SLUB
Wir führen Wissen.

Medieninformation

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Ihre Ansprechpartnerin
Annemarie Grohmann

Durchwahl
Telefon +49 351 4677 342

Annemarie.grohmann@
slub-dresden.de*

02.10.2026

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek übernimmt bedeutende Menükarten-Sammlung des Dresdner Kochs Reinhard Lämmel für das Deutsche Archiv der Kulinarik

Das Deutsche Archiv der Kulinarik freut sich über einen hochkarätigen Neuzugang: Die Witwe des im vergangenen Jahr verstorbenen Kochs, Publizisten und Sammlers Reinhard Lämmel (1950-2025) übergibt dessen umfangreichen Nachlass an die SLUB Dresden.

Mit rund 1.500 historischen Menü- und Speisekarten aus dem 19. und 20. Jahrhundert ergänzt die Sammlung Lämmel die Bestände zur regionalen Gastronomiegeschichte Sachsens. Von besonderer Bedeutung sind kunstvoll gestaltete sächsische Menükarten aus der Jahrhundertwende vom 19. zum 20. Jahrhundert sowie Menü- und Speisekarten aus Dresdner Interhotels der 1960er und 1970er Jahre wie dem Hotel Bellevue, das seit 1985 die exquisite Küche der DDR prägte und in dem Reinhard Lämmel selbst als Spitzenkoch tätig war.

Seine **Witwe Liane Lämmel betont**: »Mein Mann war mit großer Leidenschaft Sammler. Er hat über Jahrzehnte hinweg mit tiefem Verständnis und großer Leidenschaft Speise- und Menükarten zusammengetragen, hat ihre Herkunft erforscht und seine Begeisterung für Esskultur mit anderen geteilt. Seine Sammlung ist weit mehr als eine Anhäufung von Dokumenten – sie bildet eine lebendige Chronik der Gastlichkeit und der kulinarischen Trends verschiedener Epochen ab. Mit der Übergabe an die SLUB Dresden wird dieses kulturhistorische Erbe nun für Forschung und Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Das Deutsche Archiv der Kulinarik ist der ideale Ort, um diese wertvollen Zeitzeugnisse zu bewahren. Dafür bin ich sehr dankbar.«

Der Nachlass von Reinhard Lämmel wird nun bibliothekarisch erschlossen und steht damit für die Recherche zur Verfügung. Forschende können die Sammlung für die wissenschaftliche Nutzung im Lesesaal Sammlungen in der SLUB Zentralbibliothek einsehen.

Hausanschrift:
Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden
Zellescher Weg 18
01069 Dresden

https://www.slub-dresden.de

* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html vermerkten Voraussetzungen.

Reinhard Lämmel: Koch, Kritiker und Sammler

Nach seiner Lehre als Koch im Interhotel Astoria Dresden war Reinhard Lämmel (1950-2025) viele Jahre lang Küchenchef in einigen der renommiertesten Häuser Sachsens, darunter im Hotel Bellevue Dresden. Nach Stationen im Interhotel Kongreß in Karl-Marx-Stadt und als Maitre im Italienischen Dörfchen sowie Auslandsaufenthalten in Budapest und Istanbul führte er von 1996 bis 2001 die Schlossküche auf Schloss Weesenstein. Unter seiner Leitung wurde das Restaurant mit 14 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.

Über die Küche hinaus wirkte Lämmel als kritischer Geist und Publizist. In seinem 2007 erschienenen Werk Das Sachsen-Kochbuch sowie in zahlreichen journalistischen Beiträgen setzte er sich fundiert mit dem »Mythos« der sächsischen Nationalküche auseinander. Unter anderem schrieb er regelmäßig für die Rubrik Essen und Trinken in der Sächsischen Zeitung. Er sammelte systematisch Menü- und Speisekarten. Teile seiner Sammlung zeigte er bereits 2012 öffentlich in der Sonderausstellung Aufgetischt auf Burg Stolpen.

Ergänzung der Bestände zur DDR-Spitzengastronomie

Die im Nachlass Reinhard Lämmels befindlichen Stücke ergänzen die Sammlungen des Deutschen Archivs der Kulinarik im Bereich der Spitzengastronomie der ehemaligen DDR, insbesondere des Interhotels Bellevue in Dresden. Aus der dortigen Patisserie werden bereits die Rezeptkalkulationen von Christine Giersch, der profiliertesten DDR-Patissière, bewahrt. Von Erhard Müller, Chefkoch einer der vier Küchen des Bellevues, erhielt das Deutsche Archiv der Kulinarik die Kalkulationen der Endküche »EG-West«. Darin sind auch die Rezepte für das »Palaisrestaurant«, den »Bankettsaal«, für das »Café Pöppelmann«, den Bierkeller und für die Salons erhalten. Auch der Nachlass von Klaus Martin, dem ersten gastronomischen Leiter des Hotels, wird an der SLUB Dresden bewahrt. Darin befinden sich unter anderem Unterlagen zur Einrichtung des Bellevues.

Medien:

Foto: Speisekarten aus dem Interhotel Newa, Dresden, 1970er Jahre
Foto: Speisen- und Getränkekarte aus dem Interhotel Astoria, Dresden 1965
Foto: Kochhandschrift „Menus“ aus dem Nachlass Ernst Herbert Thiel, 1909.
Foto: Menükarte Zur Erinnerung an das Fest Bankett des Vereins Deutscher Eisenbahnverwaltungen in Schandau, Sächsische Schweiz, um 1900
Foto: Reinhard Lämmel
Foto: Speisekarte der Bahnhofswirtschaft Heinrich John, um 1900
Foto: Verschiedene Menükarten aus dem späten 19. Jh., Menüalbum Kurt Holzig

Foto: Menükarte Silvester 1974 aus dem Interhotel Motel Münzmeisterstraße, Dresden

Links:
Pressebilder zur freien Verwendung
Zum Deutschen Archiv der Kulinarik