

ZWEI KUGELN SÜSS-SAUER MIT SCHARF!

MÜNCHENS MIGRANTISCH GEPRÄGTE GASTRONOMIE

Herausgegeben von Vivienne Marquart
und Clara Sterzinger-Killermann

Allitera Verlag

April 2020
Allitera Verlag
Ein Verlag der Buch&media GmbH München
© 2020 Buch&media GmbH München
Layout, Satz und Umschlaggestaltung: Franziska Gump
Gesetzt aus der Sanomat Sans Text Web
Umschlagvorderseite unter Verwendung der Fotografie: XXXXX
Printed in Europe · ISBN 978-3-96233-207-5

Allitera Verlag
Merianstraße 24 · 80637 München
Fon 089 13929046 · Fax 089 13929065

Weitere Publikationen aus unserem Programm finden Sie auf www.allitera.de
Kontakt und Bestellungen unter info@allitera.de

INHALT

- 7 Ursula Eymold und Andreas Heusler**
Vorwort
- 11 Vivienne Marquart und Clara Sterzinger-Killermann**
Einleitung
- 16 Vivienne Marquart**
Kulinarisches Gedächtnis in der Fremde: Warum das Essen uns erinnert
- 27 Maren Möhring**
Gastronomischer Tourismus. Zur Geschichte des ausländischen Gaststättengewerbes in München
- 39 Andreas Heusler**
Zwischen Leberkäs und Falafel: Migration und der Wandel urbaner Esskulturen in München. Zum Beispiel ... die Augustenstraße
- 51 Ursula Eymold**
Früchte aus aller Welt. Hat die Münchner Großmarkthalle Einfluss auf die Vielfalt der Gastronomie?
- 62 Clara Sterzinger-Killermann**
Vom Döner zum Kebap – der Stand der türkischen Küche in München
- 73 Livia Novi**
Nur Pizza, Pasta und Sonne? Italienische Gastronomie in München zwischen *ethnic performance* und postmigrantischer Entwicklung
- 89 Philip Zölls**
»Denn da waren meine Leute« – das *Centro Español* und die Frage nach dem selbstbestimmten Leben
- 101 Simon Goeke**
Mit Ouzo und Souflaki gegen das griechische Obristenregime?

- 120** **Agnes Stelzer**
Eine Runda Segregacije – die Westender Kneipenszene als viertes Jugoslawien?
- 136** **Karin Pohl**
What's cooking? Amerikanisches Essen in München nach dem Zweiten Weltkrieg
- 153** **Alexandra Reißer, Stefanie Schneider und Julian Schulz**
Schmankerl Time Machine. Die Speisekarte als Datenträger des kulturellen Gedächtnisses
- 173** Nachweise
191 Autorinnen und Autoren

ALEXANDRA REISSER, STEFANIE
SCHNEIDER UND JULIAN SCHULZ

SCHMANKERL TIME MACHINE. DIE SPEISEKARTE ALS DATENTRÄGER DES KULTURELLEN GEDÄCHTNISSES

EINLEITUNG

Speisekarten sind vergängliche Objekte, ihre Überlieferungschance als Gebrauchsgegenstand im gastronomischen Alltag ist gering. Werden sie jedoch konserviert, avancieren sie zu Datenträgern des kulturellen Gedächtnisses, wie es bereits im einleitenden Beitrag dieses Bandes vorgestellt wurde. Als solche können sie in den digitalen Erinnerungsraum überliefert und Ausgangspunkt für vielfältige Fragestellungen werden. So spiegelt ihre visuelle Gestaltung möglicherweise das nationale Identitätsverständnis und die künstlerischen Ausdrucksmöglichkeiten einer Epoche wider. Die Entwicklung der Preise gibt Anhaltspunkte für die Wirtschaftskraft einer Gesellschaft, auch in der Retrospektive. Eine Zunahme an Speisen mit exotisch anmutenden Zutaten kann als Indiz für eine fortschreitende Globalisierung gewertet werden. Ein Anstieg von Restaurants mit unterschiedlichen kulturellen Hintergründen wiederum kann für den Zuzug von Migrantinnen und Migranten aus bestimmten Regionen der Welt sprechen, aber auch für die präferierten Urlaubsziele der Deutschen.³⁰⁷

Durch den Transfer ihrer Ernährungs- und Zubereitungsweisen und den Import landesspezifischer Gewürze, Zutaten und Rezepte haben Migrantinnen und Migranten die deutsche Esskultur geprägt und das traditionelle Angebot um neue Geschmacksnuancen erweitert. Auch deutsche Reisende haben seit jeher ihre kulinarischen Erlebnisse aus fernen Ländern im Gepäck. Sie können »den Reiz der Ferne« erneut gustieren, etwa in asiatischen oder afrikanischen Lokalen. Längst gehören neben regionalen Spezialitäten wie Schweinebraten, Knödel und Kraut auch Gyros mit Tsatsiki, Spaghetti Napoli oder Chop Suey zu Gerichten, die kaum von den Speisekarten hierzulande wegzudenken sind.

Einen digitalen Platz im kulturellen Gedächtnis bietet die Web-Applikation *Schmankerl Time Machine*³⁰⁸ für 375 Speisekarten aus München zwischen 1855 und 1988, die von der Monacensia, dem Literaturarchiv der Stadtbibliothek München, digitalisiert wurden. Die Web-Applikation wurde 2019 von Osman Cakir, Linus Kohl, Alexandra Reißer, Stefanie Schneider und Julian Schulz im Rahmen des Hackathons für offene Kulturdaten, *Coding da Vinci*, entwickelt.³⁰⁹ Sie besitzt bereits jetzt ein großes Potenzial für eine breite Öffentlichkeit und zeigt damit exemplarisch, wie die sogenannten Digital Humanities über den wissenschaftlichen Raum hinaus zu einer Beschäftigung mit kulturgeschichtlichen Daten anregen können.³¹⁰ Der vorliegende Beitrag gibt zunächst einen kursorischen Überblick zu der Objektgattung Speisekarte und ihrer Überlieferung. Anschließend wird der Bestand der Monacensia in den Fokus gerückt. Darauf basierend werden Bezugspunkte zur migrantisch geprägten Gastronomie hergestellt: Zum einen werden historische Speisekarten von Nationalitätenrestau-

rants ins Visier genommen, zum anderen gilt es, Speisekarten traditioneller Gaststätten hinsichtlich ihrer internationalen Bezüge zu untersuchen. Schließlich bedingt ihre Koexistenz eine kontinuierliche Neuformierung und -ausrichtung des jeweiligen Speiseangebots.³¹¹ Eingebettet wird dieser exemplarische Zugang zur vielfältigen Münchner Küche in die Vorstellung der Funktionen der *Schmankerl Time Machine*. Der Beitrag wird abgerundet durch einen Ausblick auf künftige Entwicklungsmöglichkeiten und Erweiterungspotenziale.

DAS VERGÄNGLICHE OBJEKT SPEISEKARTE

In einer sich derart rasant verändernden Branche wie dem Gastgewerbe besitzen Speisekarten nur so lange Aktualität, bis sich das Speisenangebot oder die Preise des jeweiligen Gastronomiebetriebs ändern. Nicht nur Tages-, sondern auch Standardkarten sind – abhängig von der Ausrichtung des jeweiligen Lokals – früher oder später davon betroffen, durch eine aktualisierte Version ersetzt zu werden. Weil die Speisekarte dadurch ihre Zweckbestimmung verliert und de facto keinen Wert mehr für den gastronomischen Betrieb besitzt, ja eine weitere Aufbewahrung gar zu Verwirrung führen würde, besitzt sie keine große Überlieferungschance. Dies wird durch ihre Eigenschaft als Gebrauchsgegenstand, mit dem nicht unbedingt pfleglich umgegangen wird, verstärkt.

Vielleicht ist es gerade diese Vergänglichkeit, die Menschen immer wieder dazu bewegt, eine Sammelleidenschaft für Speisekarten zu entwickeln.³¹² Dass es bis heute einen »Markt« für sie gibt, zeigt ein Blick in einschlägige Online-Marktplätze. Eine rege Sammeltätigkeit von Privatpersonen steht jedenfalls häufig am Anfang der heute in Bibliotheken und Archiven vorliegenden Speisekartenbestände. So war es etwa die Sammlerin Frank E. Buttolph, die der *New York Public Library (NYPL)* im Jahr 1899 eine umfangreiche Privatsammlung übergab und damit den Nukleus für eine der, wenn nicht gar die größte Sammlung an Speisekarten weltweit schuf. In den folgenden Jahren widmete sich Buttolph gänzlich der Akquise weiterer Stücke, unter anderem durch das Schalten von Werbeanzeigen. Von den annähernd 45 000 sich in der *NYPL* befindenden Stücken gehen nicht weniger als 25 000 auf die Sammelleidenschaft dieser Frau zurück.³¹³

Heute liegen etwa zwei Drittel dieses außergewöhnlichen Bestands digital vor. Dies ist auch auf die Plattform *What's on the Menu?* zurückzuführen, die dem vergänglichen Objekt Speisekarte eine dauerhafte Sichtbarkeit verliehen hat.³¹⁴ Dort betreibt die *NYPL* seit April 2011 ein sogenanntes Citizen-Science-Vorhaben, das es interessierten Bürgerinnen und Bürgern ermöglicht, sich aktiv in die Transkription der Speisekarten und der darin enthaltenen Gerichte einzubringen. Unter dem Motto »If you can eat it, drink it or smoke it, transcribe it« haben Freiwillige so bis heute etwa 17 000 Speisekarten und damit rund 1,3 Millionen Gerichte aus aller Welt erfasst, vom »Boloro Burger« bis zu »Roastbeefhaschee Delmonico mit verlorenem Ei«. Katie Rawson und Trevor Muñoz eruierten darauf aufbauend im Projekt *Curating Menus*, wie jene Daten bereinigt, organisiert und strukturiert werden sollten, um beispielsweise untersuchen zu können, ob sich die Lebensmittelrationierung auf die im Ersten Weltkrieg angebotenen Gerichte ausgewirkt hat.³¹⁵

Hier wird deutlich, dass die Speisekarte nicht nur eine Liebhaberei sammelfreudiger Gourmets ist.³¹⁶ Als Selbstdarstellungsmedium einer einzelnen Gastronomie scheint sie in ihrer Aussagekraft zunächst beschränkt. Tritt sie jedoch in geballter Zahl auf, wird offenkundig, dass es sich bei ihr um ein vielschichtiges Zeugnis handelt. In ihrer Gesamtheit zeigt sich ihr kulturhistorischer Wert für verschiedene wissenschaftliche Disziplinen: Speisekarten sind ein Spiegelbild ihres jeweiligen Entstehungszeitraums und stehen sinnbildlich für die Esskulturen früherer Generationen und damit verbundene gesellschaftliche und soziale Fragen. Sie können Antworten darauf geben, wie sich das kulinarische Angebot und seine Bepreisung im Lauf der Zeit entwickelt haben. Sie bieten Anhaltspunkte dafür, ob und wie sich die räumliche Verteilung der Gastronomie wandelt. Welche Gaststätten halten sich über Jahrzehnte oder gar Jahrhunderte, welche anderen sind von dem vielerorts beklagten Wirtshaussterben betroffen? In dieser Hinsicht können sie Historikerinnen und Historikern Anhaltspunkte für wissenschaftliche Fragestellungen liefern.³¹⁷ Für Ernährungswissenschaftlerinnen und Ernährungswissenschaftler geben sie Auskunft über sich verändernde Essgewohnheiten: Wann kommen bestimmte Gerichte zum Vorschein, werden zum Beispiel vegetarische oder vegane Speisen serviert? Für Autorinnen und Autoren historisierender Romane können sie eine inspirierende Quelle sein, wie auch für Gastronomen, die in ihrem Speisenangebot einmal einen kulinarischen Ausflug in frühere Jahrzehnte unternehmen möchten. Für letztgenannte Zielgruppe ist zudem von Interesse, wie sich die grafische Gestaltung der Speisekarten verändert: Welche visuellen Strategien werden bei der Anordnung der Speisen verfolgt, um Gäste zu einer möglichst lukrativen Auswahl zu geleiten?³¹⁸ Letzteres ist nur ein Beispiel dafür, wie Gastronomie schließlich gar selbst zu einer Wissenschaft werden kann.³¹⁹

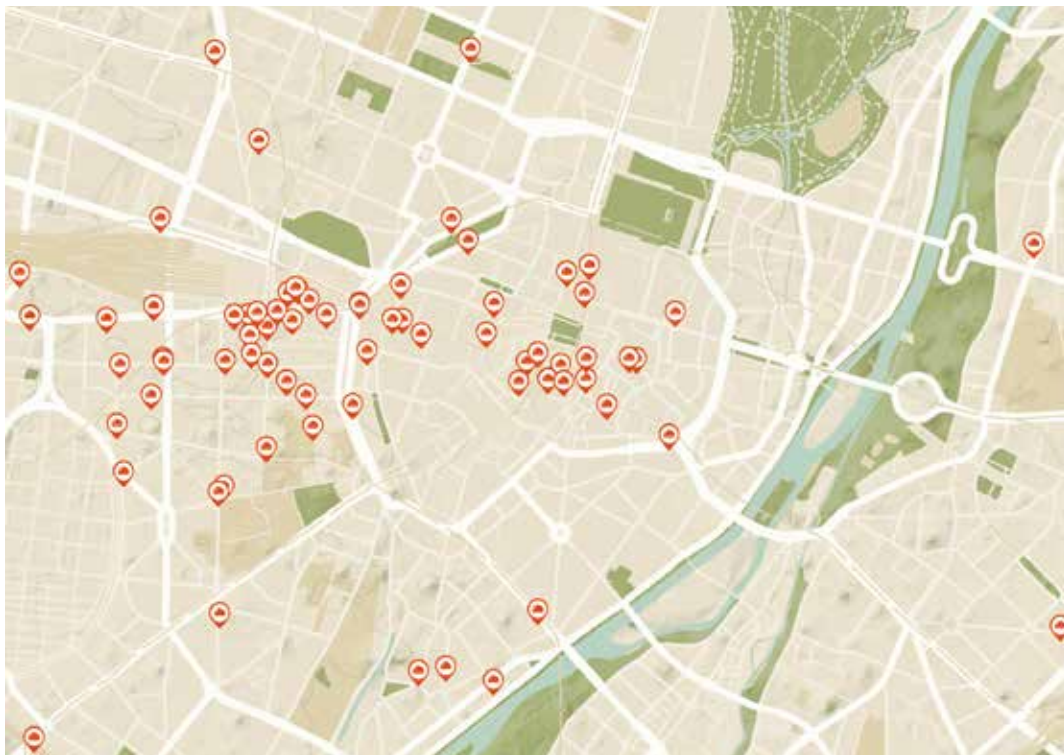
Ein Bestand an historischen Speisekarten, der zahlenmäßig mit dem der NYPL vergleichbar ist, existiert im deutschsprachigen Raum nicht – zumindest nicht in digitaler Form.³²⁰ Dies bedeutet jedoch nicht, dass nicht auch hierzulande dem Quellenwert dieser Objektgattung Rechnung getragen wird. Die deutschlandweit ausgerichtete Deutsche Digitale Bibliothek (DDB) vereint immerhin 361 Speisekarten, von denen 26 mit dem Geografikum »München« verknüpft sind.³²¹ Vereinzelt finden sich digitalisierte Exemplare im rheinland-pfälzischen Digitalisierungsportal *dilibri*³²² oder der Bayerischen Staatsbibliothek München.³²³ Im November 2019 nutzte das Bayerische Wirtschaftsarchiv die Möglichkeit, auf der Plattform *bavarikon*, dem Internetportal des Freistaats Bayern zur Präsentation

von Kunst-, Kultur- und Wissensschätzen, eine Sammlung von 56 Speisekarten bayerischer Traditionsgaststätten zu veröffentlichen. Zum Bestand zählen beispielsweise Speisekarten des 1882 errichteten *Löwenbräukellers* oder der im Zweiten Weltkrieg zerstörten *Pschorr-Bierhallen*.³²⁴

Größere Bestände mit Schwerpunkt München existieren im Stadtarchiv und der Stadtbibliothek München. Diese Dokumente wurden bislang jedoch nicht digitalisiert – abgesehen von der Sammlung, die sich in der Monacensia befindet. Auf dieser basiert die im vorliegenden Beitrag anhand ausgewählter, migrantisch geprägter Gastronomie vorgestellte Web-Applikation *Schmankerl Time Machine*.

»IMMER LUSTIG, IMMER DURSTIG«? DER SPEISEKARTENBESTAND DER MONACENSIA

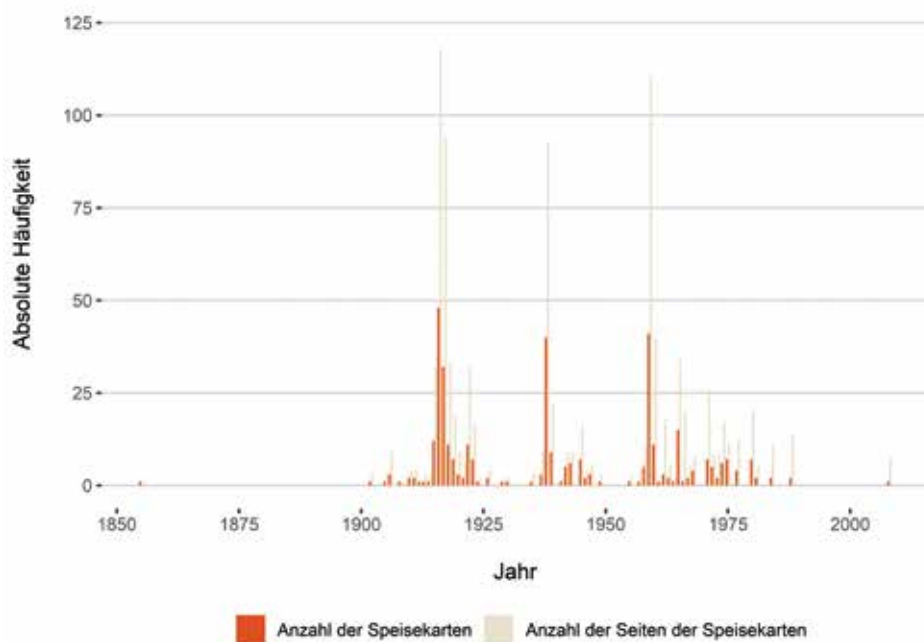
Auch der Bestand der Monacensia ist eng mit einer sammelfreudigen Persönlichkeit verknüpft; im Unterschied zur *NYPL* liegt jedoch keine Information über die Stifterin oder den Stifter vor. 375 Speisekarten aus den Jahren 1855 bis 1988³²⁵ wurden dem Literaturarchiv München in den 1980er-Jahren anonym übergeben und seither als Sonderbestand geführt. 2019 wurde das insgesamt 1020 Seiten umfassende Konvolut durch die Monacensia digitalisiert und online bereitgestellt. Die Speisekarten entstammen 144 Gaststätten, Restaurants, Cafés, Bars, Festzelten und -hallen in und um München. Regional zu verorten sind sie überwiegend in den Stadtbezirken Altstadt-Lehel und Ludwigsvorstadt-Isarvorstadt; ein kleineres Cluster befindet sich im Bezirk Schwanthalerhöhe. Besonders frequent sind die Gegenden um den Marienplatz (*Zum Spöckmeier*, *Bürger-Bräu*, *Donisl*) und die unmittelbar am Hauptbahnhof gelegene Bayerstraße (*Bayerische Krone*, *Drei Raben*, *Excelsior*). Spärli-



Regionale Verteilung des Speisekartenbestands der Monacensia

cher sind Vertreter aus umliegenden Landkreisen, unter anderem die rein vegetarische Gaststätte *Quisiana* (in Schäftlarn) und das Gasthaus *Anton Tafelmeyer* (in Olching), aus dem die älteste Speisekarte der Sammlung stammt.

Eine zeitliche Verteilung der Speisekarten ergibt Häufungen in den 1910er-, 1930er-, 1950er- und 1960er-Jahren mit jeweils über 40 Exemplaren. Insbesondere ein Peak mit 119 Karten und 319 Seiten zwischen 1910 und 1919 ist auffällig. Aus dieser Zeitspanne, in die der Erste Weltkrieg fällt, stammen auch 64 sogenannte Kriegsspeisekarten.³²⁶ Der während der Kriegsjahre vorherrschende Mangel spiegelt sich in der kargen Gestaltung der Karten wider. Eine Mustervorlage des Münchner Magistrats, die »für alle Gaststätten ohne Unterschied der Größe und des Ranges«³²⁷ anzuwenden war und in manchen Kreisen durchaus für Spott sorgte, diente der Wirtin oder dem Wirt dazu, die Speisen handschriftlich in vorgegebene Kategorien einzutragen, um flexibel auf das defizitäre Nahrungsangebot reagieren zu können. Die meisten der überlieferten Kriegsspeisekarten sind den Gaststätten *Bürger-Bräu*, *Zur Insel Helgoland*³²⁸ und *Zum Deutschen Haus* zuzuordnen. Die einheitliche, triste Gestaltung machte auch vor dem berühmten *Hofbräuhaus* nicht halt: Eine Speisekarte aus dem Jahr 1919 steht im deutlichen Kontrast zu einer ebenfalls im Bestand zu findenden Karte aus dem Jahr 1905, die – prächtig gestaltet – unter dem Motto »Immer lustig, immer durstig« die Gastlichkeit bewarb. Historisch interessant ist die Datierung: Sie zeigt, dass auch ein Jahr nach Ende des Ersten Weltkriegs der Alltag in München lange nicht wieder eingeleitet war.



Zeitliche Verteilung des Speisekartenbestands der Monacensia



Speisekarten des Hofbräuhaus aus den Jahren 1905 (links) und 1919 (rechts) (Bildnachweis: Münchner Stadtbibliothek / Monacensia im Hildebrandhaus, lizenziert unter CC BY-SA 4.0)

Handschriftliche Eintragungen waren bis weit in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts die Regel – gedruckt wurden häufig nur Überschriften der Speisekategorien. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg etabliert sich die auf fettabweisendem und damit robusterem Material gedruckte Speisekarte als Standard. Bei der Form zeigt sich indes nur wenig Variation: Sie ist zumeist rechteckig. Ein extravagantes Design legt etwa die legendäre Diskothek *P1* mit einer ovalen Getränkekarte aus dem Jahr 1960 an den Tag. Das *Wirtshaus im Spessart* bewirbt sich 1959 als »fröhliche Räuberspelunke« mit einer Speisekarte in Form einer Steinschlosspistole und greift damit Charakteristika der gleichnamigen Belletristik auf. Weniger in der Form denn im Umfang sticht die aus 20 Seiten bestehende Speisekarte der *Theaterbetriebe* hervor, die 1966 für Nationaltheater, Residenztheater, Herkulesaal, Cuvilliéstheater und Residenzsäle gleichermaßen Anwendung fand.

Von den 144 Lokalitäten der Sammlung existieren heute schätzungsweise noch 92. Eine der ältesten ist das Wirtshaus *Zum Spöckmeyer*, das erstmals 1450 erwähnt wird. Aus dem Jahr 1977 ist eine Speisekarte zum 150-jährigen Jubiläum des Salvatorauschanks überliefert, auf der traditionelle Münchner Gerichte zusammengestellt sind. Eine weitere, seit 1872 bestehende Konstante ist der im Stil eines Wiener Kaffee-



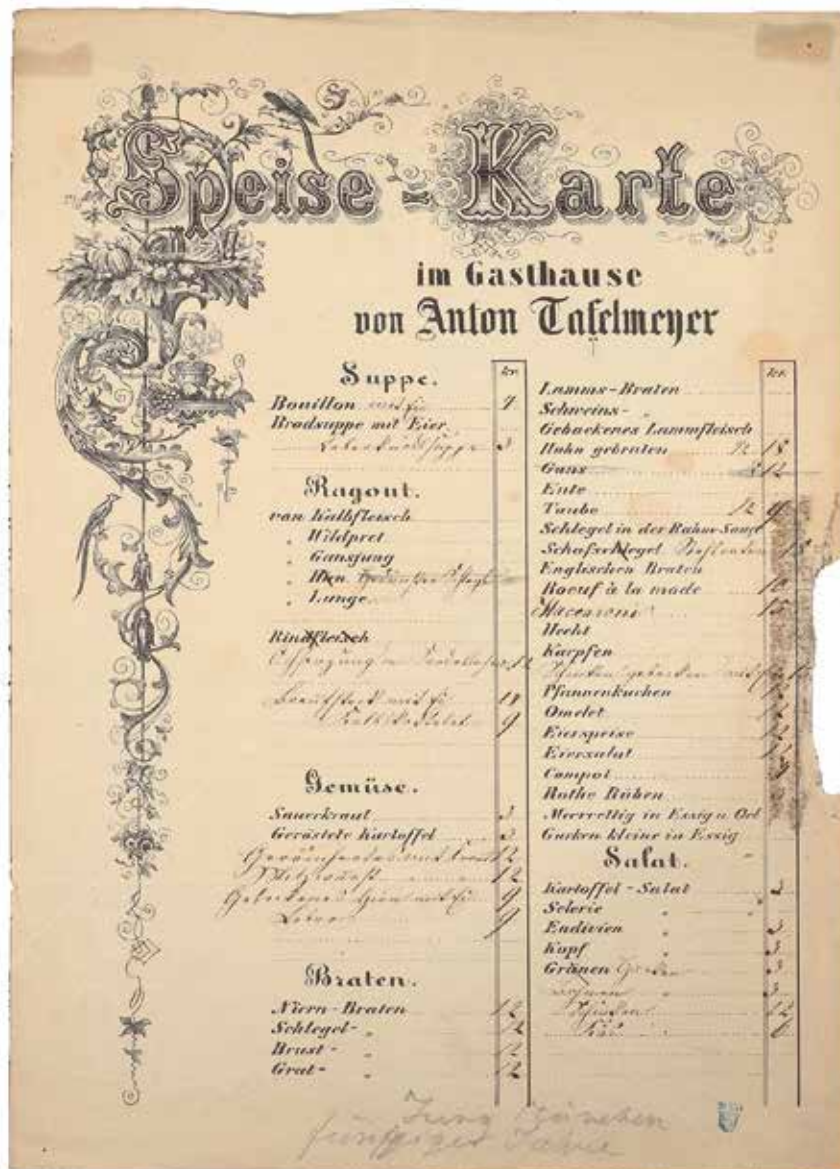
Speisekarte des Wirtshaus im Spessart, 1959 (Bildnachweis: Münchner Stadtbibliothek / Monacensia im Hildebrandhaus, lizenziert unter CC BY-SA 4.0)

hauses eingerichtete *Schelling-Salon*. Zu seinen Gästen zählten bedeutende Schriftsteller wie Bertolt Brecht oder Ödön von Horváth, die das Lokal nicht nur besucht, sondern es auch in ihren Werken erwähnt haben. Weniger Glück war hingegen dem Restaurant *Zum Klösterl* beschieden, von dem eine Speisekarte aus dem Jahr 1988 vorliegt: Es steht stellvertretend für jene 52 Wirtshäuser im Bestand der Monacensia, die mittlerweile geschlossen sind.³²⁹ Gerade sie erwachen durch die Digitalisierung der Speisekarten zumindest virtuell zu neuem Leben.

MÜNCHENS (MIGRANTISCH GEPRÄGTE) KÜCHE IM WANDEL DER ZEIT

»Und die sogenannte »Münchener Küche? Wer lacht da nicht?« Mit diesen nicht gerade schmeichelhaften Worten grenzt August Rollinger 1907 die Münchner Gastronomie von den aus seiner Sicht überlegenen Pendanten in Frankreich und England ab.³³⁰ Überhaupt lässt der Autor kein gutes Haar an den verwendeten Zutaten, der Zubereitung der Speisen und den dargebotenen Menüs. Die Münchner Küche drehe sich ausschließlich um das »Ewig Kälberne«, überhaupt sei der Fleischkonsum bedenklich hoch.³³¹ Obgleich sich weite Teile der Bevölkerung im süddeutschen Raum bis ins 20. Jahrhundert hinein vorwiegend von regionaltypischen Mehlspeisen ernährten,³³² spiegelt sich die Lust am Fleisch auch auf der ältesten Speisekarte des Bestands der Monacensia wider: Die aufwendig gestaltete und mit floraler Ornamentik versehene Karte der Gaststätte *Anton Tafelmeyer* bietet neben »Leberknödelsuppe« und »Ragout von Kalbfleisch« auch diverse Bratenvariationen an. Neben »Pfann[en]kuchen« und »Brodsuppe« finden sich bereits hier Hinweise auf internationale Gerichte wie »Englischer Braten« und »Bœuf à la mode«. Zumindest stellen diese Termini

durch ihre suggerierte Internationalität den Versuch dar, einen qualitativ hochwertigen Eindruck zu erwecken. Der vermutlich bewusste Verzicht auf den deutschen Terminus des »Rinderschmorbratens« legt durchaus den Verdacht nahe, dass sich der Gastronom den guten Ruf der französischen Küche zu eigen machen wollte.³³³



Speisekarte der Gaststätte Anton Tafelmeyer, 1855 (Bildnachweis: Münchner Stadtbibliothek/Monacensia im Hildebrandhaus, lizenziert unter CC BY-SA 4.0)

Einen Einbruch erlebte diese Offenheit, ja geradezu Imitation der internationalen Küche in Zeiten bilateraler Konflikte. Ein Rückgang internationaler Gerichte ist auf den bereits erwähnten Kriegsspeisekarten festzustellen. Ausländische Gerichte oder deren Bezeichnungen sind auf der Karte des Restaurants *Zur Insel Helgoland* aus dem Jahr 1917 ebenso wenig zu finden wie raffiniert zubereitete Fleischgerichte. Die Münchner Bevölkerung musste sich in diesen leidgeplagten Jahren auch kulinarisch mit einfachen Speisen – gegen Abgabe von Lebensmittelmarken – begnügen. Ein erneuter Öffnungsprozess stellte sich zunächst in den 1920er-Jahren

einer Reise durch die »Spezialitäten aus deutschen Landen«. Wenngleich sich im (aktuellen) Bestand der *Schmankerl Time Machine* in erster Linie französische Einflüsse nachvollziehen lassen, stellten italienische und jugoslawische Restaurationen die deutliche Mehrheit unter den Nationalitätenrestaurants im München der 1950er- und 1960er-Jahre. Sie decken sich damit mit den für diese Jahrzehnte beliebtesten Reisezielen der Deutschen.³³⁶

162

den letzten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts eine starke Tendenz zur Ausdifferenzierung der einzelnen Nationalküchen (vietnamesisch, koreanisch, mongolisch et al.) erkennbar.³³⁹

Einige Gerichte des *Tsing-Tien* klingen zunächst wenig exotisch: »Blumenkohl mit Schweinefilet« oder »Huhn mit gemischtem Gemüse« könnten sich auch auf Speisekarten deutscher Lokale wiederfinden. Doch hinter diesen schlicht anmutenden Beschreibungen verbirgt sich eine Vielzahl an Zutaten – Bambus, Soja oder Früchte wie Ananas und Mango –, die durch diesen Kulturimport erst Eingang in unsere Küche fanden. Dennoch musste sich die asiatische Gastronomie auch einem Anpassungsprozess unterziehen, um den einheimischen Geschmack zu treffen.³⁴⁰ Einen anderen Weg scheint das bis heute existierende spanische Restaurant *Tasca Valenciana* genommen zu haben. Auf einer Speisekarte aus dem Jahr 1965 werden spanische Spezialitäten angeboten, die, wie der traditionelle Bohneneintopf *Fabada asturiana*, durchaus Anspruch auf Authentizität erheben dürfen. Vielleicht liegt dies zuletzt auch daran, dass die spanische Küche bis zum Erfolg der Tapasbar seit den 1990er-Jahren in München eher ein Nischendasein führte und in Süddeutschland eine Seltenheit war, im Gegensatz zur italienischen, (ex-)jugoslawischen, türkischen und griechischen Küche.³⁴¹

»Das Exotische ist längst alltäglich und das ehemals Alltägliche ist häufig genug bereits exotisch geworden«, so bewertet Peter Lenhart die gastronomische Landkarte Münchens.³⁴² Gegenwärtig sind Trattorien, Grillrestaurants und Imbisse verschiedenster Nationalküchen fest im Stadtbild verankert und Zentren interkultureller Kommunikation.³⁴³ Parallel dazu lässt sich eine »Wiederentdeckung« regionaler Spezialitäten feststellen. Während Regionali-

[illegible]

tät in früheren Jahrzehnten unvermeidbar war, gilt die Rückbesinnung auf die traditionelle heimische Küche mit Zutaten aus der Region heute zunehmend als Luxusstrategie.³⁴⁴ Die Neuentdeckung klassischer Kost in einer Zeit, in der die Menschen tendenziell weniger körperlich anstrengende Tätigkeiten ausüben und der Kalorienbedarf dadurch deutlich geringer ist, muss dabei nicht im Widerspruch stehen zu dem heute weitverbreiteten Ideal einer leichteren und gesünderen Ernährung. Beispielsweise erlebt derzeit die Sülze, bestehend aus Tafelspitz und frischem Gemüse, ein Comeback als leichtes Gericht an warmen Sommertagen.³⁴⁵ So werden schließlich die traditionellen Gaststätten selbst zu einer »(binnen-) exotischen Spielart unter einer Vielzahl ethnischer Spezialitätenküchen«.³⁴⁶

Ob regional seit Jahrhunderten tradiert oder im Lauf der Zeit aus fernen oder weniger fernen Ländern neu hinzugekommen – das kulinarische Angebot der Münchner Gastronomie unterliegt einem steten Wandlungsprozess. Da der menschliche Geschmack immer auch ein Produkt kultureller Erfahrung ist – geprägt durch heimische Essenskonventionen und die kulinarische Erinnerung, die von Generation zu Generation überliefert wird –, ist die Geschmacksbildung ein fortdauernder Prozess.³⁴⁷ Unser Geschmack ist wandelbar. Die *Schmankerl Time Machine* und die mit ihr erstmals online zugänglich gemachten Speisekarten bilden diesen Wandlungsprozess exemplarisch für München ab. Im Folgenden wird dargestellt, wie sich der Weg hin zu dieser Web-Applikation gestaltete und mit welchen Funktionen sie aufwartet.

VON DER ANALOGEN SPEISEKARTE ZUM DIGITALEN DATENTRÄGER

Die Digitalisierung ist nicht End-, sondern im 21. Jahrhundert zunehmend auch Ausgangspunkt geistes- und kulturwissenschaftlicher Forschung.³⁴⁸ In den letzten Jahren wurden Bestände von Gedächtnisinstitutionen, wie Archiven und Bibliotheken, in großem Maße digitalisiert und – nebst genuin digitalen Sammlungen – öffentlich zugänglich gemacht.³⁴⁹ Mit diesen Angeboten wachsen die technischen Anforderungen an Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler, die Forschung auf Grundlage jener Bestände betreiben.³⁵⁰ Zugleich wächst allerdings auch das Angebot an Software, das zur Bewältigung der neuen Materialien und neuen Materialmengen geschaffen wird.

Obwohl die Anzahl online verfügbarer Quellen weiter exponentiell steigt, scheuen sich viele Gedächtnisinstitutionen nach wie vor, ihre Bestände zu öffnen. Hier setzt das Format *Coding da Vinci* an, das sich als erster Hackathon³⁵¹ für offene Kulturdaten im deutschsprachigen Raum etablieren konnte. *Coding da Vinci* wurde erstmals 2014 als bundesweiter Event durchgeführt; seit 2016 existieren Ausgaben mit regionalen Schwerpunkten.³⁵² Bei den Wettbewerben treten technikaffine, kulturbegleitete Gruppen gegeneinander an, um auf Basis der von Gedächtnisinstitutionen zur Verfügung gestellten Daten digitale Projektideen zu realisieren. Das Organisationskomitee ist dabei bestrebt, möglichst viele Institutionen zu gewinnen, die ihre Bestände bereitstellen; auch um Ängste und Vorbehalte gegenüber einer freien Veröffentlichung im digitalen Raum abzubauen. Der Mehrwert für die teilnehmenden Einrichtungen liegt auf der Hand: Gut realisierte Projektideen steigern die Bekanntheit der Institutionen – und die Sichtbarkeit ihrer Bestände für eine interessierte Öffentlichkeit.³⁵³

2019 fand der Hackathon erstmals in Bayern und Baden-Württemberg statt. Innerhalb von sechs Wochen wurden 18 Spiele, Anwendungen und Dienste entwickelt, die um Preise in fünf Kategorien konkurrierten; darunter auch die *Schmankerl Time Machine*. Sie wurde



Speisekarte des chinesischen Restaurant Tsing-Tien, 1959 (Bildnachweis: Münchner Stadtbibliothek / Monacensia im Hildebrandhaus, lizenziert unter CC BY-SA 4.0)

von der fünfköpfigen Jury in der Kategorie »Most Technical« ausgezeichnet.³⁵⁴ Das interdisziplinäre Team – bestehend aus einem Historiker, einer Statistikerin, zwei Informatikern und einer Kunsthistorikerin – nutzte den durch die Monacensia für *Coding da Vinci* zur Verfügung gestellten Bestand von 375 Speisekarten und bereitete ihn derart auf, dass er in einer Web-Applikation sinnvoll exploriert werden kann. Jede Speisekarte wird repräsentiert durch einen hochauflösenden Scan der Karte selbst und eine Reihe von teilweise rudimentären Metadaten: Ort (zum Beispiel »Augustiner Gaststätte«), Typ (»Kriegsspeisekarte«), Datum (»09.07.1917«) und Seite (»3«). Um etwa Gerichte aus den Scans maschinenlesbar und damit in verschiedenen Kontexten verarbeit- und nutzbar zu machen, wurde auf *Transkribus* zurückgegriffen, eine in den Digital Humanities etablierte und seit 2013 an der Universität Innsbruck entwickelte Plattform, die es erlaubt, historische Dokumente zu transkribieren.³⁵⁵

Der Workflow sei im Folgenden exemplarisch an den oben thematisierten Speisekarten der migrantisch geprägten Lokale *Tsing-Tien* und *Tasca Valenciana* skizziert. Nachdem die Scans der jeweils vier und drei Seiten umfassenden Speisekarten importiert wurden, werden die auf den Karten befindlichen Textregionen zunächst automatisch mittels Optical Character Recognition (OCR) extrahiert. Anschließend erfolgt eine manuelle Fehlerüberprüfung. Im Falle der Speisekarte des chinesischen Restaurants *Tsing-Tien* ist dieser

<i>Suppen:</i>		<i>Zwischengerichte:</i>	
Sopa »Madrileña«	1.60	Pisto manchego	3.20
Fleischsuppe »Madrider Art«		Pürée aus Eiern, Thunfisch, Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln	
Gazpacho	1.60		
Kaltschale nach andalusischer Art, bestehend aus gehackten grünen Pfefferschoten, Gurken, Toma- ten, Olivenöl, Essig mit Brotkrumen			
<i>Eierspeisen:</i>		<i>Fischgerichte:</i>	
Huevos a la Flamenca	3.50	Merluza a la Romana	3. –
Eier auf Zigeunerinnenart mit Schinken, Paprika, Wurst, Spargelspitzen und Erbsen garniert		Gebr. Schellfisch mit Salzkartoffeln	
Huevos a la Canaria	3. –		
Eier auf kanarische Art, gebraten mit Bananen			
Tortilla a la española	2.20		
Eierkuchen auf spanische Art			
		<i>Desserts:</i>	
		Frutos	Copa helada 2.80
		Frische Früchte	Eisbecher mit Früchten
			Eis mit Sahne
Wir bitten unsere verehrten Gäste, etwaige Reklamationen unter Angabe der Kellnernummer im Büro der Geschäftsleitung möglichst sofort melden zu wollen.			
Unsere Betriebe stehen unter ständiger, freiwilliger Kontrolle eines öffentlich bestellten und beeidigten Lebensmittel-Chemikers.			

Speisekarte der Tasca Valenciana, 1965 (Bildnachweis: Münchner Stadtbibliothek / Monacensia im Hildebrandhaus, lizenziert unter CC BY-SA 4.0)

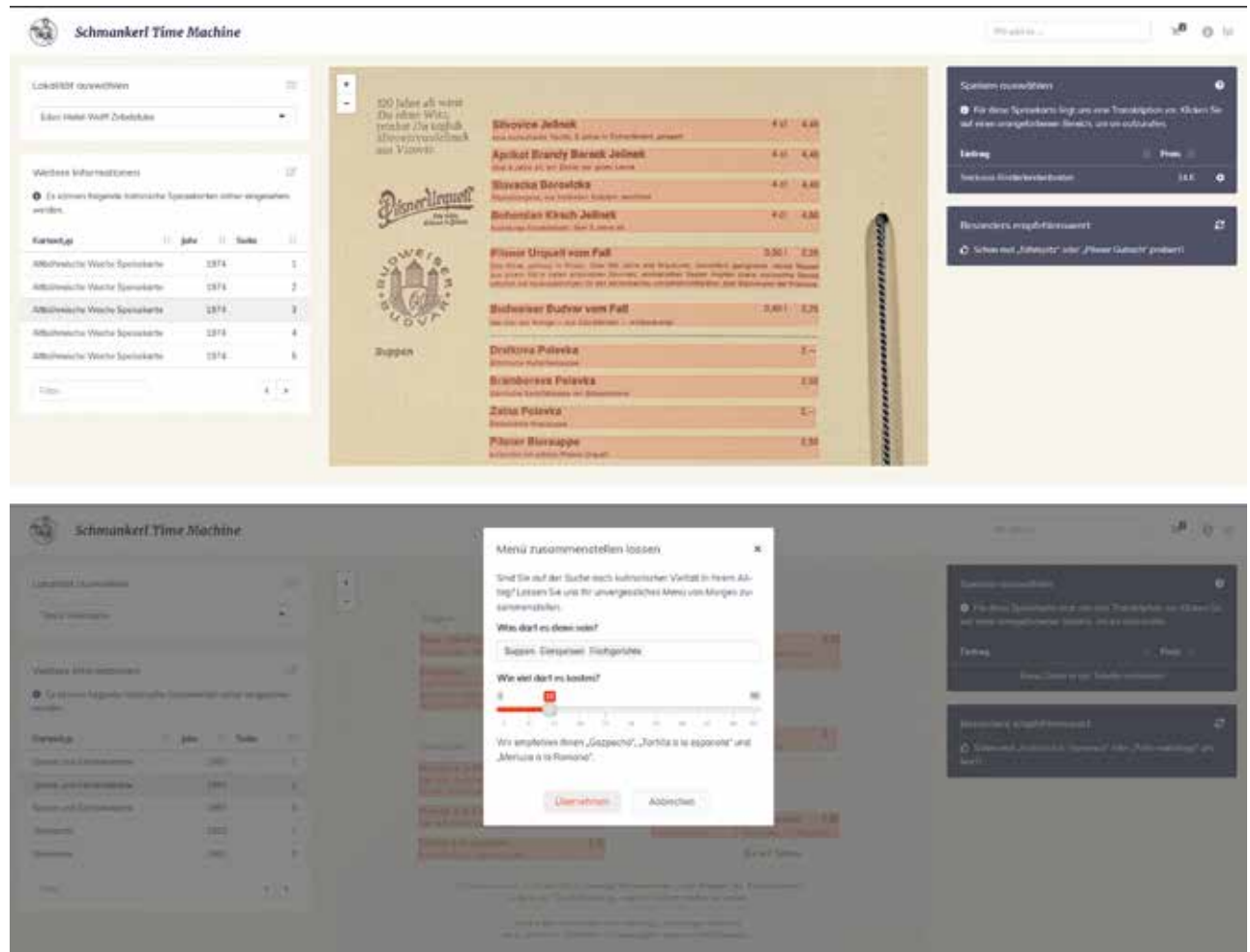
Prozess langwierig: Die Karte von 1959 besteht aus drei Spalten, die die Namen der Speisen auf Deutsch, Englisch und Chinesisch auf-
führen – wobei auffälligerweise kein Eintrag auf Chinesisch erfolgt.
Vor das jeweilige Gericht ist eine Nummer gestellt, die sprachliche
Barrieren umgehen und den Bestellvorgang erleichtern soll. Es gilt
hier folglich zu beachten, dass jedes Gericht korrekt mit seiner je-
weiligen Nummer und seinen Bezeichnungen auf Deutsch und Eng-
lisch assoziiert wird. Die bereinigten Textregionen ebnen den Weg
für die nun folgende Annotation. Auf Basis eines für diese Zwecke
entworfenen Tagsets wird jede Region mit einem Begriff (Tag) ver-
sehen und somit eine konsistente Verschlagwortung von Preisen,
Mengenangaben und Gerichten gewährleistet. Für die dargestellte
Speisekarte der *Tasca Valenciana* wird beispielsweise »Eierspeisen«
mit dem Tag »Kategorie« belegt. Diese Kategorie wird für alle folgen-
den, von der spanischen Küche inspirierten Gerichte – »Huevos a la
Flamenca«, »Huevos a la Canaria« und »Tortilla a la española« – mit-
geführt, sodass diese auch maschinell als Eierspeisen zu identifizie-

ren sind. Ein Gericht wird mit weiteren Tags angereichert: Der Name der jeweiligen Speise, zum Beispiel »Pisto manchego«, erhält das Attribut »Name«, ihr Preis, »3.20«, das Attribut »Preis«. Textregionen, die keine gerichtsspezifische Information tragen, etwa die textuellen Zusätze im unteren Viertel der Karte, erhalten keine Tags. Um die auf diese Weise erzeugten Daten weiterverarbeiten zu können, verknüpft eine Transformationsroutine die jeweils annotierten Einträge pixelgenau mit ihren Koordinaten im Scan.

Für jede Gaststätte wurde manuell überprüft, wann sie eröffnet wurde und ob sie heute noch existiert; es wurden Adresse und – sofern vorhanden – Webseite ergänzt. Mithilfe der Adresse wurde jedes Lokal georeferenziert, um es in der Web-Applikation auf einer Karte abbilden zu können. Eine systematische Durchsicht des online verfügbaren Archivbestands des Stadtarchivs München erfolgte, um historische Abbildungen der einzelnen Gasthäuser ausfindig zu machen. Für die kollaborative Projektarbeit, insbesondere die Datenorganisation und -analyse, wurde die Lehr- und Forschungsinfrastruktur *Digital Humanities Virtual Laboratory (DHVLab)* eingesetzt, die seit 2016 an der IT-Gruppe Geisteswissenschaften der Ludwig-Maximilians-Universität München entwickelt wird.³⁵⁶ Die modular aufgebaute Plattform eignet sich ideal zur Entwicklung von digitalen Projekten. Im vorliegenden Fall wurden Datenbankumgebung, Git-Repository und die webbasierte Oberfläche JupyterLab verwendet.

ZWISCHEN GAZPACHO UND SVÍČKOVÁ: DIE FUNKTIONEN DER SCHMANKERL TIME MACHINE

Die *Schmankerl Time Machine* bietet zwei Einstiegspunkte, um den Speisekartenbestand der Monacensia zu explorieren. Erstens einen Suchschlitz, der die Auswahl eines Gerichts ermöglicht. Auf diese Weise sind beispielsweise auf einen Blick alle »Schnitzel«-Variationen einsehbar, vom klassischen »Wiener Schnitzel mit Salat« bis zum »Sardellen-Schnitzel mit gerösteter Kartoffel«. Dabei unterstützt eine integrierte Autovervollständigung die Nutzerinnen und Nutzer darin, auch ausgefallene Kreationen leicht zu finden. Zweitens ist ein Modul für die Auswahl eines bestimmten Restaurants implementiert, entweder über eine Dropdown-Liste und den Namen der gesuchten Lokalität oder über ihren Standort auf einer interaktiven Straßenkarte, die nahezu beliebig vergrößert werden kann. Geschlossene Lokale sind dort blau hinterlegt, bis heute bestehende orange. Die bereits bekannten kulinarischen Hotspots nahe dem Marienplatz und der zentral am Hauptbahnhof gelegenen Bayerstraße sind so leicht auszumachen. Alle Marker auf der Karte sind anwählbar, sodass die Nutzerin oder der Nutzer mit nur einem Klick zu den zugehörigen Speisekarten gelangt.



Zwei Screenshots der Schmankerl Time Machine, 2019 (Bildnachweis: Schmankerl Time Machine, lizenziert unter CC BY-SA 4.0)

Bei Selektion eines Gerichts oder Lokals öffnet sich ein weiteres Modul, das die Auswahl einer für die jeweilige Lokalität vorhandenen Speisekarte erlaubt. Wird daraufhin eine bestimmte Speisekarte ausgewählt, beispielsweise jene der *Zirbelstube* aus dem Jahr 1974, erscheint das Digitalisat der Karte im Modul in der Mitte; es ist mit der JavaScript-Bibliothek Leaflet eingebunden und daher frei verschieb- und zoombar. Orangefarbene Markierungen indizieren transkribierte Gerichte – wie die auf der linken Seite der Speisekarte befindliche slowakische Krautsuppe »Zelna Polevka« für 2 DM. Auf ausgewählte Gerichte wird im Modul rechts unten hingewiesen; ein Feature, von dem gerade umfangreiche Speisekarten profitieren. Im Falle des *Tsing-Tien* stößt man zum Beispiel auf »Schweinefleisch süßsauer mit Ananas«, während »Paprikahuhn mit Spaghetti und Salat« auf einer Speisekarte von 1959 der bis heute etablierten *Augustiner Gaststätte* nahegelegt wird. Die dahinterliegende Funktion ist vergleichsweise trivial: Auf Basis der jeweils gewählten Speisekarte werden zufällig Gerichte mit einem überdurchschnittlich hohen Preis zurückgege-

ben; so schlägt das »Paprikahuhn« beispielsweise mit 3,90 DM zu Buche. Die Anzeige eher weniger interessanter Beilagen, die sich gerade auf traditionell bayerischen Speisekarten wie der *Augustiner Gaststätte* häufig finden (»Erbsen«, »Röstkartoffeln« oder »Spätzle«), wird dadurch vermieden.

Automatisch zusammenstellen lassen sich mehrgängige Menüs – wobei nicht nur die Präferenzen der jeweiligen Nutzerin oder des jeweiligen Nutzers berücksichtigt werden, sondern auch ihr oder sein Budget. Eine Speisenfolge der *Tasca Valenciana*, die eine Suppe, eine Eierspeise und ein Fischgericht beinhalten und maximal 10 DM kosten soll, könnte etwa aus einem kalten Gazpacho, Tortilla a la española und dem gebratenen Schellfisch mit Salzkartoffeln, Merluza a la Romana, bestehen. Ein virtueller Warenkorb unterstützt die Exploration des vielfältigen Fundus weiterhin: Jedes transkribierte Gericht einer beliebigen Lokalität kann ihm mit einem Klick hinzugefügt und auf diese Weise in einer Art persönlichen Interessen- oder Favoritenliste zwischenarchiviert werden. Durch eine Verknüpfung mit der Rezeptdatenbank des Webportals *Chefkoch.de* können ausgewählte Gerichte inklusive Zutatenliste des virtuellen Warenkorbs nachgekocht werden. Selbst eine *Svíčková*, die in einem Begleittext der Speisekarte der *Zirbelstube* als »Perle böhmischer Kochkunst« beschrieben wird, ist auf diese Weise wiederzuentdecken und erlebbar. Zu jeder Lokalität werden weiterführende Informationen als Fließtext angeboten, zum Beispiel das Jahr ihrer Eröffnung oder Schließung. Sofern digital vorhanden, wird auf die historischen Ansichten der Restaurants aus dem Stadtarchiv München verlinkt, die entweder direkt online oder im Lesesaal eingesehen werden können. Auch auf die Webseiten der bis heute existierenden und im Internet präsenten Lokalitäten wird hingewiesen. Letztere laden nicht zuletzt dazu ein, die in die *Schmankerl Time Machine* integrierten historischen Speisekarten jenen gegenüberzustellen, die heute im Umlauf sind. Gibt es traditionelle Gerichte, die nach wie vor angeboten werden? Oder solche, die variiert, modernisiert oder neu interpretiert wurden; beispielsweise ein »Saures Lüngel«, das 2019 wieder in der Saisonkarte des *Donisl* zu finden war?³⁵⁷ Derartige Fragen können sowohl am heimischen Rechner beantwortet werden als auch unterwegs auf mobilen Endgeräten wie Laptops, Smartphones oder Tablets: Da die mit der Open-Source-Umgebung R entwickelte Web-Applikation auf moderne Standards setzt, etwa HTML5 und das CSS-Framework Bootstrap, passt sie sich flexibel der Auflösung des jeweiligen Geräts an.

WEGE ZU EINER DAUERHAFTEN SICHERUNG DES KULTURELLEN ERBES IM DIGITALEN RAUM

Während viele Gedächtnisinstitutionen zu Recht den Ruf genießen, ihre Bestände dauerhaft zu sichern und aufzubewahren, wird der Repräsentation von digitalen Objekten im Internet noch immer mit Skepsis begegnet. Diese ist bis heute berechtigt: Häufig werden digitale Angebote nach Auslaufen einer projektbasierten Förderung nicht mehr gepflegt, eine Website mit nicht-persistenten Links auf einen anderen Server transferiert oder gar ganz vom Netz genommen.

Damit die hier beleuchteten Speisekarten nicht erneut von ihrem genuinen Schicksal der Vergänglichkeit eingeholt werden, verfolgt das Projekt *Schmankerl Time Machine* eine mehrgleisige Nachhaltigkeitsstrategie. Die Web-Applikation wird auf Servern der IT-Gruppe Geisteswissenschaften gehostet. Der zugehörige Quellcode ist auf GitLab verfügbar,³⁵⁸ die Scans der Speisekarten sowie im Projekt entstandenen Daten unter einer offenen Creative-Commons-Lizenz im Repositorium der Ludwig-Maximilians-Universität München (Open Data LMU).³⁵⁹ Interessierte können die Web-Applikation somit frei weiterentwickeln, oder auf Basis der Daten gänzlich neue Wege einschlagen. Mittels eines Digital Object Identifiers (DOI) sind die Daten dauerhaft und eindeutig referenzierbar. Sie wurden zudem mithilfe des Metadatenschemas DataCite beschrieben, um eine leichtere Einbindung in übergeordnete Forschungsdateninfrastrukturen zu ermöglichen. Die Scans der Speisekarten und sie beschreibende Informationen können demnach über verschiedene Dienste gefunden und nachgenutzt werden. Durch diese Schritte werden die sogenannten FAIR-Prinzipien (= findable, accessible, interoperable, re-useable) eingehalten und die Dauerhaftigkeit der Sammlung auch im digitalen Raum gewährleistet.³⁶⁰

Wie eingangs dargestellt, handelt es sich bei dem Speisekartenbestand der Monacensia um eine besonders interessante Kollektion von Karten aus dem Raum München. Es ist jedoch nicht die einzige. Daher kann eine Eingliederung anderer Bestände, beispielsweise aus der Stadtbibliothek oder dem Stadtarchiv, lohnenswert sein. Aber auch die Sammlung der Monacensia selbst ist zwischenzeitlich gewachsen: Private Sammlerinnen und Sammler, die durch die überregionale Medienberichterstattung auf das Projekt aufmerksam geworden waren, stellten dem Literaturarchiv weitere Karten zur Verfügung. Unter den zahlreichen Exemplaren findet sich beispielsweise eine Karte von der Eröffnung des *Zoologischen Gartens* am 1. August 1911 in München, auf der mit »Krebs-Suppe«, »Donauschill« oder »Rehkeule in Rahmsauce« um die kulinarische Gunst der Gäste geworben wird.³⁶¹ Eine solche Ausweitung des Datenbestands um alte und neue Speisekarten tilgt weiße Flecken auf der gastronomischen Landkarte Münchens und erweitert den Horizont der Web-Applikation.

Entwicklungspotenzial bietet ebenso die Fortsetzung der systematischen Annotation der Speisekarten, die im Rahmen der sechswöchigen Projektphase naturgemäß nur an ausgewählten Exemplaren vorgenommen wurde. Hierzu wird, in Kooperation mit der Monacensia, ein »Editathon« mit Studierenden der Ludwig-Maximilians-Universität München durchgeführt, die dabei praktische Kenntnisse im Umgang mit der Plattform *Transkribus* erhalten werden. Auch eine interessierte Öffentlichkeit – im wissenschaftlichen Jargon »Crowd« genannt – kann sich an dieser langfristigen Aufgabe beteiligen; die Speisekarten stehen hierfür in *Transkribus* offen zur Verfügung.³⁶² Durch die sukzessive Annotation würden die Speisekarten besser durchsuchbar werden und perspektivisch weiterführende Analysen ermöglicht.³⁶³

Ein Beispiel, welche Forschungsfragen dadurch eröffnet werden können, stellt das Projekt *Menu Journeys* dar, das Studierende der *Berkeley School of Information* 2015 angestoßen haben.³⁶⁴ Im Fokus standen die Speisekarten der Sammlung der NYPL, die die überwiegend US-amerikanische Gastronomie zwischen 1851 und 2008 abbilden. In interaktiven Grafiken wird anschaulich dargestellt, wie sich der durchschnittliche Preis eines Gerichts über die Jahrzehnte hinweg und in Relation zur Inflationsrate entwickelt hat. »Hummersalat« kostete beispielsweise 1921 noch 14,66 Dollar, 1951 war es bereits mehr als das Doppelte. Darüber hinaus verglich das Projekt auch, ob sich Gerichte auf historischen Speisekarten von solchen unterscheiden, die 2015 in knapp über 1000 Restaurants im Raum San Francisco zu finden waren. Während sich »Pommes frites« weiterhin großer Beliebtheit erfreuen, sind zum Beispiel Angebote mit »Radieschen« und »Sellerie« selten geworden: Gerade einmal zehn Lokale führen heute noch Gerichte mit einem der beiden Gemüse.

ZUSAMMENFASSUNG

Der Speisekartenbestand der Monacensia, der durch die Web-Applikation *Schmankerl Time Machine* erstmals digital zugänglich ist, formt einen Mikrokosmos der Münchner Gastronomie der vergangenen 150 Jahre. Anhand ausgewählter Beispiele wurde gezeigt, wie international sie sich bereits in früher Zeit präsentierte. Dabei galt es zwischen Restaurants mit migrantischem Hintergrund und traditionellen Gaststätten zu unterscheiden, die durch die Aufnahme internationaler Gerichte einen exklusiven Anspruch unterstrichen. Beide Entwicklungsstränge sind jedoch nicht separiert zu betrachten: Es wurde deutlich, wie sehr sich ausländische Spezialitätenrestaurants und (bayerische) Traditionsgaststätten in einem fortwährenden und

differenzierten Anpassungsprozess befinden. Am Beispiel der Speisekarten der migrantisch geprägten Lokale *Tsing-Tien* und *Tasca Valenciana* zeigte sich, welche Schritte zu unternehmen waren, um die Karten in ihrer jetzigen Form digital darzubieten und dem breit gefächerten Funktionsumfang der Web-Applikation zuführen zu können. So lässt sich der Bestand über mehrere Zugangsarten durchsuchen; die digitalisierten Karten können beliebig gezoomt, einzelne Gerichte manuell oder automatisch zu mehrgängigen Menüs zusammengestellt werden. Ausgewählte Speisen aus dem virtuellen Warenkorb lassen sich durch eine Verknüpfung mit der Rezeptdatenbank des Webportals *Chefkoch.de* nach Gusto nachkochen. Nicht zuletzt werden zu den einzelnen Gastronomiebetrieben weiterführende Informationen angeboten, beispielsweise durch den Verweis auf historische Abbildungen der Gaststätten.

Die Web-Applikation rückt mit ihren vielfältigen Zugängen die Speisekarte als Datenträger des kulturellen Gedächtnisses in den Fokus und bietet dieser, seit jeher von Vergänglichkeit bedrohten Quellengattung einen dauerhaften Platz im digitalen Erinnerungsraum. Um dies zu gewährleisten, wird eine mehrgleisige digitale Nachhaltigkeitsstrategie gefahren. Datenbestand und zugrunde liegende Software stehen offen und eindeutig referenziert bereit und bieten somit diverse Anknüpfungspunkte. Erweiterungs- und Entwicklungspotenziale ergeben sich durch eine Ausweitung der Daten, das heißt die Integration weiterer Speisekartenbestände; damit einhergehend erscheint es lohnenswert, die Annotation der Karten unter Verwendung eines ausdifferenzierten Annotationskatalogs fortzusetzen. Dadurch werden Auswertungen möglich, wie sie am Bestand der *NYPL* durchgeführt wurden. Analysen dieser Art wären für die Münchner Gastronomiegeschichte im Allgemeinen und die migrantisch geprägte im Besonderen von großem Interesse. Sie stellen bis heute ein Desiderat dar. Die *Schmankerl Time Machine* bietet einen Ausgangspunkt für künftige Entwicklungen in diese Richtung.

innerungen an eine amerikanische Weihnachtsfeier weiter oben geschildert wurden. Mary Lou Darst, Tochter der Familie Hughes, steht bis heute in Kontakt mit Frau H. und hat die deutsch-amerikanische Freundschaft der Familien in ihren Erinnerungen veröffentlicht. Darst, Mary Lou: *War Ready. In my father's shadow*, o. O. 2011, S. 129–140.

302 Gespräch mit Helga H., geführt am 17.10.2019.

303 Ebd.

304 Ebd.

305 Deutsch-amerikanische Feste wurden nicht nur im Münchner Süden, sondern auch bei der Warner- und der Will-Kaserne am nördlichen Stadtrand gefeiert.

306 Gespräch mit Helga H., geführt am 29.3.2012.

Alexandra Reißer, Stefanie Schneider und Julian Schulz

Schmankerl Time Machine. Die Speisekarte als Datenträger des kulturellen Gedächtnisses

307 Lenhart, Peter T.: Die Welt auf meinem Teller. Bemerkungen zu einer Archäologie des Geschmacks am Exotischen, in: May, Herbert / Schilz, Andrea (Hg.): *Gasthäuser. Geschichte und Kultur*, Petersberg 2004, S. 273–286, hier S. 276 und S. 281–282.

308 <https://dhvlab.gwi.uni-muenchen.de/schmankerltimemachine/> (abgerufen am 8.2.2020).

309 Das interdisziplinäre Team ist institutionell an der IT-Gruppe Geisteswissenschaften und dem Institut für Kunstgeschichte der Ludwig-Maximilians-Universität München sowie dem Unternehmen Munich Research angesiedelt.

310 Guyton, Patrick: *Zeitreise durchs kulinarische München* (26.7.2019), <https://www.tagesspiegel.de/gesellschaft/panorama/historische-speisekarten-zeitreise-durchs-kulinarische-muenchen/24843382.html> (abgerufen am 8.2.2020).

311 Möhring, Maren: *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, Berlin 2012, S. 21.

312 Stellvertretend sei hier ein Sammler angeführt, der seine Selektion von Speisekarten aus aller Welt in Buchform präsentiert und mit kurzweiligen Begleitinformationen garniert: Wanninger, Karl: *À la Carte. Speisekarten aus aller Welt*, Rosenheim 1975. Besonders verdienstvoll ist sein Glossar zu gebräuchlichen Begriffen auf Speisekarten (S. 12–42).

313 Hauschildt, Wiebke: *Historische Speisekarten oder Die kuriose Geschichte der Frank E. Buttolph* (30.5.2016), <https://www.deutsche-digitale-bibliothek.de/content/journal/entdecken/historische-speisekarten-oder-die-kuriose-geschichte-der-frank-e-buttolph/> (abgerufen am 8.2.2020).

314 <http://menus.nypl.org/> (abgerufen am 8.2.2020).

315 <http://curatingmenus.org/> (abgerufen am 8.2.2020).

316 Dieser Wert ist selbstverständlich unbestritten. Vgl. Sheraton, Mimi / Alexander, Kelly: *1,000 Foods to Eat Before You Die. A Food Lover's Life List*, New York 2014.

317 Interessante Anhaltspunkte liefern: Roth, Tobias / Rauchhaus, Moritz (Hg.): *Wohl bekam's! In hundert Menüs durch die Weltgeschichte*, Berlin 2018; Grimes, William: *Appetite City. A Culinary History of New York*, New York 2009.

318 Reinhardt, Nora: *Erfolg auf Bestellung* (5.9.2019), <https://www.sueddeutsche.de/stil/gastronomie-speisekarte-1.4578844> (abgerufen am 8.2.2020); Cartier, Emmanuelle: *Le menu par carte. Histoire et usage de la carte-menu. L'exemple du Bouchardais*, Tours 2018, S. 87–92.

319 Spence, Charles: *Gastrologik. Die erstaunliche Wissenschaft der kulinarischen Verführung*, München 2018.

320 Siehe das »Menü- und Speisekartenarchiv« von Wolfgang Gross: <http://www.menu-archiv.com/> (abgerufen am 8.2.2020).

- ³²¹ <https://www.deutsche-digitale-bibliothek.de/searchresults?query=speisekarte> (abgerufen am 8.2.2020).
- ³²² <https://www.dilibri.de/search/quick?query=speisekarte> (abgerufen am 8.2.2020).
- ³²³ Exemplarisch sei auf das Digitalisat einer Speisekarte von circa 1872 verwiesen: <https://reader.digitalisat-sammlungen.de/resolve/display/bsb10999586.html> (abgerufen am 8.2.2020).
- ³²⁴ <https://www.bavarikon.de/object/BSB-CMS-00000000000004396> (abgerufen am 8.2.2020).
- ³²⁵ Es gibt einen »zeitlichen Ausreißer« aus dem Jahr 2008. Die Speisekarte im Umfang von acht Seiten entstammt dem am Marienplatz gelegenen *Weinhaus Schneider*. Interessant ist sie auch aufgrund ihrer kurzweiligen Einführung in die Weinkunde.
- ³²⁶ Aus der Zeit des Zweiten Weltkriegs sind nur drei Speisekarten vorhanden.
- ³²⁷ Stadtarchiv Troisdorf, Pressesammlung: Siegburger Kreisblatt vom 21.1.1917, <https://archivewk1.hypothesen.org/32107> (abgerufen am 8.2.2020).
- ³²⁸ Im Jahr 1916 und wieder 1922 unter demselben Pächter *Restaurant Helgoland*.
- ³²⁹ Zu ihnen zählen bekannte Namen wie *Schwabinger Bräu*, *Tsing-Tien* oder *Zur Torgelstube*.
- ³³⁰ Rollinger, August: Münchens Schattenseiten. Ein Mahnruf zur Reform der Verpflegung in München und im bayerischen Hochland, München 1907, S. 23.
- ³³¹ Ebd., S. 25.
- ³³² Zischka, Ulrike: Kochkunst in Bayern, in: Zischka, Ulrike / Ottomeyer, Hans / Bäumler, Susanne (Hg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1993, S. 499–505, hier S. 500.
- ³³³ In diese Richtung argumentiert auch Rollinger (Münchens Schattenseiten, S. 19). Zum Unterschied zwischen »Bœuf à la mode« nach bayerischer und französischer Art: Zischka, Kochkunst in Bayern, S. 502–503.
- ³³⁴ Kreitling, Holger: Im Gasthaus der frühen Jahre, in: Welt am Sonntag vom 23.9.2018, S. 87.
- ³³⁵ Die Schildkröte steht seit 1988 unter Artenschutz. Als »unechte« Schildkrötensuppe diente die »Mock Turtle Soup«, die aus Kalb- oder Rindfleisch kreiert wurde. An diesem Beispiel zeigt sich, wie sich verändernde gesellschaftliche Sichtweisen das Speisenangebot beeinflussen – wenn auch häufig vergleichsweise langsam.
- ³³⁶ Lenhart, Die Welt auf meinem Teller, S. 276.
- ³³⁷ Möhring, Fremdes Essen, S. 74. Einen interessanten Ansatz zur Erfassung migrantischer Gastronomie verfolgt Lenhart (Die Welt auf meinem Teller, S. 281–282), indem er Telefonbücher zwischen 1970 und 2000 in Zehn-Jahres-Schritten auswertet.
- ³³⁸ Möhring, Fremdes Essen, S. 60.
- ³³⁹ Lenhart, Die Welt auf meinem Teller, S. 282.
- ³⁴⁰ Dies betrifft beispielsweise auch die italienische und die türkische Küche, die sich in ihrer hierzulande bekannten Form zuweilen von der im Ursprungsland deutlich unterscheiden (Lenhart, Die Welt auf meinem Teller, S. 278).
- ³⁴¹ Möhring, Fremdes Essen, S. 89–90.
- ³⁴² Lenhart, Die Welt auf meinem Teller, S. 273.
- ³⁴³ Möhring, Fremdes Essen, S. 69.
- ³⁴⁴ Kreitling, Im Gasthaus der frühen Jahre, S. 87.
- ³⁴⁵ Einschätzung von Mario Klaric, Küchenchef des *Wirtshauses im Braunaer Hof*, in einem Interview zur *Schmankerl Time Machine*: TV Bayern Live vom 26.10.2019, ab Minute 2:50, <https://www.tvbayernlive.de/mediathek/video/tv-bayern-live-vom-26-10-2019> (abgerufen am 8.2.2020).
- ³⁴⁶ Lenhart, Die Welt auf meinem Teller, S. 273.
- ³⁴⁷ Mohrmann, Ruth-Elisabeth: Essen und Trinken in der Moderne, Münster 2006, S. 149.

- ³⁴⁸ Vgl. Thaller, Manfred: Geschichte der Digital Humanities, in: Jannidis, Fotis / Kohle, Hubertus / Rehbein, Malte (Hg.): Digital Humanities. Eine Einführung, Stuttgart 2017, S. 3–12.
- ³⁴⁹ Einen guten Überblick bietet: Stumpf, Marcus: Digitalisierungsstrategien in Deutschland. Versuch einer Bestandsaufnahme, in: Archivpflege in Westfalen-Lippe 80 (2014), S. 27–35.
- ³⁵⁰ Führende Vertreter der digitalen Geisteswissenschaften betonen daher die Notwendigkeit, Studierende frühzeitig in digitalen Methoden auszubilden, um sie auf diese Herausforderungen vorzubereiten. Siehe Rehbein, Malte: Geschichtsforschung im digitalen Raum. Über die Notwendigkeit der Digital Humanities als historische Grund- und Transferwissenschaft, in: Herbers, Klaus / Trenkle, Viktoria (Hg.): Papstgeschichte im digitalen Zeitalter. Neue Zugangsweisen zu einer Kulturgeschichte Europas, Köln u. a. 2018, S. 19–44.
- ³⁵¹ »Hackathon« ist ein Kunstwort, dass sich aus den Wörtern »Hacken« und »Marathon« zusammensetzt und damit die intensive informatische Arbeit in einem eng gefassten zeitlichen Rahmen widerspiegelt.
- ³⁵² <https://codingdavinci.de/> (abgerufen am 8.2.2020).
- ³⁵³ Zimmer, Kathrin B. / Greisinger, Sybille: Coding da Vinci Süd 2019. Welche Chancen bietet ein Kultur-Hackathon?, in: Aviso. Magazin für Kunst und Wissenschaft in Bayern 3 (2019), S. 20–23.
- ³⁵⁴ Vgl. Bergmann, Claudia: Kultur-Hackathon Coding da Vinci Süd. Sterbende Jesuiten, visualisierte Theaterdaten und Wirtshausgeschichte zum Nachkochen (27.5.2019), <https://blog.wikimedia.de/2019/05/27/kultur-hackathon-coding-da-vinci-sued-sterbende-jesuiten-visualisierte-theaterdaten-und-wirtshausgeschichte-zum-nachkochen/> (abgerufen am 8.2.2020).
- ³⁵⁵ Mühlberger, Günter / Terbul, Tamara: Handschriftenerkennung für historische Schriften. Die Transkribus Plattform, in: b.i.t. online 21 (2018), S. 218–222.
- ³⁵⁶ <https://dhvlab.gwi.uni-muenchen.de/> (abgerufen am 8.2.2020). Die Plattform ist flexibel skalierbar, orts- und zeitunabhängig einsetzbar.
- ³⁵⁷ https://www.donisl.com/wp-content/uploads/2019/10/Saisonkarte_2019.10_D.pdf (abgerufen am 8.2.2020).
- ³⁵⁸ <https://gitlab.com/cds19-team/cds19> (abgerufen am 8.2.2020).
- ³⁵⁹ <https://data.ub.uni-muenchen.de/146/> (abgerufen am 8.2.2020).
- ³⁶⁰ Grundlegend: Wilkinson, Mark D. et al.: The FAIR Guiding Principles for Scientific Data Management and Stewardship, in: Scientific Data 3 (2016), DOI: 10.1038/sdata.2016.18.
- ³⁶¹ Obermair, Sebastian: Monacensia macht historische Münchner Speisekarten online zugänglich (29.9.2019), <https://www.hallo-muenchen.de/muenchen/mitte/muenchen-ort29098/muenchenaltstadt-monacensia-historische-muenchner-speisekarten-online-zugaenglich-13046617.html> (abgerufen am 8.2.2020).
- ³⁶² Das Projekt ist zu finden unter: <https://transkribus.eu/r/read/projects/39001/> (abgerufen am 8.2.2020).
- ³⁶³ Denkbar wäre etwa eine quantitative sprachwissenschaftliche Analyse, wie sie Maurice Kauffer bereits in den 1990er-Jahren auf einen Speisekarten-Korpus angewandt hat: Kauffer, Maurice: La composition nominale en allemand. Etude linguistique et statistique des cartes de restaurants, Göttingen 1993.
- ³⁶⁴ <http://people.ischool.berkeley.edu/~carlos/menujourneys/> (abgerufen am 8.2.2020).