

SPURENSUCHE IN DEN HISTORISCHEN TAFELBÜCHERN DES FÜRST PÜCKLER – WAS KAM HIER ZWISCHEN 1854 UND 1870 AUS DEM GARTEN AUF DEN TISCH?

Marina Heilmeyer

Der als Gartengestalter wie als Reise-
schriftsteller berühmt gewordene
Fürst Hermann von Pückler-Muskau (1785-1871) bemerkt 1848 in seinen Tagebuchnotizen aus Branitz:

»Es ist schon wahr, dass ich nur künstlerisch schaffend in meinem wahren Element bin. Dies ist mein mir von einer höheren Macht bestimmter Beruf, wie ich immer mehr einsehe. Meine Haupteigenschaft ist der Geschmack – der in allem das möglichst Vollkommenste zu erreichen sucht, und zu finden versteht.«¹

Dass dieser hohe Anspruch des Fürsten auch dem täglichen Essen und den Produkten galt, die aus seinen Gärten für die fürstliche Tafel geliefert wurden, kann man fünf Tafelbüchern entnehmen, die sich in Schloss Branitz erhalten haben. Diese Aufzeichnungen beginnen im August 1854 und enden im Dezember 1870 wenige Wochen vor dem Tod des Fürsten. Pücklers Sekretär Albert Bidault hat hier über 16 Jahre minutiös aufgezeichnet, was an der fürstlichen Tafel serviert wurde, welche Speisen und Getränke gereicht und welche Gäste dazu eingeladen waren.

Die ersten Eintragungen des Sekretärs betreffen die Besuche des preußischen Königs Friedrich Wilhelm IV. und seines jüngeren Bruders Wilhelm, des späteren Königs und deutschen Kaisers Wilhelm I. Die beiden kommen in Abwesenheit des Fürsten, um den Branitzer Park zu bewundern und werden, wie im ersten der Tafelbücher belegt, von Pücklers Personal bestens verköstigt, obwohl der Branitzer Schlosshaus-

halt zu diesem Zeitpunkt herrenlos ist. Im Mai des Jahres 1854 war die Fürstin Lucie von Pückler-Muskau, geb. Gräfin von Hardenberg, gestorben und der Fürst bereits seit einem Jahr auf Reisen. Dennoch ist die Schlossküche in der Lage, die beiden königlichen Gäste mit vorzüglichen Dejeuners fürstlich zu bewirten.

Erst ein Jahr später, bei der Rückkehr des Fürsten am 24. Oktober 1855, kurz vor seinem 70. Geburtstag, erfolgen die nächsten Eintragungen im Tafelbuch. Diesen ersten Abend nach langer Abwesenheit bringt der Fürst gemeinsam mit Billy Masseur, seinem kleinwüchsigen Hofmarschall. Feinschmecker waren beide, der Fürst wie Billy, und auch wenn sie nur zu zweit speisten, war die Auswahl der Speisen und Getränke, wie die Tafelbücher belegen, meist exquisit. Dabei spielten die Gemüse, Salate und Früchte aus den eigenen Küchengärten und Gewächshäusern eine ganz wesentliche Rolle. Fast täglich wird nach den Vorspeisen, Suppen, Fisch- und Fleischgängen vor der ersten Süßspeise noch ein besonderes Gemüse oder ein Salat gereicht. Das erste Dessert an der Tafel des Herrn Fürsten sollte stets aus Käse, Pumpernickel, Salzstangen und frischer Butter bestehen, die von Salat, Radieschen, Fenchel und Staudensellerie begleitet wurden. Zum zweiten Dessert wiederum sollte eine Auswahl von Gefrorenem, frischen Früchten, Konfitüren und Kompotten, Gebäck und Bonbons angeboten werden.

Möglichst das ganze Jahr über Salat, Radieschen, Fenchel und Staudensellerie und jede Menge Obst servieren zu können, das forderte

vor allem das Können der Gärtner in Branitz. Zwar gibt es viele Belege für Bestellungen bei Berliner Feinkosthändlern und Hoflieferanten, aber der Weg nach Branitz war weit. Sechs Stunden dauerte die Bahnfahrt von Berlin bis Guben und von dort waren es noch weitere zwei Stunden zu Pferd oder mit der Kutsche, bis das Schloss des Fürsten endlich erreicht war. Ein Blick auf alte Pläne von Branitz zeigt, wie viel Fläche für den Gemüseanbau hier eingeplant war. Dazu kamen noch die Gewächshäuser und Obstgärten, aus denen die Früchte für das zweite Dessert kommen sollten, darunter die berühmten Ananas. Dass auch diese Gärten einem gestalterischen Prinzip unterworfen waren, verrät Pückler schon 1834 in seinen »Andeutungen über Landschaftsgärtnerei«, wenn er schreibt:

»Ich schließe daher diesen Abschnitt, indem ich nur noch über Frucht- und Küchengärten kürzlich beibringe, dass

auch diese, obgleich in der Hauptsache nur dem Nutzen gewidmet, doch durch gefällige Disposition der Beete, durch an freien Spalieren gezogenen Obstbäume, durch bequeme Wege, die mit breiten Blumenrabatten eingefasst sind, einen sehr angenehmen Aufenthalt abgeben können.«²

Die Lage der Gewächshäuser am Rande des Branitzer Parkes (Abb. 1) geht auf eine Entscheidung der Fürstin Lucie von Pückler-Muskau zurück, die der Meinung war, dass Gewächshäuser »doch mehr den Park zieren sollten und eher in der Nähe des großen Küchengartens stehen könnten«. Dieser Idee stimmt der Fürst zu und meint: »Auch kommt nun durch diese Einrichtung alles Gartenwesen kompakter zusammen.«³ So entstanden 1847-48 neben dem Küchengarten am Rande des Parks mehrere Gewächshäuser, eine Orangerie und ein dreiteiliger Glashauskomplex, der von einer goldenen



1 | Fürstlicher Park zu Branitz 1903 (Ausschnitt), Lithografie auf Papier, Original 57,4 x 87,3 cm. Rot hervorgehoben: Gemüsegärten (Viereck) und Gewächshäuser (Kreis)(Stiftung Fürst-Pückler-Museum Park und Schloss Branitz).



2 | Schlossgärtnerei mit Blauem Haus und Ananashaus, Fotografie: Hans Bach, 2014.

Ananas gekrönt wird (Abb. 2). Für ein Jahr, von 1850-51, wirkte hier Otto Ferdinand Terscheck, der aus einer Dresdner Hofgärtnerfamilie stammte.⁴ In Branitz gab es stets einen ›Obergärtner‹ und zu seiner Unterstützung einen ›Unter-Gärtner‹ und zwei Gehilfen für die »Besorgungen« der Gewächshäuser, Baumschulen, Frucht- und Gemüsegärten.⁵ Der Obergärtner hatte neben Gehalt, freier Kost und Logis auch noch das Recht, 15 Prozent von allem, was aus den Gärten verkauft werden konnte, für sich zu beanspruchen.⁶

Im Obst- und Gemüsegarten vereinten sich Pückerlers gärtnerische Interessen mit seinen kulinarischen Ansprüchen. Bestes Beispiel dafür ist sein eifriges Bemühen um den Anbau von Meer- oder Seekohl (*Crambe maritima* L., Abb. 3), dessen botanischer Name auf die Wildstandorte der Pflanze in Küstennähe verweist.⁷ Seinen feinen Geschmack hatte Pückerler vermutlich in England schätzen gelernt, wo diese Kohlsorte schon seit dem 18. Jahrhundert in Kultur war. Die jungen Triebe und Sprossen werden gebleicht

und verlangen viel gärtnerisches Können. Aber sie waren kulinarisch so begehrt, weil sie schon im Frühjahr noch vor der Spargelsaison verfügbar waren. Pückerler versuchte, Samen oder Pflanzen von Meerkohl 1859 über den preußischen Hofgärtner Hermann Sello in Potsdam zu erhalten. Ein Versuch, der zunächst nicht von Erfolg gekrönt war.⁸ Ab 1864 hatte der Fürst dann in Branitz selbst einen fähigen Gemüsegärtner, der in der Lage war, diesen speziellen Kohl anzubauen und fachgerecht zu bleichen, so dass er zart wie Spargel an der fürstlichen Tafel serviert werden konnte. Dieser Erfolg bescherte dem Gärtner eine Gratifikation, und er bekam eine Dienstreise genehmigt, um sich »an geeigneten Orten in Deutschland über die neueste Gemüsezucht zu informieren und auch auf ein paar Tage nach Erfurt reisen zu können.«⁹ Erfurt war damals offenbar das Mekka des Gemüseanbaus in Deutschland. Immer wieder verdeutlichen Textstellen in der Korrespondenz des Fürsten, welchen Wert er auf kulinarische Besonderheiten aus dem Garten legte. So schrieb ihm der Botaniker



3 | *Crambe maritima* L., Meerkohl (von Schlechtendal, D.F.L.: Flora von Deutschland, Gera 1886, S. 198).

Karl Koch 1859: »Eins meiner Versprechen löse ich heute, indem ich Ihrem Obergärtner bereits Erfurter Brunnenkresse gesendet habe, die gewiß später Euer Durchlaucht munden wird.«¹⁰

Die Branitzer Tafelbücher verraten, welche weiteren Raritäten aus dem Gemüsebeet bei Tisch angeboten wurden. Darunter Salate aus Rapontika (*Oenothera biennis* L.,

Abb. 4), die auch unter der Bezeichnung Nachtkerze bekannt ist. Aus ihrer Wurzel lässt sich ein vortrefflicher Salat zubereiten, wie es schon 1835 in einer wissenschaftlichen Abhandlung heißt.¹¹ Es wird jedoch gewarnt, dass die Kultur der Rapontika-Wurzel sehr kostspielig sei, denn die Pflanzen müssten in großem Abstand gepflanzt werden und verlangten einen sehr guten Boden.



4 | *Oenothera biennis*, Nachtkerze (Calwer, Carl Gustav: Deutschlands Feld- und Gartengewächse, Stuttgart 1852, Tafel 25, Fig. 2 und 2a)

Nur dann würde die Wurzel so fleischig und dick, dass sie als Gemüse gekocht oder roh als Salat zubereitet ein wohlschmeckendes Nahrungsmittel ergäbe. Zugleich sei sie aber auch ein ganz prächtiges Ziergewächs für den Blumengarten – also die ideale Verbindung von Schönem mit Nützlichem! Bei einem Menu voller Gemüse-Überraschun-

gen lässt sich Fürst Pückler im Herbst 1855 zum Kalbsbraten einen Salat aus den gelben Wurzeln der Nachtkerze servieren, umrahmt von einer Suppe aus Endivien (*Cichorium endivia* L.), vor Putenkeulen und Hasenragout, und nach dem Kalbsbraten mit dem Rapontika-Salat, noch der Soloauftritt eines gedünsteten dunkelgrünen Palmkohls,



5 | *Chaerophyllum bulbosum* L., Körbelrübe (Hayne, Friedrich Gottlob: *Getreue Darstellung und Beschreibung der in der Arzneikunde gebräuchlichen Gewächse*, 1. Band, Berlin 1805, S. 32).

auch Italienischer Kohl (*Brassica oleracea L. var. Palmifolia DC.*) genannt.

Ebenso begehrt war in Branitz die Körbelrübe (*Chaerophyllum bulbosum L.*, Abb. 5). Diese seit dem Mittelalter geschätzte und heute vergessene knollenartige, weißliche Wurzel, die man im März und April von der einjährigen Pflanze ernten und mit Essig, Öl und Gewürzen als Salat essen kann, schätzte Pückler in Kombination mit geräucherter Rinderzunge. Gebleicht angeboten wurden neben Sellerie (*Apium graveolens L.*) auch die Stiele der beliebten wilden Artischocken oder Carden (*Cynara cardunculus L.*), die zu den Lieblingsgerichten Pücklers zählten. Der ebenfalls gebleichte Rhabarber (*Rheum rhabarbarum L.*) machte allerdings bei Pückler keine Karriere, denn er wird nur ein einziges Mal in den Tafelbüchern genannt.

Als extravagante Besonderheit unter den in Branitz angebauten Salatsorten sei neben Endivie und Römer-Salat (*Lactuca sativa L.*) hier noch das seltene Eiskraut (*Mesembryanthemum cristallinum L.*) erwähnt, dessen Heimat das Kap in Afrika ist. Ihren Namen verdankt diese Pflanze dem Umstand, dass ihre feuchtigkeitsspeichernden Blätter bei Wärme immer mit durch die Verdunstung entstandenen Salzkristallen behaftet sind. Das Eiskraut schmeckt würzig-bitter, spinatähnlich, salzig, erfrischend und leicht säuerlich. Es sind der Parkinspektor Eduard Petzold (1815-1891) aus Bad Muskau und der Branitzer Obergärtner Wilhelm Freschke (1826-1896), die gemeinsam mit Pückler diese Seltenheit verzehren, die wie viele der besonderen Gemüsesorten einen Soloauftritt innerhalb des Menus hat und in der Speisenfolge nach dem Braten und vor einer warmen Süßspeise angeboten wird. Denn damals berühmte Köche wie Johannes Rottenhöfer schreiben:

»Gemüse bilden den angenehmen Übergang von den Fleischgerichten zu den süßen Speisen. Man heißt sie Großgemüse im Unterschiede zu den Gemüse garnituren. Nach den Gemüsen soll die erste süße Schüssel eine warme Mehlspeise,

die zweite ein Gelee oder eine Creme und schließlich die dritte Backwerk sein.«¹²

Wohl gemerkt, erst danach begann das Dessert mit Früchten aller Art. Gemüse und Salat sollten den Gaumen kühlen und den Geschmacksnerven für den Nachtschiff frischen Reiz geben. Diesem Anspruch entsprach nichts besser als der »Gestürzte Salat«, der in Branitz oft gereicht wurde, gerade auch wenn Gärtner mit bei Tische saßen. Ein Gebilde aus weißen Blumenkohlröschen, Rosenkohl, grünen Erbsen, kleinen Bohnen, Rüben in weiß, rot und gelb, eingebettet und umhüllt von glänzendem Aspik.

Der nahe Spreewald machte sich bei Pücklers Speisefolgen nicht nur bei den Fischen und Krebsen bemerkbar, sondern auch beim Gemüse: Gurken (*Cucumis sativus L.*) und Meerrettich (*Armoracia rusticana Ph. Gärtn.*) ließ er vermutlich nicht im eigenen Garten ziehen, sondern aus der Nachbarschaft beziehen.

Die Tafelbücher bieten die Möglichkeit Statistiken zu erstellen, so z.B. über die Rangfolge des Gemüses. Sieht man von der Kartoffel ab, die mit zehn verschiedenen Zubereitungsarten sehr oft serviert wurde, dann steht an erster Stelle unter den Gemüsesorten die Erbse, gefolgt von Spargel, grünen Bohnen, Spinat, Kohlrabi, Mohrrüben, Rosenkohl, Schwarzwurzel, Wirsing, Esskastanie, Gurke, Blumenkohl, Carde, Artischocke sowie der seit der Antike in Europa geschätzten Puffbohne (*Vicia faba L.*), um nur die am Häufigsten angebotenen Gemüsesorten zu nennen.

Bei einem statistischen Blick auf die beliebtesten Früchte stehen die Kirschen an erster Stelle gefolgt von Himbeeren und an dritter Stelle Erdbeeren. Hier muss aber bedacht werden, dass die Angaben zu Früchten in den Tafelbüchern sich nur auf Cremes, Kuchen, Gelees oder Eis beziehen. Schon bei den Kompotten fehlt oft eine Spezifizierung. Auch das frische Obst wird nie spezifiziert, dadurch fehlen Angaben zu Weintrauben oder Melonen und Feigen, die ganz sicher

in den Gewächshäusern gezogen wurden. Für Eis, Cremes, Kompotte und Gelee gilt bei den Früchten die folgende statistische Rangfolge: Kirsche, Himbeere, Erdbeere, Moosbeere, Apfelsine, Ananas, Pfirsich, Aprikose, Apfel, Birne, Pflaume, Berberitze, Stachelbeere. Die Johannisbeere als Zutat für das Gelee zu Wild und Braten sollte hier extra erwähnt werden.

Allerdings ist in den Tafelbüchern ab 1867 eine deutliche Veränderung bei der Verwendung von Früchten zu beobachten, die mit dem zunehmenden Alter des Fürsten zusammenhängen könnte. So gibt es erst ab 1867 Apfelspeisen und dafür ab 1865 keine Ananas mehr. Zwischen 1854 und 1860 sind die Moosbeeren die mit Abstand beliebtesten Früchte. Es handelte sich dabei vermutlich um die aus Amerika importierten Moosbeeren (*Vaccinium macrocarpon Ait.*), die schon im Allgemeinen Teutschen Gartenmagazin von 1823 lobend erwähnt werden.¹³ Auch sie könnten eine mögliche Leidenschaft aus den Jahren in England sein, wo sie für die Anzucht in den Gärten schon von dem berühmten Botaniker und Weltumsegler Sir Joseph Banks Anfang des 19. Jahrhunderts empfohlen werden. Moosbeeren gibt es an Geburtstagen wie auch an Weihnachten, wobei man jedoch sagen muss, dass sich die Menus zu diesen beson-

deren Festtagen auf Schloss Branitz kaum von anderen Tagen unterscheiden.

Über Pückler und seine Tafelbücher kann man nicht referieren, ohne kurz das Eis zu erwähnen, zumal die Grundsubstanz, das Natur-Eis, zur Herstellung ja auch aus dem Garten kam und in den Eiskellern im Park verwahrt wurde, jedenfalls in Branitz. Dass Pückler wusste, dass es ein Eis mit seinem Namen gab, beweist ein Eintrag im Juli 1870 im letzten der fünf Tafelbücher (1869–1870). Es wird sich um ein Sahneeis, durchmischt mit den ersten reifen Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen der Saison, gehandelt haben, parfümiert mit einem Schuss Maraschino.¹⁴ Neun Früchte werden in Branitz bei der Eisherstellung genutzt. Sie sind hier alphabetisch und nicht nach der Häufigkeit ihrer Verwendung aufgezählt: Ananas, Apfelsine, Aprikose, Berberitze, Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere, Kirsche und Pfirsich.

»Des Herrn Fürsten von Pückler-Muskau Tafelbücher« gewähren Einblick in 16 Jahre kulinarisches Leben durch alle Jahreszeiten, mit Gästen aus allen Gesellschaftsschichten, mit Fastentagen und Menus für den König. Sie sind eine spannende Chronik fürstlichen Lebens in der preußischen Provinz zwischen 1854 und 1870.

- 1 Assing, Ludmilla: Fürst Hermann von Pückler-Muskau, Eine Biographie, Berlin 1874, Hälfte II, S. 252.
- 2 Pückler-Muskau, Hermann Fürst von: Andeutungen über Landschaftsgärtnerei, Stuttgart 1977, S. 34.
- 3 Schäfer, Anne: Die grüne Fürstin, Edition Branitz 5, 2010, S. 99-100.
- 4 Schäfer, Anne: ... ein Kind meiner Zeit, ein ächtes, bin ich ..., Die Gärtnerbriefe des Fürsten Pückler in der Sammlung Varnhagen, Berlin-Brandenburg 2010, S. 118.
- 5 Ebd.
- 6 Ebd.
- 7 Völker, Hieronymus Ludwig Wilhelm: Über verschiedene Eigenthümlichkeiten des englischen Küchengartenbaus im Vergleich mit dem Deutschen, in: Bertuch, Friedrich Justin (Hg.): Allgemeines Teutsches Gartenmagazin, Band 3, Weimar 1828, S. 59-61.
- 8 Schäfer 2010, S. 118.
- 9 Masser, Wilhelm: Brief an den Fürsten von Pückler-Muskau, Branitz, 13.5.1864: SPPM 5-486/87/88.
- 10 Koch, Karl: Brief an den Fürsten Hermann von Pückler-Muskau, 26.9.1859, SPPM CD 28/F 124/00034.
- 11 Dietrich, Albert: Flora des Königreichs Preußen, Band 3, Berlin 1835, S. 214.
- 12 Rottenhöfer, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinen Kochkunst, München 1904, S. 1087.
- 13 Banks, Joseph: Über die Methode die amerikanische Moosbeere zu ziehen, in: Bertuch, Friedrich Justin (Hg.): Allgemeines Teutsches Gartenmagazin, Band 7, Weimar 1823, S. 47.
- 14 Jungius, Ludwig Ferdinand: Theoretisch praktische Anweisungen der gesamten Kochkunst, Band 3, Berlin 1839, S. 163, „Gefrorenes von geschlagener Sahne mit frischen Früchten nach Fürst Pückler“.