte er die Herausgeber u. a. scharf für die Entscheidung, die z. T. überholten Schriften des deutschen Archäologen sowohl orthographisch als auch inhaltlich unangetastet zu lassen.⁵⁶ Insbesondere hinsichtlich der noch ausstehenden Briefbände plädierte er nachdrücklich dafür, „nicht Vollständigkeit“ anzustreben, sondern vielmehr eine „strenge Auswahl“ zu treffen und dabei das Wichtige vom Überflüssigen zu scheiden:

[E]s ist schon in den frühern Sammlungen manches Unbedeutende, besonders aber in der letzten (*Winckelmann und sein Jahrhundert*. In Briefen und Aufsätzen herausgeg. von Goethe. 1805.) Manches gedruckt worden, was für W.s Ruhm und die Erbauung der Leser besser ungedruckt geblieben wäre. Es ist auch andern Reisenden in Italien begegnet, Brocoli mit Essig und Oel gern zu eßen, und die italiänischen Weine zu lieben, ohne daß man sich gemüßigt fände, solches der Welt und Nachwelt mitzuteilen. Für die Bewunderer W.s, die sich ihn gern als einen Schüler des Plato im alten Philosophen-Mantel denken, ist es unerwünscht, zu erfahren, er habe sich auf ‚einen kaffeebraunen Drap d'Abbeville Rock mit güldenem Brandebourgs‘ so viel zu Gute gethan, daß er einen Freund in Deutschland davon unterhält.⁵⁷

In einer seltsam anmutenden Verkehrung gewohnter Wahrnehmungsschemata erweist sich der Romantiker Schlegel hier als Verfechter eines klassizistisch-geschönten Winckelmannbildes, das vor allem auf „Ruhm“ und „Erbauung“ zielt, während sich die früheren Herausgeber für den ‚ganzen Winckelmann‘ in all seinen Widersprüchen und zum Teil schillernden Eigenheiten interessieren. Wie ihre Vorgänger sind deshalb auch die Herausgeber der Weimarer Winckelmann-Ausgabe Schlegels Ratschlag nicht gefolgt und haben die Briefe ungekürzt einschließlich der von diesem monierten Briefpassagen über italienischen Wein, Brokkoli und bestes französisches Wolltuch mit goldenen Posamenten abgedruckt.⁵⁸

*

Die Vorstellung, dass allein Bedeutendes „Ruhm“ und „Erbauung“ verspreche, Unbedeutendes aber der künstlerischen wie auch literarischen Darstellung nicht wert sei, ist im Laufe des 19. Jahrhunderts endgültig als bloße akademische Konvention entlarvt worden. Max Liebermann, der 1873 ein die zeitgenössische Kritik provozierendes *Selbstbildnis mit Küchenstillleben* malte, auf dem neben Mohrrüben, Lauch und Kartoffeln prominent auch diverse Kohlköpfe zu sehen sind, hat in einem berühmt gewordenen Bonmot bemerkt, dass die „gutgemalte Rübe [...] ebenso gut wie die gutgemalte Madonna“ sei.⁵⁹

Ähnliches ließe sich vielleicht auch von Winckelmanns Brokkoli und dem von ihm nicht weniger verehrten *Apollo vom Belvedere* behaupten: ‚High‘ und ‚low‘ liegen im vermeintlich edlen Klassizismus häufig näher, als man sich anzunehmen gewöhnt hat.⁶⁰ Deutlich geworden sein mag darüber hinaus aber auch, welche nachhaltige Spur der Brokkoli in der Kunsttheorie und der Briefliteratur des 18. und frühen 19. Jahrhunderts hinterlassen hat und wie eng der Diskurs um das unscheinbare klassische Gemüse mit den auf den ersten Blick so weit entfernt voneinander liegenden Wissensgebieten der Ästhetik, der Altertumswissenschaft, der Garten- und Kochkunst, der Politik, der Poesie und der Philologie verwoben ist.

Anmerkungen

¹ Zu dem Gemälde siehe Schnackenburg 1996, S. 57; Taschitzki 2016, S. 91–92. mit Abb. 8.

² Siehe Taschitzki/Schierz 2016, S. 201–205, 245f., Kat.-Nr. 52–58.

³ So schon von Schnackenburg 1996, S. 57.

⁴ Vgl. etwa Langemeyer/Peters 1979, S. 284, 287, Abb. 154.

⁵ *Bildnis Christian Reichardt*, 1775, Öl auf Leinwand, 109,8 × 84,8 cm, Erfurt, Angermuseum, Inv.-Nr. 10687, abgebildet in: Taschitzki/Schierz 2016, S. 180, 240, Kat.-Nr. 25. – Zu Reichardt siehe Gutsche 1985 und Schwarz 1985.

⁶ Reichardt 1753–1774, Bd. 3, S. 86–140, hier S. 107–115 zum Blumenkohl, der sich u. a. auf Stilleben Becks abgebildet findet siehe (Taschitzki/Schierz 2016, Kat.-Nr. 50, 54, 55 und 57). Zu den Ursprüngen der Blumenkohlzüchtung in Erfurt siehe Gutsche 1985, S. 15; Wember 2014, S. 15–20.

⁷ Reichardt 1753–1774, Bd. 2, S. 160f.; Bd. 4, S. 67–74.

⁸ Staatliche Kunstsammlungen Dresden 1983, S. 28 und S. 92f.; Seelig 2016, S. 57 und S. 245–246., Kat.-Nr. 58.

⁹ Reichardt 1753–1774, Bd. 3, S. 115.

¹⁰ So auch Helm 1960, S. 226f. – Dass er „nicht als ein Botanicus, sondern als ein Oeconomus“ geschrieben habe und „man dahero weder in der Eintheilung, noch in den beygefüigten lateinischen Namen [...] die größte Accuratesse fordern“ könne, gibt Reichardt selbst in der Vorrede seines *Land- und Gartenschatzes* zu (Reichardt 1753–1774, Bd. 3, S. [2]).

¹¹ Battaglia 1961–2002, Bd. 2, S. 388; Pianigiani 1988, S. 187, s. v. „bròcco“, „bròccolo“.

¹² Siehe Helm 1960; Branca 2008, S. 158–162; Prakash/Wu/Bhat 2012, bes. S. 49–51.

¹³ Reichardt 1773–1774, Bd. 3, S. 119.

¹⁴ Ebd., S. 117.

¹⁵ Ebd.

¹⁶ Switzer 1728, das in späteren Auflagen erweiterte Kapitel zum Broccoli hier S. 1–5. Die deutsche Ausgabe trägt den Titel *Kurze und bequeme Methode die Italiänischen Brocoli, Spanische Cardoon, Celeriac, Fiochi, und andere fremde Küchenkräuter hervorzubringen* und wurde 1755 in Leipzig bei Carl Ludwig Jacobi publiziert. Schon ein Jahr zuvor hatte Switzer den Brokkoli in seinem *The Pratical Kitchen Gardiner* behandelt (Switzer 1727, S. 134–135).

¹⁷ Siehe Switzer 1728, S. iii–xii (Preface). Über den „Brocoli“ heißt es hier, das dieser „has been some Time amongst us; but our not knowing how to manage it, has brought a kind of Disreputation upon it, though there have been, and are still, many Advocates for it“ (ebd., S. iv).

¹⁸ Nieuwhof 1969, S. 6, 87; Gray 1982, S. 408; Pitrat/Foury 2003, S. 230.

¹⁹ Vgl. Walker 2013; Carman 2018.

²⁰ So vor allem in der Entwicklungs- und Kognitionspsychologie, siehe etwa Repacholi/Gopnik 1997, S. 14 zu einem Test mit „an attractive snack“ vs. „a relatively unappetizing raw vegetable (broccoli flowerets)“; Coolican 2009, S. 4–15 („broccoli theory“); vgl. aber auch Praeg 2014, S. 211–216 (Abschnitt: „The broccoli theory of evolution“). Den Titel *The Broccoli Theory* trägt übrigens auch ein 1996 erschienener Film des amerikanischen Regisseurs Brent Sterling Nemetz (siehe: <https://www.imdb.com/title/tt0404833/> [aufgerufen 7.4.2021]).

²¹ *Sendschreiben von der Reise eines Gelehrten nach Italien und insbesondere nach Rom an den Herrn M. Franken [1762]*, in: Winckelmann 1952–1957, Bd. 4, S. 17–20, hier S. 19.

²² Winckelmann an Berendis, 19. Dezember 1754, in: Winckelmann 1952–1957, Bd. 1, S. 159. Treffend hat Ernst Osterkamp bemerkt, dass der „deutsche Weg nach Europa“ offenbar „also schon in der Mitte des 18. Jahrhunderts über ‚den Italiener‘“ führte (Osterkamp 2017, S. 34).

²³ Winckelmann an Berendis, 29. Dezember 1754 (Winckelmann 1952–1957, Bd. 1, S. 163); vgl. auch ebd., S. 168 (an Berendis, 10. März 1755).

²⁴ Winckelmann an Francke, 29. Januar 1756 (Winckelmann 1952–1957, Bd. 1, S. 206). Winckelmann war am 18. November in Rom eingetroffen und hatte in einem ersten Brief an Francke vom 7. Dezember 1755 noch beklagt, dass er in Rom „die deutsche Zubereitung der Speisen“ vermisste (ebd., S. 190).

²⁵ Ebd., S. 206.

²⁶ Zu dem u. a. auch in Winckelmanns Heimat, der Altmark, angebauten Braunkohl (*Brassica oleracea* var. *sabellica* L.), mitunter auch Blaukohl genannt, siehe Zedler 1731–1754, Bd. 4 [1733], s. v. „Brassica“, Sp. 1109–1117, hier Sp. 1112; Rammelt 1768–1774, S. 65–67, ebd., S. 67–68. auch zum „Prokuli“ als einem „aus Italien eben nicht vor langer Zeit zu uns gebrachte[n] Kohl“.

²⁷ Reichardt 1753–1774, Bd. 3, S. 119.

²⁸ Scappi 1570, S. 153, Cap. CCXXXVII („Per cuocere Broccoli asciutti“). Vgl. auch Rossetti 1584, S. 195 („Broccoli in aceto, ólio, sale, e sugo di mel granato“) bzw. S. 206 und 236 („Broccoli con aranzi“).

²⁹ Plin. nat. 19, 136–144; dazu Hünemörder 1999; ausführlicher Orth 1921. Zu weiteren antiken Autoren siehe Branca 2008, S. 152–154; Maggioni/ Bothmer/Poulsen et al. 2018, S. 139–150.

³⁰ Plin. nat. 19, 139. Die einzelnen Benennungen lauten: Tritanum bzw. Trizianum (aus Tritium?), Cumanum (Cuma), Aricinum (Aricia), Pompeianum (Pompeii), Bruttiani (Bruttium), Sabellico (Sabiner Berge), Lacuturnenses ex convalle Aricina (Lacus Turnus im Tal von Aricia). Vgl. Maggioni/ Bothmer/Poulsen et al. 2018, S. 145–148.

³¹ Plin. nat. 19, 142, 144.

³² Evelyn 1699, S. 16; Switzer 1728, S. 1; Zückert 1769, S. 182–183. – Heute wird das *halmyridion* meist mit dem Meerkohl (*Crambe maritima* L. bzw. *Brassica cretica* L.) identifiziert. Siehe das „Verzeichnis der Pflanzennamen nach der modernen Nomenklatur“ in Plinius Secundus d. Ä. 1996, S. 232–238, hier S. 234; Maggioni/Bothmer/Poulsen et al. 2018, S. 152.

³³ Apicius 3,9; Vgl. Apicius 1965, S. 81–83 (französisch); Apicius 1977, S. 80 (englisch); Apicius 1993, S. 39 (deutsch); Apicius 1990, S. 39 (italienisch).

³⁴ Siehe etwa Winckelmann 2013, S. 80, Nr. 510; Ders. 1997, S. 106; Winckelmann an Bianconi, Ende Mai – Anfang Juni 1758 (Winckelmann 1952–1957, Bd. 1, S. 375).

³⁵ Plin. nat. 19, 137, 138, 141. Vgl. auch Helm 1960, S. 224. – Plinius berichtet übrigens, dass Kaiser Tiberius seinen Sohn Drusus Iulius Caesar (um 15 v. Chr.– 23 n. Chr.) zurechtgewiesen habe, weil dieser nach dem Vorbild des Apicius Kohlsprossen (*cymae* bzw. *cauliculi*) als Nahrungsmittel ablehnte (Plin. nat. 19, 137).

³⁶ Pope 1953, S. 54–69. – Vgl. Kupersmith 2007, S. 64–84, bes. S. 74–79 zur *Second Satire of the Second Book of Horace, Paraphrased*; Rosslyn 1990, S. 77–79.

³⁷ Hor. sat. 2, 2, 117. Vgl. die Übersetzung von Holzberg in Horaz 2018, S. 127 („Gemüse mit der Haxe eines geräucherten Schinkens“).

³⁸ Pope 1953, S. 65, V. 137–138. – Wie bei Horaz wird dieser frugale Alltag allein durch den Besuch von Gästen unterbrochen: „But ancient friends, (tho' poor, or out of play) / That touch my Bell, I cannot turn away. / 'Tis true, no Turbots dignify my boards, / But gudgeons, flounders, what my Thames affords. / To Hounslow-heath I point, and Bansted-down, / Thence comes your mutton, and these chicks my own: / From you old walnut-tree a show'r shall fall; / And grapes, long lingering on my only wall, / And figs, from standard and Espalier join: / The dev'l is in you if you cannot dine.“ (ebd., V. 139–148). Vgl. Hor. sat. 2,2, 118–122.

³⁹ Tatsächlich hat Pope seinem Garten in Twickenham Brokkoli selbst angebaut. Siehe Robert Digby an Pope, 14. August 1723: „How thrive your garden-plants? how look the trees? how spring the Broccoli and the Fenocchio? hard names to spell!“ (Pope 1956, Bd. 2, S. 192) – Zu der dem Brokkoli-Anbau verschriebenen „Twickenham broccoli Mafia“, zu der neben Pope u. a. auch Lord Edward Wortley Montagu (mit dessen Gärtner Stephen Switzer bekannt war, siehe Switzer 1728, S. 1–2.) und Lord Peterborow, aber auch Jonathan Swift (dem Pope 1727 „some Seeds of Italian Fennel & Broccoli“ zukommen ließ, siehe Pope 1956, Bd. 2, S. 425) gehört haben sollen, siehe Hammond 1997, S. 299.

⁴⁰ Winckelmann an Büнау, 26. April 1758 (Winckelmann 1952–1957, Bd. 1, S. 352–353.).

⁴¹ Winckelmann an Muzel-Stosch, 21. November 1759 (ebd., S. 51).

⁴² Siehe das Antwortschreiben Winckelmann an Muzel-Stosch, 18. April 1767 (ebd., Bd. 3, S. 253).

⁴³ Reichardt 1753–1774, Bd. 3, S. 118; Rammelt 1768–1774, Bd. 3, S. 67–68.

⁴⁴ Switzer 1755, S. 2 (die entsprechende Passage war von Switzer der zweiten Auflage seiner *Method* eingefügt worden).

⁴⁵ Winckelmann an Muzel-Stosch, 18. April 1767 (Winckelmann 1952–1957, Bd. 3, S. 253).

⁴⁶ Heinse an Jacobi, 3. Mai 1783 (Heinse 1902–1925, Bd. 10, S. 229). Angekündigt hatte er die Übersendung der „Proculisaamen“ bereits am 27. August 1782 (ebd., S. 201).

⁴⁷ Heinse 2003–2005, Bd. 1, S. 613.

⁴⁸ Goethe an Charlotte von Stein, 1.–3. Februar 1787 (Goethe 2008ff., Bd. 7.1, S. 105) – Goethes Reiserechnungen belegen, dass er die „Seme di Brocolo“ am 2. Februar 1787 gekauft hat, siehe ebd., Bd. 7.2, S. 244.

⁴⁹ Ebd.

⁵⁰ Siehe Winckelmann 1777, S. 63 (Brief an Francke); Winckelmann 1781, Bd. 2, S. 99f. (Brief an Muzel-Stosch).

⁵¹ Moritz 1997–1999, Bd. 2, S. 491 (*Reisen eines Deutschen in Italien in den Jahren 1786 bis 1788*, Erster Teil, Abschnitt: „Der Spanische Platz“).

⁵² Goethe 1985–1998; Bd. 15, S. 406 (Neapel, den 28. Mai 1787).

⁵³ Ebd., Bd. 3.2, S. 129. – Unter den Aufzeichnungen und Exerpten, die Goethe im Zuge der Vorbereitungen zu einer zweiten bzw. dritten Reise nach Italien anfertigte, findet sich in den Notizen zum Feldbau und den Feldfrüchten Italien unter der Überschrift „Ortaggi“ neben Sellerie, Blumenkohl und Artischocken auch der Eintrag „Broccoli romani“. Siehe ebd., Bd. 4.2, S. 539.

⁵⁴ Goethe an Christiane v. Goethe, 8. März 1815 (Goethe 1887–1919, Abt. IV, Bd. 25, S. 224). Wie Goethe weiter schreibt, hatte sich sein Weimarer Gärtner „nicht weiter damit abgeben wollen, und mag auch wohl recht haben.“ (ebd.)

⁵⁵ Fabre d'Églantine 1793, o. S. Es handelt sich um den 12. Tag des Monats Pluioise (dt. Regenmonat), dem fünften Monat des republikanischen Kalenders (nach alter Zeitrechnung der 31. Januar).

⁵⁶ Dazu Dönike 2013, S. 10, 30–31.

⁵⁷ Schlegel 1812, S. 111–112. In dem von Schlegel erwähnten Band hatten Goethe 27 Briefe Winckelmanns an Hieronymus Dietrich Berendis publiziert, die nach dessen Tod in den Besitz der Weimarer Herzogin Anna Amalia übergegangen waren, bei der er als Kammerherr gedient hatte.

⁵⁸ Winckelmann 1808–1825, Bd. 9: Winkelmanns Briefe 1747–1761, S. 149 und 250; vgl. Winckelmann 1952–1957, Bd. 1, S. 206 und 329.

⁵⁹ Das Zitat: Liebermann 1978, S. 49. Zu dem Gemälde (*Selbstbildnis mit Küchenstillleben*, 1873, Öl auf Leinwand, 85,5 × 139 cm, Gelsenkirchen, Städtisches Museum) siehe Frenssen 1997, S. 74–75. Zum „Sieg der Rübe“ bei Liebermann, Emile Zola und anderen vgl. auch Ebert-Schifferer 1998, S. 290–299.

⁶⁰ Vgl. etwa das Beispiel der ausdrücklich zum Verzehr gedachten Gemmenabdrücke in Zuckerpaste (sog. Zuckergemmen), die von dem im Diensten der Weimarer Herzogin Anna Amalia stehenden Koch René François Goullon (1757–1839) nach dem Muster antiker Originalgemmen hergestellt und weit über die Grenzen Weimars hinaus vertrieben wurden: Dönike/Holm 2012.

Literatur

Apicius 1936 – Marcus Gavius Apicius, *Cookery and dining in imperial Rome. A Bibliography, Critical Review and Translation of the Ancient Book known as Apicius De re coquinaria*, übersetzt v. Joseph Dommers Vehling, New York 1977 (Nachdruck 1936).

Apicius 1965 – Marcus Gavius Apicius, *L'Art culinaire*. Texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris 1965.

Apicius 1990 – Marco Apicio, *L'arte della cucina. Manuale dell'esperto cuoco della Roma imperiale*. Einführung, Übersetzung und Kommentar von Clotilde Vesco, Rom 1990.

Apicius 1993 – Marcus Gavius Apicius, *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Lateinisch/Deutsch, hg. übersetzt und kommentiert v. Robert Maier, Stuttgart 1993.

Battaglia 1961–2002 – Salvatore Battaglia, *Grande dizionario della lingua italiana*, 21 Bde., Turin 1961–2002.

Branca 2008 – Fernando Branca, Cauliflower and Broccoli, in: *Vegetables I. Asteraceae, Brassicaceae, Chenopodiaceae and Cucurbitaceae*, hg. v. Jaime Prohens / Fernando Nuez, New York 2008 (Handbook of plant breeding, Bd. 1), S. 151–186.

Carman 2018 – Tim Carman, As president, George H.W. Bush never wavered from his hard line on broccoli, in: *The Washington Post*, 5. Dezember 2018, <https://www.washingtonpost.com/news/food/wp/2018/12/05/as-president-george-h-w-bush-never-wavered-from-his-hard-line-on-broccoli/> [aufgerufen 30.4.2020].

Coolican 2009 – Hugh Coolican, *Research methods and statistics in psychology*, 5. Aufl., London 2009.

Dönike 2013 – Martin Dönike, *Altertumskundliches Wissen in Weimar*, Berlin / Boston 2013.

Dönike/Holm 2012 – Martin Dönike, / Christiane Holm, Zuckergemmen, in: *Weimarer Klassik. Kultur des Sinnlichen*, hg. v. Sebastian Böhmer u. a., Berlin 2012, S. 26–29, Ausst.-Kat. Weimar, Schiller-Museum, 2012.

Ebert-Schifferer 1998 – Sybille Ebert-Schifferer, *Die Geschichte des Stillebens*, München 1998.

Evelyn 1699 – John Evelyn, *Acetaria. A Discourse of Sallets*, London 1699.

Fabre d'Églantine 1793 – Philippe-François-Nazaire Fabre d'Églantine, *Rapport fait à la Convention nationale, fait dans la séance du 3 du second mois de la seconde année de la République française, au nom de la commission chargée de la confection du calendrier*, Paris 1793.

Frenssen 1997 – Birte Frenssen, Die gut gemalte Rübe. Das Selbstbildnis mit Küchenstilleben, in: *Max Liebermann. Der Realist und die Phantasie*, hg. v. der Hamburger Kunsthalle, Hamburg 1997, S. 74 f., Ausst.-Kat., Hamburg, Kunsthalle/Frankfurt am Main, Städel/Leipzig, Museum der bildenden Künste, 1997–1998.

Goethe 1887–1919 – Johann Wolfgang von Goethe, *Goethes Werke*, hg. im Auftrage der Großherzogin Sophie v. Sachsen-Weimar-Eisenach, 143 Bde. in 4 Abteilungen, Weimar 1887–1919.

Goethe 1985–1998 – Johann Wolfgang von Goethe, *Sämtliche Werke nach Epochen seines Schaffens*. Münchner Ausgabe, 21 Bde., hg. v. Karl Richter in Zusammenarbeit mit Herbert G. Göpfert / Norbert Miller / Gerhard Sauder / Edith Zehm, München 1985–1998.

Goethe 2008ff. – Johann Wolfgang von Goethe, Briefe. *Historisch-kritische Ausgabe*, im Auftrag der Klassik-Stiftung Weimar, Goethe-und-Schiller-Archiv hg. v. Georg Kurscheidt u. a., bislang 10 Bde., Berlin u. a. 2008ff.

Gray 1982 – A. R. Gray, Taxonomy and evolution of Broccoli (*Brassica oleracea* var. *italica*), in: *Economic Botany*, 1982, Bd. 36, S. 397–410.

Gutsche 1985 – Willibald Gutsche, Der Begründer des neuzeitlichen Erwerbsgartenbaus Christian Reichart – Sohn seiner Zeit und Wegbereiter des Fortschritts, in: *Christian Reichart 1685–1775. Pionier und Förderer des Erfurter Erwerbsgartenbaues*, hg. v. Rat der Stadt Erfurt, Redaktion v. Hartmut Pontius, Erfurt 1985, S. 5–29.

Hammond 1997 – Brean S. Hammond, *Professional Imaginative Writing in England, 1670–1740. ‚Hackney for Bread‘*, Oxford 1997.

Heinse 2003–2005 – Wilhelm Heinse, *Die Aufzeichnungen. Frankfurter Nachlass*. 5 Bde, hg. v. Markus Bernauer u. a., München 2003–2005.

Heinse 1902–1925 – Wilhelm Heinse, *Sämtliche Werke*, 10 Bde., hg. v. Carl Schüddekopf / Albert Leitzmann, Leipzig 1902–1925.

Helm 1960 – Johannes Helm, Brokkoli und Spargelkohl. Beiträge zur Geschichte ihrer Kultur und zur Klärung ihrer morphologischen und taxonomischen Beziehungen untereinander sowie zum Blumenkohl, in: *Der Züchter*, 1960, Bd. 30, Heft 6, S. 223–241.

Horaz 2018 – Horaz [Quintus Horatius Flaccus], *Sämtliche Werke. Lateinisch und deutsch*, hg. und übersetzt v. Niklas Holzberg, Berlin/Boston 2018.

Hünemörder 1999 – Christian Hünemörder, Kohl, in: *Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike. Altertum*, hg. v. Hubert Cancik / Helmuth Schneider, Bd. 6, Stuttgart/Weimar 1999, Sp. 629.

Kupersmith 2007 – William Kupersmith, *English Versions of Roman Satire in the Earlier Eighteenth Century*, Newark 2007.

Langemeyer/Peters 1979 – Langemeyer, Gerhard/Peters, Hans-Albert (Hg.): *Stilleben in Europa*, hg. v. Gerhard Langemeyer / Hans-Albert Peters, Münster 1979, Ausst.-Kat., Münster, Westfälisches Landesmuseum für Kunst u. Kulturgeschichte, 1979–1980/Baden-Baden, Staatliche Kunsthalle, 1980.

Liebermann 1978 – Max Liebermann, Die Phantasie in der Malerei [1904], in: *Die Phantasie in der Malerei. Schriften und Reden*, hg. v. Günter Busch, Frankfurt am Main 1978, S. 39–66.

Maggioni/Bothmer/Poulsen 2018 – Lorenzo Maggioni / Roland von Bothmer / Gert Poulsen et al.: Domestication, diversity and use of *Brassica oleracea* L., based on ancient Greek and Latin texts, in: *Genetic Resources and Crop Evolution*, 2018, Bd. 65, S. 137–159, <https://doi.org/10.1007/s10722-017-0516-2> [aufgerufen 2.4.2021].

Moritz 1997–1999 – Karl Philipp Moritz, *Werke in zwei Bänden*, hg. v. Heide Hollmer / Albert Meier, Frankfurt am Main 1997–1999.

Nieuwhof 1969 – M. Nieuwhof, *Cole Crops. Botany, Cultivation, and Utilization*, London 1969.

Orth 1921 – Ferdinand Orth, Kohl, *Brassica oleracea*, in: *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*. Neue Bearbeitung, Bd. I,21, Stuttgart 1921, Sp. 1034–1038.

Osterkamp 2017 – Ernst Osterkamp, Johann Joachim Winckelmann: Der Europäer, in: *Winckelmann. Moderne Antike*, hg. v. Elisabeth Décultot u. a., München 2017, S. 23–38, Ausst.-Kat., Weimar, Neues Museum, 2017.

Pianigiani 1988 – Ottorino Pianigiani, *Dizionario etimológico della lingua italiana*, 2. Auflage, Genua 1988.

Pitrat/Foury 2003 – *Histoires de legumes. Des origines à l'orée du XXIe siècle*, hg. v. Michel Pitrat / Claude Foury, Paris 2003.

Plinius Secundus d. Ä. 1996 – C. Plinius Secundus d. Ä., *Naturkunde*. Lateinisch–deutsch. Buch 19, hg. und übersetzt v. Roderich König, Zürich/Düsseldorf 1996.

Pope 1953 – Alexander Pope, *Imitations of Horace. With An epistle to Dr. Arbuthnot and The epilogue to the satires*, hg. v. John Butt, 2. Aufl., London/New Haven 1953 (Poems, Bd. 4).

Pope 1956 – Alexander Pope, *The correspondence of Alexander Pope*, 5 Bde., hg. v. George Sherburn, Oxford 1956.

Praeg 2014 – Leonhard Praeg, *A report on Ubuntu*, Scottsville 2014.

Prakash/Wu/Bhat 2012 – Shyam Prakash / Xiao-Ming Wu /S. R. Bhat, History, Evolution, and Domestication of Brassica Crops, in: *Plant Breeding Reviews*, 2012, Bd. 35, S. 19–84, Pl. 2.1–2.4.

Rammelt 1768–1774 – Gottlieb Rammelt, *Gemeinnützige Abhandlungen zum Besten der Landwirthschaft und Gaertnerey*, 3 Bde., Halle 1768–1774.

Reichardt 1753–1774 – Christian Reichardt, *Land- und Gartenschatz*, 6 Bde., Erfurt 1753–1774.

Repacholi/Gopnik 1997 – Betty M. Repacholi / Allison Gopnik, Early Reasoning About Desires: Evidence From 14- and 18-Month-Olds, in: *Developmental Psychology*, 1997, Bd. 33, Heft 1, S. 12–21.

Rossetti 1584 – Giovan Battista Rossetti, *Dello Scalco [...]*, Ferrara 1584.

Rosslyn 1990 – Felicity Rosslyn, *Alexander Pope. A Literary Life*, London 1990.

Scappi 1570 – Bartolomeo Scappi, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cvoco secreto di Papa Pio V., divisa in sei libri [...]*, Venezia 1570.

Schlegel 1812 – August Wilhelm Schlegel, [Rez.] Winckelmanns Werke, hg. v. C. L. Fernow, Bd. 1–2, 1808, Bd. 3–4, hg. v. Heinrich Meyer / Joh. Schulze, Dresden 1809–1811. In: *Heidelbergische Jahrbücher der Literatur*, 1812, Bd. 5/1, Nr. 5–7, S. 65–112.

Schnackenburg 1996 – Bernhard Schnackenburg, *Gesamtkatalog Gemäldegalerie Alte Meister Kassel*, Mainz 1996.

Schwarz 1985 – Erika Schwarz, Einige Bemerkungen zur Literatur über den Land- und Gartenbau vor Reichart und zur Verbreitung des ‚Land- und Garten-Schatzes‘, in: *Christian Reichart 1685–1775. Pionier und Förderer des Erfurter Erwerbsgartenbaues*, hg. v. Rat der Stadt Erfurt, Redaktion v. Hartmut Pontius, Erfurt 1985, S. 30–33.

Seelig 2016 – Gero Seelig, Stillleben und Tierstücke von Jacob Samuel Beck, in: *Taschitzki/Schierz 2016*, S. 49–65.

Staatliche Kunstsammlungen Dresden 1983 – *Das Stilleben und sein Gegenstand. Eine Gemeinschaftsausstellung von Museen aus der UdSSR, der ČSSR und der DDR*, hg. v. den Staatlichen Kunstsammlungen Dresden, Dresden 1983, Ausst.-Kat. Dresden, Albertinum, 1983.

Switzer 1727 – Stephen Switzer, *The Practical Kitchen Gardiner [...]*, London 1727.

Switzer 1728 – Stephen Switzer, *A Compendious, but more Particular Method, than has ever been published, for the Raising Italian Brocoli, Spanish Cardoon, Celeriac, Fenochi, and other foreign Kitchen Vegetables; so as to make the Dishes more generally used than hitherto they have been [...]*, London 1728.

Switzer 1755 – Stephen Switzer, *Kurze und bequeme Methode die Italiänischen Brocoli, Spanische Cardoon, Celeriac, Fenchel, und andere fremde Küchenkräuter hervorzubringen [...]*, Leipzig 1755.

Taschitziki 2016 – Thomas von Taschitziki, Jacob Samuel Beck und sein vielseitiges Werk – Detailstudien und Spurensuche, in: *Samuel Beck (1715–1778). Zum 300. Geburtstag des Erfurter Malers*, hg. v. Thomas von Taschitziki / Kai Uwe Schierz, Dresden 2016, S. 85–121, Ausst.-Kat., Erfurt, Angermuseum, 2016.

Taschitziki/Schierz 2016 – Jacob Samuel Beck (1715–1778). *Zum 300. Geburtstag des Erfurter Malers*, hg. v. Thomas von Taschitziki / Kai Uwe Schierz, Dresden 2016, Ausst.-Kat., Erfurt, Angermuseum, 2016.

Walker 2013 – Tim Walker, How broccoli became a political hot potato: Provocative remarks by President Obama about his favourite vegetable have reignited a bitter ideological debate, in: *The Independent*, 10. Juli 2013, <https://www.independent.co.uk/news/world/americas/how-broccoli-became-a-political-hot-potato-provocative-remarks-by-president-obama-about-his-8701210.html>, [aufgerufen 30.4.2020].

Wember 2014 – Quirin Wember, *Umweltanpassung offen blühender Blumenkohlsorten*, Kassel 2014.

Winckelmann 1777 – Johann Joachim Winckelmann, *Winckelmanns Briefe an seine Freunde*. Erster Theil. Mit einigen Zusätzen und litterarischen Anmerkungen, hg. v. Karl Wilhelm Daßdorf, Dresden 1777.

Winckelmann 1781 – Johann Joachim Winckelmann, *Johann Winkelmanns Briefe an einen seiner vertrautesten Freunde in den Jahren 1756 bis 1768. Nebst einem Anhang von Briefen an verschiedene andere Personen*, 2 Bde., Berlin/ Stettin 1781.

Winckelmann 1808–1825 – Johann Joachim Winckelmann, *Winckelmann's Werke*, hg. v. Carl Ludwig Fernow / Johann Heinrich Meyer / Johannes Schulze / Friedrich Christoph Förster, 12 Bde., Dresden/ Berlin 1808–1825.

Winckelmann 1952–1957 – Johann Joachim Winckelmann, *Briefe*, 4 Bde., in Verbindung mit Hans Diepolder hg. v. Walther Rehm, Berlin 1952–1957.

Winckelmann 1997 – Johann Joachim Winckelmann, *Sendschreiben von den herkulanischen Entdeckungen [1762]*, hg. v. Stephanie Gerrit-Bruer / Max Kunze, Mainz 1997 (Schriften und Nachlaß, Bd. 2,1).

Winckelmann 2013 – Johann Joachim Winckelmann, *Description des Pierres gravées du feu Baron de Stosch [1760]*, hg. v. Adolf H. Borbein u. a., Mainz 2013 (Schriften und Nachlaß, Bd. 7.1).

Zedler 1731–1754 – Johann Heinrich Zedler, *Grosses vollständiges Universal-Lexicon aller Wissenschaften und Künste [...]*, 64 Bde. und 4 Supplement-Bde., Halle/Leipzig 1731–1754.

Zückert 1769 – Johann Friedrich Zückert, *Materia alimentaria in genera, classes et species disposita*, Berlin 1769.

Bildnachweise

Abb. 1: © Museumslandschaft Hessen Kassel, Gemäldegalerie Alte Meister, Foto: Ute Brunzel