

**Deckhardt (Deckardt, Teckhart), Johann (Hans)** ♂ Koch, Küchenschreiber, Schriftsteller, ✱ vor 1586 k.A., † 1590/1611 k.A..

Johann Deckhardt war nachweislich 1586 bis 1590 Küchenschreiber am Dresdner Hof. Von ihm hat sich in kunstvoll ausgestatteter Schrift eine Rezeptsammlung erhalten, die leicht redigiert 1611 als erstes in Sachsen gedrucktes Kochbuch erschien. Diese Publikation, die vermutlich post mortem erschien, gehört zu den ersten drei Kochbüchern in deutscher Sprache, die sich an professionelle Köche richteten. Deckhardts Rezepte gewähren einen ansonsten kaum möglichen Einblick in die exquisite Kochkunst des Dresdner Hofes im Übergang vom 16. zum 17. Jahrhundert. – Präzise Lebensdaten, soziale Herkunft, Geburts- und Sterbeort oder Ausbildungsgang sind für Deckhardt nicht überliefert. Elisabeth Bergen, Witwe des Dresdner Verlegers Christian Bergen und Herausgeberin von Deckhardts „New Kunstreich und Nützlichtes Kochbuch“, schweigt im Vorwort zur Vita des Autors. Die prunkvolle Handschrift „Ein schönes nützlich vnnndt köstliches Kochbuch Vor Fürstliche personenn“ nennt nicht einmal einen Verfasser, ist aber weithin identisch mit dem Text von Deckhardts gedrucktem Kochbuch und lässt sich so dem Dresdner Hofküchenschreiber zuweisen. – Die Hofordnung des Kurfürsten Christian I. von Sachsen 1586 nennt Deckhardt als Küchenschreiber und weist ihm Leitungsfunktionen in der Küche zu. Er selbst unterstand in seiner Position dem adligen Küchenmeister und war auch dem kurfürstlichen Hausvogt nachgeordnet, der das Reglement des Landesherrn innerhalb des Residenzschlosses umzusetzen hatte. Deckhardt hatte in seiner Funktion die Arbeit der übrigen 37 Personen in der Dresdner Hofküche in mancherlei Hinsicht zu überwachen und zu dokumentieren. Er zahlte als Küchenschreiber Lieferungen an die Hofküche und verzeichnete, welche Zutaten für welches Essen verbraucht wurden. Darüber hinaus musste der Küchenschreiber anwesend sein, wenn die verschiedenen Produkte für das Kochen einer Mahlzeit präpariert und aus ihnen Speisen zubereitet wurden. Deckhardt hatte darauf zu achten, dass die Köche für die Gerichte nur das Erforderliche aus der Zehrkammer (dem Vorrat) entnahmen. Die besonders teuren Gewürze aus

exotischen Ländern und den wertvollen Zucker, die um 1600 nur über den sog. Levante- oder den Überseehandel zu beziehen waren, sollte der Küchenschreiber den Köchen nur persönlich zum Abwürzen übergeben und anschließend sogleich wieder in Verwahrung nehmen. Solche Instruktionen zielten darauf, den Aufwand niedrig zu halten. – Andererseits sollten, wie die Küchenordnung Kurfürst Christians I. forderte, „die Eßen nach rechter ordnung, wie sie im Küchenzettel vorzeichnet, hienausgereicht werden“. Damit war Deckhardt ebenfalls dafür verantwortlich, die abgesprochenen Gänge und Speisen in der vorgegebenen Reihenfolge auf die Tafeln des Dresdner Hofes zu bringen. Er sollte aber nicht nur darauf achten, dass die Köche alles „zu rechter Zeit zum feuer ... schicken“, sondern auch sicherstellen, dass jedes Essen „sauber, rein und gar und ... ufs beste, als erdacht werden kann“ auf die Tafel des Kurfürsten gelangte. Deshalb oblag dem Küchenschreiber zudem eine kulinarische Qualitätskontrolle für die Speisen auf der kurfürstlichen Tafel. Es war am Dresdner Hof üblich, dem Landesherrn und den mit ihm Speisenden täglich um 10 Uhr drei Gänge aus je sieben Essen und um 17 Uhr drei Gänge von je sechs Speisen zu servieren. Tag für Tag aus 39 verschiedenen Speisen wählen zu können, die von etwa 40 Personen für einen kleinen Kreis von Speisenden zubereitet wurden, trug dazu bei, einen monarchischen Herrschaftsanspruch durch Prestige zu festigen. – Welche kulinarische Ästhetik um 1600 diesem Ziel diene, lässt sich aus Deckhardts Schriften rekonstruieren, auch wenn Kochanweisungen den normativen Schriften zuzurechnen sind. Abgesehen von Zucker und Gewürzen, die über einen frühen globalen Handel nach Dresden kamen, bediente sich die Küche des Dresdner Hofes vorwiegend regional erzeugter Produkte. Deckhardts Kochvorschriften fordern unter ästhetischen Gesichtspunkten wie selbstverständlich, dass das zeitgenössisch Rare und Teure unterschiedslos vor Ort verfügbar sei. Nach dem Usus exquisiter frühneuzeitlicher Kochkunst kombiniert der Autor topografisch optimierte Nutzpflanzen (Landsorten, die nicht durch Saatgutzuchtanstalten optimiert wurden) bzw. nicht hochgezüchtete Haustiere (regionale Rassen von Rindern, Schweinen, Schafen oder Hühnern), deren gustatorische Spezifika seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert weithin verloren gegangen sind, oder auch Wild und Fisch mit weiteren Aromen. Deckhardts Rezepte verändern häufig den typischen Geschmack von

Fleisch- und Fischarten mit mehreren exotischen Gewürzen, Fetten von anderen Tieren oder Zitrusfrüchten, ohne ihn zu überlagern. Solche Aromenerweiterungen des zentralen Produkts eines Gerichts stehen im Kontrast zur modernen europäischen Kochkunst, die seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts die Hauptzutat selbst in den Mittelpunkt der kulinarischen Ästhetik stellt und durch Hintergrundaromen hervorhebt. Viele Gerichte Deckhardts muten heute orientalisches an. Ihr Aromenspektrum variiert zwischen Pikant, Süß-Pikant, Pikant-Sauer und Süß-Sauer-Pikant. Ausschließlich süße Desserts, die in der europäischen Küche erst in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts in Mode kamen, kennt Deckhardt noch nicht. – Mit anderen Kategorien heute gängiger kulinarischer Konstruktion wie Textur, Temperatur und Farbe kalkulieren die Rezepte Deckhardts bereits. Er kombiniert Erbsenbrei mit krossen Croutons, serviert Gerichte gekühlt, bei Zimmertemperatur oder heiß vom Feuer. Manche Rezepte verlangen auch Speisen etwa durch Safran oder grüne Kräuter einzufärben. – Deckhardts Kochbuch dokumentierte eine exquisite Küche um 1600, die nur mit einer zeitgenössisch überdurchschnittlich entwickelten Kochtechnik umzusetzen war und auf eine hohe Varianz von Gerichten abzielte. Die kulinarische Ästhetik, die sich den Rezepten des Dresdner Hofküchenschreibers entnehmen lässt, war sozial distinktiv, sie entsprach aber auch einem elaborierten Kochstil, der einen ausdifferenzierten Tafelgenuss ermöglichte.

---

**Werke:** Ein schönes nützliches vndt köstliches Kochbuch Vor Fürstliche personenn, Auch vor Fürnehme vom Adell vndd Haußwirthe inn deroselbigenn Küchenn zugebrauchen [Sächsische Landesbibliothek - Staats- und Universitätsbibliothek Dresden, Mscr.Dresd.B.204]; New Kunstreich und Nützliches Kochbuch, Leipzig 1611 (Online-Transkription 2013[Link]<sup>1</sup>, ND Ostfildern 2014).

**Literatur:** Hofordnung des Kurfürsten Christian I. von Sachsen (1586), Küchenordnung,

---

<sup>1</sup> [https://www.deutschestextarchiv.de/deckhardt\\_kochbuch\\_1611](https://www.deutschestextarchiv.de/deckhardt_kochbuch_1611)

in: Arthur Kern, Deutsche Hofordnungen des 16. und 17. Jahrhunderts, Bd. 2, Berlin 1907, S. 57-62; Georg Jänecke, Einleitung. „Ein schönes nützliches vnddt köstliches Kochbuch Vor Fürstliche personenn“ - handschriftlicher Vorläufer des Kochbuch Johann Deckhardts, in: Ein schönes nützliches vnddt köstliches Kochbuch Vor Fürstliche personenn, hrsg. von Georg Jänecke und Josef Matzerath, Ostfildern 2014, S. 137-180; Josef Matzerath, Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1600, in: ebd., S. 9-33.

Josef Matzerath

16.4.2026

Empfohlene Zitierweise: Josef Matzerath, Deckhardt (Deckardt, Teckhart), Johann (Hans),

in:

Sächsische Biografie, hrsg. vom Institut für Sächsische Geschichte und Volkskunde e.V.

Online-Ausgabe: <https://www.isgv.de/saebi/> (13.5.2026)

**Normdaten:**

Permalink: <https://saebi.isgv.de/gnd/1020420243>

GND: 1020420243

SNR: 29224

---

PDF-Erstellungsdatum: 13.5.2026

ℒ<sub>A</sub>T<sub>E</sub>X-PDF (LuaLaTeX)