



Kochen als Lebenskunst

Das kulinarische Weltbild von Julie Elias

Geselligkeit und Gastrosophie

Ab den frühen 1920er Jahren und während der Blütezeit der Küchenliteratur publizierte Julie Elias ihre Rezept-sammlungen. Den Anstoß für die Publikationen gaben dabei „genießerische Zusammenkünfte“ (Julie Elias nach Hudson-Wiedenmann, S. 22), bei denen sich der gesellige Freund:innenkreis des Ehepaars Elias versammelte, um zu diskutierten und zusammen zu speisen (ebd., S. 22). Die unten abgebildete Menükarte, die von dem Maler Max Slevogt illustriert wurde, veranschaulicht als Zeugnis jener Zusammenkünfte die gastrosophische

Verbindung von Essen, Kunst und Kultur, die für Julie Elias zentral war. Insbesondere mit dem Maler Max Liebermann verband Julie Elias eine kulinarische Leidenschaft, die aus ihrem Briefwechsel und im Speziellen aus der Widmung ihres zweiten Kochbuches an Liebermann hervorgeht (ebd., S. 6ff.).

Emanzipation und Moderne in der Küche

Mit ihren kulinarischen Büchern adressiert Julie Elias einen modernen Frauentypus, der berufstätig und/oder Hausfrau sowie sportlich, gesund, gebildet und gesellig ist (Das neue Kochbuch, S. IXff.; Hudson-Wiedenmann, S. 121f.). Elias' Rezepte sind als Fließtexte verfasst und entbehren teilweise konkreter Mengenangaben, wodurch eine gewisse Küchen- und Lese-Erfahrung der Leserin bereits vorausgesetzt wird (ebd., S. 3ff.; ebd., S. 127ff.). Köchinnen finden in Julie Elias' Publikationen ein vielfältiges Rezepte-Ensemble vor, welches zu jeder Saison und jedem Anlass eingesetzt werden kann. Die Größe der Gerichte ist auf vier bis sechs Personen ausgerichtet (ebd., S. 3ff.; ebd., S. 7ff.).



Max Slevogt: Menükarte zum 16. Februar 1927, Abb. nach Hudson-Wiedenmann, S. 117.

Kochen als Lebenskunst

Julie Elias' Verständnis der Kochkunst grenzt sich insofern stark von anderer, zeitgenössischer kulinarischer Literatur ab, als sie das Kochen als künstlerisches Handeln ansieht und auch mit diesem Anspruch behandelt (Hudson-Wiedenmann, S.129f.). Ihr holistischer Blick auf die Küche bezieht nicht nur die reine Praxis des Kochens, sondern auch gesellschaftliche Bedingungen wie Lebensmittelknappheit, Zeitnot und körperliche Gesundheit mit ein (Das neue Kochbuch, S. IXff.; ebd. S. 120f.). Das Kochen ist für sie somit ein kultureller Akt, für den sie auch kulturgeschichtliches Wissen und Kreativität voraussetzt (ebd., S. 110ff.).



links: Das neue Kochbuch, S. 38; rechts: Julie Elias (1924): Taschenbuch für Damen, Berlin: Ullstein Verlag, Abb. nach S. 92.

Ursula Hudson-Wiedenmann (2009): »Meisterwerke für uns'ren Gaumen«. Max Liebermanns Geselligkeit und feine Küche. Mit Rezepten von Julie Elias, Texten und Illustrationen aus dem Liebermann-Kreis und Photographien von Angelika Fischer. Potsdam: Vacat Verlag.

Julie Elias (1925): Das neue Kochbuch. Ein Führer durch die feine Küche, Berlin: Ullstein.

Zur Biographie von Julie Elias s. auch: Archiv Bibliographia Judaica (Hg.) (1998): „Elias, Julie“, in: Lexikon deutsch-jüdischer Autoren, Bd. 6, München: Saur, S. 282–285.

Erstellt im Rahmen des Seminars „Pelzstehkragen und ‚Bœuf à la mode‘. Die Berliner Modejournalistin, Buchautorin und Salonnière Julie Elias (1866-1943)“, Wintersemester 2022/23

Kuratiert von Lea Berger, Johanna Goeke, Christiana Kretschmer, Hannah Langer und Maya Pomierski

Ein Kooperationsprojekt der Professur für Allgemeine und Vergleichende Literaturwissenschaft der Universität Potsdam und der Staatsbibliothek zu Berlin – Preußischer Kulturbesitz



Staatsbibliothek zu Berlin
Preußischer Kulturbesitz

