
AHA!

Miszellen zur Gartengeschichte und Gartendenkmalpflege



N° 5

Februar 2019

Herausgegeben von der Professur für Geschichte der Landschaftsarchitektur und Gartendenkmalpflege
Technische Universität Dresden

AHA!

Miszellen zur Gartengeschichte und Gartendenkmalpflege

N° 5

Februar 2019

IMPRESSUM

Redaktionelle Bearbeitung

Nora Kindermann
Marcus Köhler
Jenny Pfriem
Janis Vetter

Herausgeber

Professur für Geschichte der Landschaftsarchitektur und Gartendenkmalpflege TU Dresden

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet
über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung
außerhalb der Freigrenzen des Urheberrechts ist
ohne Zustimmung des Herausgebers unzulässig und strafbar.
Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen,
Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung
in elektronischen Systemen.

© 2019 bei den Autoren
© 2019 beim Herausgeber

Satz, Layout
Janis Vetter

Umschlagsbild
Chris Eckhardt

Druck, Bindung
Union Druckerei Dresden

ISSN 2364-0839

Printed in Germany

INHALT

- 5 **VORWORT**
Marcus Köhler
- 8 **OBST- UND GARTENBAU UNTER KURFÜRST AUGUST VON SACHSEN (1526-1586)**
Christine Nagel
- 18 **HERZOGLICHE KÜCHENGÄRTEN IN MECKLENBURG – GESTALTUNG UND HISTORIE DER NUTZPFLANZENKULTUREN**
Katja Pawlak
- 32 **»AUS DEN FEINSTEN HOFPRODUCTEN HERGESTELLT« – ZUR QUALITÄT VON NAHRUNGSMITTELN SÄCHSISCHER HOFLIEFERANTEN 1871-1914**
Mario Kliewer
- 40 **VOM GARTEN ZUR VERKOSTUNG – DIE BEDEUTUNG EXZELLENTER ZUTATEN FÜR DIE GOURMANDISE**
Josef Matzerath
- 48 **SPURENSUCHE IN DEN HISTORISCHEN TAFELBÜCHERN DES FÜRST PÜCKLER – WAS KAM HIER ZWISCHEN 1854 UND 1870 AUS DEM GARTEN AUF DEN TISCH?**
Marina Heilmeyer
- 56 **ERWARTUNGEN AN DEN ERDBEERZÜCHTER IM WANDEL DER ZEIT**
Klaus Olbricht
- 64 **GARTENRAUM UND ZEREMONIELL**
Marcus Köhler
- 74 **DIE GRÜNANLAGEN AM WEBERPLATZ – VOM BOTANISCHEN GARTEN DES KÖNIGLICHEN LEHRER-SEMINARS STREHLEN ZUM MITSCHURINGARTEN**
Nora Kindermann
- 90 **GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR EINEN EIGENHEIMGARTEN – IN ERINNERUNG AN MARTIN SPERLICH'S 100. GEBURTSTAG**
Marcus Köhler, mit einem Gedicht von Martin Sperlich
- 92 **KULTURLANDSCHAFTSPREIS FÜRST PÜCKLER 2018**
Sarah Maibuhr, Jonas Danner
- 94 **STUDENTISCHER PARKEINSATZ IN THAMMENHAIN 2018: ALLE JAHRE WIEDER...**
Jenny Pfriem, Nora Kindermann
- 100 **DER ROSA-LUXEMBURG-PLATZ IN RADEBEUL**
Janos Fath, Manuela Jacobs, Sabrina Wenck
- 114 **AUTOREN**

VORWORT

Die Küchenstillleben und Markt-
szenen, die beispielsweise Pieter
Aertsen und Joachim Beukelaer in
der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts
malten, verleiten uns dazu, zu dieser Zeit
eine reiche Auswahl an verschiedensten
Gemüsen und Obstsorten in Garten und
Küche zu vermuten. Eine richtige Unter-
suchung scheint es darüber nicht zu geben,
doch zeigen auch andere, zeitgleiche Still-
leben, die mit Nautiluspokalen und ostasia-
tischen Porzellanen prunken, dass nicht un-
bedingt die Realität abgebildet wird, son-
dern meist das besonders Wertvolle, Schöne
und Ausgefallene.

Deutlich wird, dass der Nutzgarten eine
besondere Rolle in der neuzeitlichen Hof-
kultur spielt. In diesem Bereich ist auch der
Aufsatz von Christine Nagel angesiedelt, der
diesen Aspekt anhand der kurfürstlichen
Gartengeräte in den Staatlichen Kunst-
sammlungen Dresden beleuchtet, die
schnell als marginale Kuriosa abgetan wer-
den können, jedoch für einen ideenge-
schichtlichen Kosmos stehen, der noch
heute eine Rolle spielt.

Die zwei Seiten der Thematik, d.h. der
Garten und die Küche – werden von Mario
Kliwer und Katja Pawlak vorgestellt. Der
Weg vom Garten in die Küche scheint zwar
assoziativ und logisch zu sein, doch zeigt ein
Blick in Mario Kliewers Dissertation über
sächsische Hoflieferanten eigenartigerweise,
dass der hiesige Hof, dem man im ausgehen-
den 19. Jahrhundert eine reiche Nutzgarten-
kultur unterstellen möchte, Tafeläpfel zu-
kaufen musste. Eine andere, aber in die
gleiche Richtung weisende Beobachtung,
machte Walter Christian Steinbach anhand
des Gutsarchivs Rötha: Alle Gartenprodukte,
die für die Küche bereitgestellt wurden, tau-
chen als Debit und Credit in den beiden ge-
trennt geführten Haushaltsbüchern auf, so
dass der Weg vom Garten in die Küche
keineswegs geradlinig noch logisch zu sein
scheint. Katja Pawlaks Beitrag, der das
Thema Küchengarten gartenhistorisch be-
leuchtet, stellt diese Aspekte vor und hilft,
den Garten und seine Funktions- und Ge-
staltungswesen näher kennenzulernen.

Die historischen Küchen- und Nutzgär-
ten erlebten zum Ende des 20. Jahrhunderts

zuerst in Frankreich und später auch England eine Renaissance und finden seit mehr als zehn Jahren auch in Deutschland Freunde. In Sachsen ist vor allem der Küchengarten in Bad Muskau zu erwähnen, der besonders gut gepflegt und eine Reise wert ist. Aber auch Ausstellungen wie die 2017 in Großsedlitz, die von Simone Balsam erarbeitet wurde, sind hier zu nennen. Mittlerweile gibt es in Deutschland sogar ein Küchengartennetzwerk, das vor allem interessierte Spezialisten und Laien verbindet. Diese Bewegung steht in einem größeren Zusammenhang mit anderen Aktivitäten, die sich vermehrt um die nachhaltige Bewirtschaftung, um ökologischen Gartenbau und alte Gemüse- und Obstsorten kümmern. Michael Berninger hat auf der Tagung der AG Sächsische Gartengeschichte im Februar 2018 in diesem Punkt den Blick in die Gegenwart geworfen und gezeigt, wie man aus den historischen Begebenheiten auch Ideen und Ansätze für ein neues Gärtnern und Wirtschaften gewinnen kann.

Die Ernährungsgeschichte als kleine Teildisziplin der Geschichte hat durch Josef Matzerath an der TU Dresden einen Vertreter, dem indirekt nicht nur die Anregung zum 11. Kolloquium der AGSG, sondern auch etliche neue Erkenntnisse zu verdanken sind. Ein wesentlicher Untersuchungsbegriff ist für ihn der Geschmack, der – interessanterweise zur gleichen Zeit, als sich der »künstlich-formale« in einen »natürlich-landschaftlichen« Gartenstil wandelt – ebenfalls eine Veränderung erfährt. Fürst Hermann von Pückler-Muskau, der nicht

nur ein gartenkünstlerischer, sondern auch kulinarischer Ästhet war, wies dem Geschmack eine, wenn nicht gar »die« wesentliche Funktion bei der Zusammenstellung seiner Menus zu. Marina Heilmeyer hat mit ihren Untersuchungen einen wesentlichen Beitrag zur Erforschung der Tafelkultur des Gartenfürsten geliefert und stellt diese hier ausführlich vor. Geschmack, Wüchsigkeit, Lagerfähigkeit, Wetterbeständigkeit und anderes mehr sind Eigenschaften, die der Züchtung seit Jahrhunderten wichtig sind, wobei sie einst erst durch mühseliges Selektionieren zum Erfolg führten. Die Genetik hat heute andere Möglichkeiten, doch scheint sie unter Umständen die einzige Wissenschaft, die den Weg vom Garten in die Küche am konsequentesten verfolgt, wie Klaus Olbricht in seinem Beitrag ausführt.

Neben den Berichten des 11. Kolloquiums findet sich ein weiterer Beitrag über die zereemonielle Nutzung des Gartens in Hannover-Herrenhausen, der zwar außerhalb des Kolloquiums entstand, jedoch indirekt darauf Bezug nimmt. Aktuelle Forschungsberichte – etwa zum womöglich ältesten erhaltenen Schulgarten Deutschlands auf dem Gelände der TU Dresden – und zu studentischen Arbeiten runden das Heft ab. Im Sinne einer »Quellenedition« wird diesmal anlässlich des 100. Geburtstags des »Schlösserdirektors« und Gartenhistorikers Martin Sperlich eines seiner Gedichte wiedergegeben.

Allen, die zum Gelingen dieses Heftes als Autoren aber auch als Förderer einen Beitrag geleistet haben, sei an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön ausgedrückt!

Dresden, im Februar 2019

Marcus Köhler

OBST- UND GARTENBAU UNTER KURFÜRST AUGUST VON SACHSEN (1526-1586)

Christine Nagel

Der Übergang der Kurfürstenwürde von den Ernestinern an die Albertiner im Jahr 1547 war auch für den fürstlichen Obst- und Gartenbau in Sachsen von Bedeutung. Denn mit diesem Ereignis gelangten zwei ernestinische Residenzen, Schloss Hartenfels in Torgau und das Jagdschloss Lochau, in den Besitz der Albertiner. Beide Wohnsitze verfügten über Gartenanlagen, die unter den ernestinischen Herrschern angelegt worden waren. So hatte Friedrich der Weise in Lochau einen ummauerten Garten mit Weinanbau, Obstbäumen, Kräutern, kleinen Lusthäusern und Teichen anlegen lassen.¹ Johann Friedrich der Großmütige, der Schloss Hartenfels in Torgau ab 1533 zu einem der schönsten deutschen Renaissanceschlösser umbaute, umgab dieses ebenfalls mit fürstlichen Gartenanlagen.²

Der albertinische Kurfürst Moritz wählte sich jedoch Dresden zur Hauptresidenz und ließ in der Nähe des Residenzschlosses »Lustgärten«³ anlegen. Anregungen und junge Obstbäume erbat er sich hierzu vom kaiserlichen Hofgärtner in Prag.⁴ Als Kurfürst Moritz 1553 starb, verfügte sein Bruder und Nachfolger August über Gärten in Dresden, Torgau und Lochau. Er stellte hierfür ausländische Spezialisten an. Ein niederländischer Gärtner versorgte die Anlagen in Torgau und Lochau. Für Dresden wurde ein französischer Gärtner eingestellt.⁵

Kurfürst August und dessen Gemahlin Anna interessierten sich zunächst ganz allgemein für die Gartenkunst. Sie erbaten sich von befreundeten Fürsten und auch vom Kaiser vor allem »gute fremde Samen von Kräutern, Früchten, Blumen«.⁶ Diese

Wünsche nach »fremden Samen« sind in der Korrespondenz meist nicht spezifiziert. Alles, was irgendwie ungewöhnlich und exotisch erschien, war erwünscht. Ein Zeichen dieses Interesses ist auch das 1563 im Auftrag des Kurfürsten von Johannes Kentmann zusammengetragene »Kreutterbuch«.⁷ Die über 600 Einträge sind mit Zeichnungen des Malers David Redtel illustriert. Neben einheimischen Pflanzen, Sträuchern und Bäumen sind darin auch Gewächse abgebildet, die üblicherweise nicht im sächsischen Raum vorkommen. Hierzu zählen die Tomaten- und die Paprikapflanze, die Lilie, der Granatapfel- und der Zitronenbaum (Abb. 1). Einige der exotischen Pflanzen fand Johannes Kentmann, der als Stadtphysikus in Torgau angestellt war, in den beiden bedeutenden botanischen Gärten in Torgau und Meissen.⁸

Auf Dauer war das Kurfürstenpaar mit seinen ausländischen Gärtnern nicht zufrieden. Dies legt ein Schreiben der Kurfürstin Anna an den Nürnberger Kaufmann Martin Pfinzing vom 3. September 1568 nahe. Sie schrieb, dass sie Bedenken habe, »einigen franzosen und niederländern mehr ihre gärten anzuvertrauen, sondern bedacht sei, dieselben hinfüro mit deutschen gärtnern und arbeitern bestellen zu lassen«.⁹ Sie bat den Kaufmann, ihr bei der Suche behilflich zu sein. Mit der Bestallung von Georg Winger aus Nürnberg, der bis dahin in Diensten der Landgräfin Mechthild von Leuchtenburg gestanden hatte, am 30. September 1568 hatte das Kurfürstenpaar einen tüchtigen Hofgärtner gewonnen.¹⁰ Er war für die Anlagen in Dresden inklusive des Vorwerks Ostra, das als Musterwirtschaft zur Versorgung



1 | Granatapfelbaum, Wasserfarben, circa 483 x 340 mm; aus Kentmann, Johannes: Kreutterbuch, Torgau 1563 (Staats- und Universitätsbibliothek Dresden, Handschriftensammlung, Mscr.Dresd.B71, Bl. 7r).

des Hofes eingerichtet worden war, zuständig. Seine Aufgabe war unter anderem die Erzeugung und Pflege der für den täglichen Verbrauch in der Küche notwendigen Gemüse, Früchte und Kräuter.¹¹

Die Kurfürstin nutzte die Gärten in Torgau, Lochau und Dresden zur Versorgung der Hofküche. Für die Dresdner Gärten, die sich direkt am Schloss, im »breiten Zwinger« sowie im Vorwerk Ostra befanden, erhielt das Kurfürstenpaar unter anderem »Stauden von großen Johannisberlein« sowie Rübensamen von der bayerischen Herzogin Anna, Erzherzogin Maria von Österreich sandte Salat und Krautsamen sowie spanische und türkische Gewächse, Landgräfin Sabina von Hessen-Kassel ließ Melonensamen und andere »seltsame« Pflanzen aus Italien überbringen, Erzbischof Johann Jacob von Salzburg schickte Samen und Zweige von italienischen Früchten sowie Salatpflanzen, nämlich Endivien, Chicoree und Portulak.¹²

Kurfürst August übte sich seit spätestens 1571 als äußerst praktisch veranlagter Souverän intensiv im Säen, Setzen und Pfropfen - also Veredeln - von Obstbäumen. Der Grund lag unter anderem darin, dass der Obstbau in Sachsen wenig entwickelt war und die Versorgung der im Bergbau tätigen ländlichen Bevölkerung sowie derjenigen in den größeren Städten durch die Einfuhr von Obst und Gemüse gedeckt werden musste. Der Kurfürst, stets auf die Stärkung und Entwicklung der eigenen Wirtschaft bedacht, widmete sich daher intensiv der Förderung einheimischer Produkte und der Verbesserung der Anbaumethoden.

Im Sommer 1571 hielt sich Kurfürst August zu Besuch bei Markgraf Georg Friedrich in Ansbach auf. Dabei lernte er nicht nur den in Franken gut entwickelten Obstanbau kennen, sondern bewunderte auch die markgräflichen Obstgärten. Er erbat sich vom Herzog 2.000 junge Obstbäume. Die Fuhr mit eintausend Apfel- und eintausend Birnbäumen erreichte Sachsen im Oktober 1571.¹³

Bereits im Juli 1571 hatte Kurfürst August einen Baumgärtner namens Adam Wolf aus Nürnberg nach Dresden geholt,



2 | Freilandzirkel, Deutschland um 1560-1570, Birnbaum, Ebenholz, Messing, Eisen, rotes Wachs, Länge 128 cm (SKD, Rüstkammer, Inv.-Nr. P 102).

der für die Aufzucht von Obstbäumen und die Anlage von Obstbaumgärten zu sorgen hatte.¹⁴ Der Baumgärtner wohnte im Vorwerk Ostra in Dresden und legte dort eine Baumschule an. Seine Aufgaben sind in der Bestallungsurkunde genau spezifiziert: Neben dem »Zurichten« und Düngen des Bodens, sollte er eine große Anzahl Samen von verschiedenen Obstsorten sowie etliche tausend wilde Obststämme zusammentragen, um diese im Herbst zu säen bzw. in der Baumschule einzupflanzen. Zur rechten Zeit sollten diese wilden Stämme dann mit dem besten Obst, das heißt Reisern davon, gepfropft werden.¹⁵ Der Bestallungsurkunde für den Baumgärtner kann man entnehmen, dass sich zu diesem Zeitpunkt reine Obstgärten in Torgau, Lochau (dem späteren Annaburg) und in Stolpen befanden. Die Baumschule zur Anzucht der Obstbäume lag hingegen im Vorwerk Ostra in Dresden.

Der neue Baumgärtner Adam Wolf be-



3 | Baumscheren, Deutschland, um 1560-1570, Eisen, Holz (Birnbäum?), Hanf, Länge zw. 112,8 und 116 cm (SKD, Rüstkammer, Inv.-Nr. P 93, P 92, P 91).

richtete dem Kurfürsten August bei seiner Ankunft, dass er »auf seinem garten in Nürnbergk biß in 4000 gepfropfte junge baum von allerley des besten obst hette, welche er sonst verkauffen« müste. Diese bot er dem Kurfürsten zum Erwerb an. Die Bäumchen wurden im Herbst 1572 nach Dresden gebracht.¹⁶

Zum ersten Mal erging im Jahr 1571 der Befehl an verschiedene Amtsverwalter und Forstmeister, wilde Obstkerne und junge, wilde Obstbaumstämme zu sammeln. Die Kerne sollten sortiert abgeliefert werden. Als Gegenleistung erhielten die Lieferanten pro Scheffel Kerne einen Scheffel Roggen.¹⁷ Die zusammengetragenen Kerne, so berich-

tete Bartel Lauterbach am 1. November 1571, habe der Gärtner Georg Winger »bei der Willischen Bastei aufgeschüttet und ausgebreitet«, so dass sie nicht zu dick übereinander liegen. Täglich »rühre« er sie um, damit sie nicht verderben.¹⁸ Im August 1572 konnte Georg Winger dem Kurfürsten vermelden, dass in Ostra von den 32 Scheffeln ausgesäten Apfel- und Birnenkernen die meisten etwa eine halbe Elle hoch gewachsen seien.¹⁹

Kurfürst August beschäftigte sich selbst mit dem Veredeln von Obstbäumen. Seine Erfahrungen brachte er in einem »Künstlich Obst- und Gartenbüchlein« zu Papier und gab es 1571 zum Druck frei. Diese erste Auflage ist nicht mehr nachweisbar, doch wenigstens drei Nachauflagen aus dem 17. Jahrhundert sind bekannt.²⁰ Der Kurfürst beschreibt hierin zunächst die Unterschiede der verschiedenen Baum- und Fruchtarten, lässt sich ausführlich über die diversen Arten des Pfropfens und Veredeln aus und berichtet über die Pflege der Bäume, darunter das Ausästen und das Entfernen von Raupennestern und anderen Schädlingen.²¹ Die hierzu notwendigen Gerätschaften ließ sich der allseits interessierte Fürst auch gleich liefern. Vermutlich entstanden die später in der Kunstkammer aufbewahrten Gartengeräte in Nürnberg, wo auch die Gärtner herkamen. Um gleichmäßige Abstände beim Pflanzen von Samen, Absenkern oder Bäumchen zu erhalten, waren Freilandzirkel dienlich, die sich ebenso für das Abstecken und Einteilen von Pflanzflächen, Beeten und Rabatten eigneten. Der fixierbare Stellbogen garantierte gleich bleibende Distanzen. Ein aus Birnbäumholz gearbeitetes Stück konnte bis zu zwei Dresdner Ellen messen (Abb. 2). Zur Pflege der Obstbäume setzte man sogenannte Raupenscheren ein, die mittels eines Hanfstrickes auch weit über dem Kopf wachsende Zweige erreichten (Abb. 3).

Für das Jahr 1572 überliefert eine Art Tagebuch, dass sich der Kurfürst an Pfropfungen und Aussaaten versuchte. Hierin sind auch einige Zugänge an Obstbäumchen



4 | Gartenbesteck oder Pflanzzeug mit Griffen aus Eichenholz und Elfenbein, Frankreich oder Deutschland in französischem Stil, um 1575, Geschenk der Markgräfin Katharina von Brandenburg, Eisen, teilweise vergoldet, Eichenholz, Elfenbein, L. max. 35 cm (SKD, Rüstkammer, Inv.-Nr. X 555).

und Reisern verzeichnet. Der Pfalzgraf Johann Casimir sandte beispielsweise eine unbekannte Anzahl von Reisern in 102 Sorten und der Oberst Heinrich von Gleisenthal schickte 307 Reiser in 21 Sorten.²² Alle Reiser wurden im Frühjahr 1572 auf vorbereitete junge wilde Obststämme gesetzt.²³ Der Kurfürst selbst pflanzte 125 Apfelreiser, die der Oberst Heinrich von Gleisenthal gesandt hatte, »im garten nicht weit vom grünen gewelbe«, also an der Westseite des Dresdner Schlosses.²⁴

Dass der Kurfürst Hand anlegte, ist auch der Korrespondenz zu entnehmen, so beispielsweise dem Dankesschreiben der Kurfürstin Anna an den Salzburger Erzbischof von 1574. Zu den übersandten Pflanzfreisern vermerkte die Kurfürstin:

»es hat auch unser hertzliebster h[err] und gemahel solche pelzreißer mehrern theils selbst aufgesetzt und gepflanzet, und sein der zuvorsicht, e[uer] l[ieben] werde dermal eins unsern hertzliebsten herrn und gemahel selbst persönlich alhier be-

suchen, domit sie sehen, wie solche reiser [...] kommen unde gewachsen, und der fruchte davon selbst genießen mögen.«²⁵

Experimentierfreudig ging der Kurfürst an die Sache heran. In einem Dokument von 1572 ist genau aufgeführt, welche Obstsorten der Kurfürst auf welche Stämmchen setzte: Kastanienzweige wurden auf Maulbeerbaum oder Nussbaum gepflanzet, Mispeln wurden auf Birnbaum, Mandeln auf Maulbeerbaum und Haselnuss auf Walnussbäumchen gesetzt.²⁶

Zum Pflanz sind Sägen und diverse Messer nötig (Abb. 4). In der Werkzeugsammlung des Kurfürsten, die spätestens seit 1572 als Kunstkammer bezeichnet wurde, haben sich einige fürstliche Gartenbestecke mit zahlreichen Messern erhalten. Sie waren meist Geschenke an den gärtnernden Kurfürsten und sind zum Teil viel zu aufwendig verziert, als dass sie zum tatsächlichen Gebrauch gedacht waren. Doch sie verweisen auf dessen Leidenschaft. Aus

dem ersten Kunstkammerinventar von 1587 ist zudem bekannt, dass der Kurfürst einen zusammenfaltbaren Pflanzstuhl besaß.²⁷ Er kam wohl bei Veredlungen an niedrigen Wildstämmchen zum Einsatz.

Das Tagebuch von 1572 gibt weiterhin Auskunft darüber, was der Kurfürst säte oder steckte, z.B. Granatapfelkerne, Buschbohnen («welsche bohnen»), Kastanien, Johannisbrotkerne (Johannisbrotbaum), Kirschkkerne, Aprikosenkerne (Morellen), Zirbelkiefer-, Sonnenblumen- und Tamarindenkerne.²⁸ Für diese Aussaaten im Garten ließ sich der Kurfürst zwei nützliche Geräte anfertigen, die ihm die Arbeit erleichterten (Abb. 5). Die beiden Kernsetzer aus der Kunstkammer dürften direkt nach Angaben des Herrschers hergestellt worden sein und erlaubten das Säen von Obstkernen ohne lästiges Bücken, selbst vom Pferd aus. Die mit 1572 datierten Messingstäbe sind sowohl mit den Initialen des Kurfürstenpaares »AA« (für August und Anna) als auch mit dem Anfang des Lutherchorales »Erhalt uns



5 | Kernsetzer, zu Fuß zu gebrauchen, wohl Dresden, datiert 1572, Messing vergoldet, Länge 110,6 cm (SKD, Rüstkammer, Inv.-Nr. P 95).

Herr bei Deinem Wort« verziert. Der Kurfürst soll die beiden Geräte tatsächlich selbst benutzt haben.²⁹

Zu Tausenden gelangten in den kommenden Jahren junge bereits gepfropfte Obstbäume, Obstbaumreiser und wilde Stämme zum Veredeln sowohl als Geschenke vom Kaiser und befreundeten Fürsten sowie als Ankäufe nach Sachsen.³⁰ Der kursächsische Rat Hans Christoph von Bernstein (1522-1580) bot dem Kurfürsten im August 1573 wohl aus eigenen Gärten 200 bereits gepfropfte Obstbäume an. Diese dürften besser an das Klima angepasst gewesen sein als die begehrten italienischen oder süddeutschen Gewächse. Unter den Apfelsorten befanden sich u.a. Borsdorfer, Hartig, Zapfenapfel, Musapfel und der Weißling. Unter den Birnensorten waren Speckbirnen, Michelsbirnen, Wasserbirnen, Paris- und Honigbirnen zu finden.³¹

Die Pflanzungen wurden in den Dresdner Gärten und vor allem in der Baumschule im Ostra-Vorwerk vorgenommen, die bereits veredelten Bäumchen je nach Wuchs zur Aufzucht in der Baumschule oder direkt in die Obstgärten in Dresden und Stolpen gesetzt. 1577 konnte Georg Winger dem Kurfürsten vermelden, dass sich mittlerweile 16.000 Bäume im Zwingergarten und in der Baumschule in Ostra befanden.³²

Ungefähr um 1576 begann der Kurfürst mit der Planung einer riesigen Obstbaumanlage in Annaburg. Das ehemalige ernestinische Jagdschloss Lochau war 1572-1575 durch den Neubau der Annaburg ersetzt worden. Direkt am Schloss lagen der Gemüse- und der Arzneipflanzengarten. Der »Neue Garten« mit Obstbäumen nahe am Schloss war der bereits von Friedrich dem Weisen angelegte Lustgarten. Kurfürst August ließ im sogenannten Tierpark, der an all diese Gartenanlagen anschloss, eine kreisförmige Grundfläche im Durchmesser von etwa 1600 Ellen roden (Abb. 6). Die Arbeiten erfolgten mit Hilfe von Hunderten Arbeitskräften. Im Dezember des Jahres 1577 befahl Kurfürst August dem Baumgärt-

ner Georg Heinrich, dass er für die bis dahin gesammelten 26 Scheffel Haselnüsse, 15 Scheffel Kirsch- und 14 Scheffel Apfelkerne einen Platz im großen Tiergarten bestimmen möge, wo die wilden Bäume bereits gerodet waren.³³ Mit Hilfe von Arbeitern und Pferden sollte dort der Boden durch Umgraben und Düngen so vorbereitet werden, dass man die Kerne im nächsten Frühling aussäen konnte. Im Herbst 1578 kamen außerdem 30.000 Bäumchen in Annaburg an und wurden vom Hofgärtner Georg Winger mit fünf Gehilfen gepflanzt.³⁴ In den 1590er Jahren sollen sich 266.850 Bäume in dem Obstgarten zu Annaburg befunden haben, inklusive der zur Begrenzung der Wege und der Rundung gesetzten Bäumchen.³⁵

Einige Gerätschaften, die zur Urbarmachung von noch ungerodeten Flächen dienlich sind, bewahrte der Kurfürst in seiner Kunstkammer auf. Hierzu gehören diverse Hacken, vor allem stabile Rodehacken, Spitz- und Breithacken, aber auch Spaten (Abb. 7). Ein Teil der in der Kunst-

kammer aufbewahrten Gartengerätschaften hat als Besonderheit aus Obstbaumholz gedrechselte Stiele, unterscheidet sich ansonsten aber wenig von heutigen Geräten. Die erhaltenen etwa 50 Gartenwerkzeuge, werden in der Dauerausstellung »Weltsicht und Wissen um 1600« im Dresdner Georgenbau präsentiert.

Während sich Kurfürst August mit dem Veredeln von Obstbäumen und der Anlage großflächiger Obstanlagen beschäftigte, gehörte - im Zusammenhang mit der Gärtnerei - die Verarbeitung und Haltbarmachung von Obst neben der Herstellung von Arzneien und dem berühmten Aquavit zu den Hauptaufgaben der Kurfürstin Anna. Seit dem Neubau von Schloss Annaburg entwickelte sich dieses Schloss zur Lieblingsresidenz des Kurfürstenpaares. Dort befanden sich eine Drechselstube und das Laboratorium des Kurfürsten sowie die Bibliothek des Paares, in der auch gedruckte und handgeschriebene Gartenbücher aufbewahrt wurden. Zu-



6 | Ausschnitt aus: Abriss des Baumgartens zu Annaburg, 1578 (SächsHStAD, 12884 Karten und Risse, Schrank 5, Fach 68, Nr. 9dd).

dem errichtete die Kurfürstin hier eine neue und leistungsfähige Anlage zum Destillieren von Kräutern und Gewürzen, um medizinische Tinkturen und Essenzen herzustellen.³⁶ Auch ihr Aqua Vitae, das einen zweijährigen Destillierprozess durchlief und mit zahlreichen Zusätzen versehen wurde, entstand in dem Destillierhaus. Daneben wurde jedes Jahr Obst in großen Mengen unter Aufsicht und Anleitung der Kurfürstin haltbar gemacht und gelagert. Aus der umfangreichen Korrespondenz der Kurfürstin geht hervor, dass sie an einheimischen Obstsorten vor allem Quitten, Birnen, Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche und Kirschen verarbeitete. Zusätzlich eingeführt wurden Zitronen, Tamarinden, Pomeranzen (Bitterorangen), Granatäpfel, Datteln und neue Quittensorten.³⁷ Aus den einheimischen Früchten bereitete die Kurfürstin Saft und Latwerge (ein mit Honig oder Zucker angesetztes und durch langes Kochen eingedicktes Fruchtmus, das auch als Soßengrundlage verwendet werden konnte) sowie Konfekt (ein noch weiter eingekochtes und am Ende getrocknetes Fruchtmus, das sich schneiden ließ). Daneben wurden auch Äpfel, Birnen und Pflaumen gedörrt.³⁸ Vor allem die Verarbeitung von Quitten scheint der Kurfürstin besonders gut gelungen zu sein, wie Landgräfin Sabina von Hessen einmal bestätigte, als Anna ihr Quittensaft zukommen ließ, »er ist in Wahrheit schön, man muss e[uer] l[ieben] meister sein lassen, e[uer] l[ieben] habens besser gelernt, als ich selber kann.«³⁹

Doch die in Sachsen wachsenden Quittenbäume brachten nicht genügend Ausbeute. So schrieb der Hausmarschall Hans von Auerswalde 1575 an die Kurfürstin, dass die Quitten im Dresdner Zwinger zwar geblüht, aber keine Früchte angesetzt hätten.⁴⁰ Die Kurfürstin bat daraufhin unter anderem Brigitta Trautson, die Gemahlin des Oberhofmarschalls am Kaiserhof in Wien, um Quitten, welche diejenigen »hier zu land an geruch, geschmack, güte und größe bei weitem übertreffen« und erhielt diese auch.⁴¹ Quitten- und Mispelreiser übersendete 1568 die Markgräfin Katharina von Branden-



7 | Rodehacken, Deutschland, um 1560-1570, Eisen, Holz, Bein, Länge 90,6 und 95,5 cm (SKD, Rüstkammer, Inv.-Nr. P 76, P 75).

burg-Küstrin.⁴² Große Quitten kamen auch von Erzherzog Ferdinand von Tirol.⁴³ Den Schösser von Senftenberg wies Anna 1580 an, darauf zu achten, dass ihre Untertanen die geernteten Quitten nicht etwa nach Leipzig oder andernorts verkauften, sondern sie der Kurfürstin für sechs bis sieben Groschen das Schock (60 Stück) überließen.⁴⁴

Über die Tätigkeit der Kurfürstin erfährt man vor allem aus ihrer Korrespondenz. Vielfach wurde sie um Produkte und Rezepte gebeten, häufig verschenkte sie diese und erhielt entsprechende Dankschreiben. So erbat sich Katharina von Brandenburg 1559 von Kurfürstin Anna das Rezept für Quittenmus, für klaren Quittensaft und Johannisbeersaft.⁴⁵ Die Herzogin von Mecklenburg erhielt auf ihr Ansuchen 1575 das Rezept »kirschen einzumachen« und die Gräfin von Henneberg wünschte im gleichen Jahr das Rezept, wie man die Johannissträublein einmacht.⁴⁶ Die Bandbreite an Verarbeitungsarten und die eingemachten Obstsorten zeigt eine Geschenksendung, die Anna an ihre Mutter Dorothea, die dänische Königin, im Jahr 1556 übersandte.⁴⁷ Sie bestand aus einem großen zinnernen Ständer mit eingemachten Quitten, einem solchen Ständer mit eingemachten Pfirsichen, je einem mittelmäßig großen Ständer mit Kirschmus, mit Weinbeermus, mit Kirschsaft, mit Pfirsichsaft und einem mit Quitten-

saft sowie vier Waldenburger Krügen mit Quittenlatwerge. 20 Jahre später, im Jahr 1575, gab die Kurfürstin ihrer dänischen Hofdame Anna von Hardenberg, die eigentlich zum Hofstaat ihrer 1571 verstorbenen Mutter gehört hatte, eine Reihe von Produkten nach Dänemark mit: darunter in »ein[em] ladlein ezliche schachteln [...] mit quittensaft, quitten lattwerge, quitten zeltten, eingemachte pommeranzen schalen, heiße magen latwerge und dergleichen eingemachtes mehr [...]«. ⁴⁸

Dieser nur sehr beschränkte Einblick in die Tätigkeiten der Kurfürstin zeigt, dass sich das Kurfürstenpaar, wie in so vielen anderen Bereichen, auch in ihrem Interesse für Garten- und Obstbau hervorragend ergänzte.

Resümee

Zu den zahlreichen Interessen des Kurfürsten August zählte die Beschäftigung mit der Landwirtschaft und dem Gartenbau. Ein besonderes Faible entwickelte er jedoch für den Obstanbau, dem er sich spätestens seit 1571 intensiv widmete. Wie auch in anderen Gewerken legte der Fürst selbst Hand an, um die Technik des Pfpfens zu erlernen und sich im Säen und der Aufzucht von Obstbaumsorten zu üben. Er suchte sich zudem

fähige und vertrauenswürdige Gärtner, in deren Hände er die Weiterentwicklung und Förderung von Maßnahmen zur Ausweitung des Obstanbaus und zur Ertragssteigerung legte.

All diese Bemühungen begrenzten sich auf den Rahmen der fürstlichen Gärten, auch wenn diese in Stolpen und Annaburg eine enorme Größe erreichten. Eine Anweisung des Kurfürsten weist jedoch auf dessen eigentliches Ziel hin: den Obstbau in ganz Sachsen entscheidend voranzubringen. Die Anweisung besagte, dass jedes Paar, das zu heiraten gedachte, zwei Obstbäume pflanzen musste. Dieser Befehl ist zwar nicht mehr im Original nachweisbar, aber ein Mandat Augusts des Starken aus dem Jahr 1700 bezieht sich auf die Verordnung des 16. Jahrhunderts. Darin stellte August der Starke fest, dass er sich der Anweisung des Kurfürsten August zur Pflanzung guter Obstbäume und anderer nutzbarer Stämme anzuschließen gedenke und befahl, dass jeder Bräutigam (egal, ob junger Geselle oder Witwer) vor der Heirat sechs Obst- oder andere Nutzbäume gepflanzt oder gepfropft haben musste. Nur bei Vorweisung einer entsprechenden Bescheinigung vom Amtmann oder einem Gerichtsherrn durften die Pfarrer die Trauung vornehmen.

- 1 Hoppe, Stephan: Anatomy of an Early „Villa“ in Central Europe. The Schloss and garden of the Saxon Elector Frederick the Wise in Lochau (Annaburg) according to the 1519 Report of Hans Herzheimer, in: Monique Chatenet (Hg.): *Maisons des champs dans l'Europe de la Renaissance*, Paris 2006, S. 159-170, besonders S. 160-164.
- 2 Bürger, Thomas: *Das Kräuterbuch des Johannes Kentmann von 1563*, München/Berlin/London/New York 2004, S. 8.
- 3 Der Begriff Lustgarten taucht später ebenfalls in Bestallungsurkunden und der Korrespondenz von Kurfürst August und Kurfürstin Anna auf. Es handelt sich dabei offenbar um Anlagen, die sowohl Obstbäume, Sträucher, Kräuter und Blumen enthielten und damit eine Mischung aus Nutzgarten und Ziergarten waren. Neben der Verwertung der dort angebauten Gemüse, Früchte und Kräuter in der Hofküche, dienten die Gärten auch der Erholung und waren Orte, an denen das Kurfürstenpaar persönlichen Interessen, wie dem Pfpfen oder

der Aufzucht exotischer Gewächse (Tabak, Mais, Tulpen) nachging.

- 4 Nagel, Christine: »Suche [...] mitt großem verlangen undt lust auslendsche samen.« Die Gärtnerei unter dem Kurfürstenpaar August und Anna von Sachsen, in: *Staatliche Kunstsammlungen Dresden* (Hg.): *Flora*, Kunstblatt, 61. Jg., Dresden 2018, S. 17
- 5 Ebd., S. 17-18.
- 6 Ebd., S. 19-21.
- 7 Kentmann, Johannes: *Kreutterbuch*, Torgau 1563, Bürger 2004.
- 8 Zu den botanischen Gärten in Meißen und Torgau, siehe Lange, Karl-Heinz: *Zur Geschichte des Medizinwesens*, Torgau 1997, S. 17 und S. 19-21.
- 9 SächsHStAD, 10004, Nr. 513, Kopial der Kurfürstin Anna, fol. 108r.
- 10 SächsHStAD, 10004, Nr. 513, fol. 131r.
- 11 Bestallungsurkunde (Konzept) als Hofgärtner für Georg Winger, 20.12.1568, SächsHStAD, 10004 (Kopiale), Nr. 343, Kopial des Kurfürsten August 1568/69, fol. 444r-445r.

- 12 Weber, Karl von: Anna Churfürstin zu Sachsen, geboren aus königlichem Stamm zu Dänemark. Ein Lebens- und Sittenbild aus dem 16. Jahrhundert, Leipzig 1865, S. 13; Nagel 2018, S. 19.
- 13 Markgraf Georg Friedrich aus Onolzbach (Ansbach) an Kurfürst August, 3.9.1571, SächsHStAD, 10024 (Geheimes Archiv), Loc. 8601/20, Allerlei Schreiben und Berichte über die Hofgärtnerei 1571-1573, fol. 3r-v.
- 14 Bestallungsurkunde (Konzept) als Baumgärtner für Adam Wolf, 17.7.1571, SächsHStAD, 10004, Nr. 223, Kopial des Kurfürsten August, 7r-8r.
- 15 Ebd.
- 16 SächsHStAD, 10004, Nr. 467, Kopial des Kurfürsten August, fol. 277r.
- 17 Falke, Johannes: Die Geschichte des Kurfürsten August von Sachsen in volkswirtschaftlicher Beziehung, Leipzig 1868, S. 115. Eine ähnliche Anweisung erging auch 1574 an den Schösser von Dresden: SächsHStAD, 10047 (Amt Dresden), Nr. 4418, Das Sammeln und Abliefern von Kirschkernen betr. 1574, unfol.
- 18 SächsHStAD, 10024, Loc. 8601/20, fol. 10r.
- 19 Ebd., fol. 64r.
- 20 Künstlich ObstGarten Büchlein, Churfürst Augusti zu Sachsen. Auff's New von einem Liebhaber des Garten Bawes wiederumb an tag geben, Berlin 1619.
- 21 Ebd.
- 22 Vortzeichnus zu welcher zeit der churfürst zu saxen [...] wohl Dresden ca. 1571, SLUB, Mscr.Dresd.K340, fol. 26r und 27v (Apfel- und Birnenreiser von Oberst Heinrich von Gleibenthal), fol. 26v, 28r und 31v (Äpfel, Birnen und Kirschen von Pfalzgraf Johann Casimir).
- 23 Vortzeichnus [...] 1571, Bl. 1r-25v.
- 24 Ebd., fol. 26r. Dieser Garten an der Westseite des Schlosses entstand bereits 1545, erfuhr jedoch ab 1569 durch eine Vergrößerung der Festung im Nordwesten des Schlosses eine Erweiterung, die offenbar eine Anpflanzung von Obstbäumen in größerer Zahl ermöglichte. Der Garten schloss unmittelbar an die Räume im Erdgeschoss an, die heute das Weißsilberzimmer und den Pretiosensaal des Historischen Grünen Gewölbes bilden. Siehe: Butenschön, Sylvia: Geschichte des Dresdner Stadtgrüns, in: Forum Stadt- und Regionalplanung e.V. (Hg.): Arbeitshefte des Instituts für Stadt- und Regionalplanung, Heft 68, Berlin 2007, S. 27.
- 25 Kurfürstin Anna an den Erzbischof von Salzburg, 13.4.1574, SächsHStAD, 10004, Kopial der Kurfürstin Anna, fol. 168v.
- 26 Varia Oeconomica, 16. Jahrhundert, SLUB, Mscr. Dresd.K.68, fol. 26r, Verzeichnis auf wie vielerley art der Kurfürst zu Saxen, Herzog Augustus, den 13. marty 72 zu Dresden gepfropfet.
- 27 SächsHStAD, 10009 (Kunstkammer, Sammlungen, Galerien), Nr. 1, Inventar Kunstkammer 1587, fol. 291r/343r.
- 28 Vortzeichnus [...] 1571, Bl. 1r-25v.
- 29 SächsHStAD, 10009, Nr. 1, Inventar Kunstkammer 1587, fol. 205v/215v.
- 30 Dutschmann, Georg: Aus Georg Wingers Tätigkeit als Hofgärtner des Kurfürsten August von Sachsen, in: Sitzungsberichte und Abhandlungen der Flora, Neue Folge, 36-38, 1931-1933 [1934], S. 80-86, hier S. 80. Georg Dutschmann listet hintereinander die im Jahr 1573 eingegangenen Pflropfreiser des Kaisers Maximilian (vier Lieferungen), der Herzogin von Liegnitz und Brieg, des Pfalzgrafen Johann Casimir sowie eine Lieferung aus Breslau, Krakau und Jägerndorf auf. Die ausführlichen Listen mit den Namen der Obstsorten finden sich in: SächsHStAD, 10024, Loc. 8601/20, fol. 34r-46r.
- 31 SächsHStAD, 10024, Loc. 8601/20, fol. 48-49r. Ein Teil der Sortennamen ist zu finden in: Gürtler, H.: Apfelnamen aus dem 16. Jahrhundert, Zeitschrift für deutsche Wortforschung 12 (1910), S. 215-222 und ders.: Birnennamen des 16. Jahrhunderts, ebd., S. 248-254.
- 32 SächsHStAD, 10024, Loc. 8601/20, fol. 76v.
- 33 Kurfürst August an den Schösser von Annaburg, 13.12.1577, SächsHStAD, 10004, Nr. 432, Kopial des Kurfürsten August 1577, fol. 381r. Der Scheffel ist ein altes Raummaß, das in Dresden vor 1840 bei etwas über 100 Litern für einen Scheffel lag. Siehe Verdenhalven, Fritz: Alte Meß- und Währungssysteme aus dem deutschen Sprachgebiet, Neustadt/Aisch 1993, S. 50.
- 34 Gründer, Ernst: Schloß Annaburg. Festschrift zur einhundertfünfzigjährigen Jubelfeier des Militär-Knaben-Instituts zu Annaburg, Berlin 1888, S. 81.
- 35 Ebd.
- 36 Peickert, Heinz: Gräfin Dorothea von Mansfeld und Kurfürstin Anna von Sachsen. Zwei deutsche Arzneimittelfabrikantinnen des 16. Jahrhunderts, in: Apotheker-Zeitung, Nr. 48 (1933), S. 87-89.
- 37 Röhner, Regine: Eine Kurfürstin in der Küche. Anna von Sachsen und ihre Rezepte, Leipzig 2012, S. 51.
- 38 Weber 1865, S. 115.
- 39 Ebd., S. 114-115.
- 40 Ebd., S. 137.
- 41 Kurfürstin Anna an Birgitta Trautson, 20.10.1563, SächsHStAD, 10004, Nr. 511, Kopial der Kurfürstin Anna, fol. 115v.
- 42 SächsHStAD, 10024, Loc. 8531/03, Frau Katharinas, Markgraf Johanns [(Hans) von Küstrin] zu Brandenburg Gemahlin, Briefe an die Kurfürstin [Anna] zu Sachsen, 1567-1574, fol. 1r. Zu den Mispeln auch Weber 1865, S. 137.
- 43 Kurfürst August an Erzherzog Ferdinand von Tirol, 23.4.1575, SächsHStAD, 10004, Nr. 404, Kopial des Kurfürsten August, fol. 96v.
- 44 Weber 1865, S. 158; Röhner 2012, S. 51.
- 45 Katharina von Brandenburg, geb. von Braunschweig, an Kurfürstin Anna, 24.9. 1559. SächsHStAD, 10024, Loc. 8528/01, Schreiben an die Kurfürstin Anna, [1554-1561], fol. 202r.
- 46 Weber 1865, S. 101.
- 47 Ebd., S. 115.
- 48 Kurfürstin Anna an Anna von Hardenberg, 7.11.1575, SächsHStAD, 10004, Nr. 518, Kopial der Kurfürstin Anna, fol. 123r.

HERZOGLICHE KÜCHENGÄRTEN IN MECKLENBURG – GESTALTUNG UND HISTORIE DER NUTZPFLANZENKULTUREN

Katja Pawlak

Allgemeines zu den Küchengärten in Mecklenburg

Von alters her dienen Küchengärten der Sicherstellung des Bedarfs an Grundnahrungsmitteln, sie sorgen ganzjährig für die Zufuhr von Vitaminen und liefern Gewürz- und Heilpflanzen. In den Gärten vorhandene Obstgehölze stellen Früchte sowohl zur Ernährung als auch zum Schmuck der Tafel bereit. Darüber hinaus wird Bienenzucht zur Bestäubung der Obstbäume im Küchengarten oder in unmittelbar benachbarten Flächen betrieben.¹

Auch in Mecklenburg waren Küchengärten ein elementarer Bestandteil gutherrschaftlicher und herzoglicher Gärten (Abb. 1), deren gestalterische Entwicklung sich anhand historischer Pläne nachvollziehen lässt. Gartenpläne aus dem 18. Jahrhundert zeigen, dass Küchengärten in dieser Zeit eng mit dem Lustgartenbereich verbunden oder sogar verschmolzen waren. Dass die regelmäßig gestalteten Gutsgärten im 18. Jahrhundert überwiegend Nutzpflanzen enthielten, ist grundsätzlich anzunehmen. Nur für wenige mecklenburgische Gutsgärten der Barockzeit sind jedoch Inventare überliefert, anhand derer sich die konkrete pflanzliche Ausstattung nachweisen lässt. Das Inventar für den Garten des Gutes Remplin von 1766 besagt, dass es einen alten Lust- und Baumgarten gab, von dem ein Quartier »zur parterre destiniert, das übrige alles mit Bäumen besetzt«² sei. Daneben gab es in Remplin den aus sechs Quartieren und einem Karpfenteich bestehenden Küchengarten und eine sich an den Lustgarten anschließende Plantage. Diese war mit Linden,

Kastanien, Eichen, Hecken und Obstbäumen besetzt (Abb. 2).³

Ebenso lässt sich für herzogliche Gärten des 17. und 18. Jahrhunderts ein großer Anteil von Nutzpflanzen nachweisen, beispielsweise durch das Inventar des Schweriner Schlossgartens aus dem Jahr 1684, das weiter unten noch erläutert wird.

Zwar wurde in Ludwigslust bereits im 18. Jahrhundert ein eigener anspruchsvoller Küchengarten direkt neben dem Lustgarten geschaffen, eine strikte Trennung in Küchen- und Lustgarten erfolgte in den herzoglichen Anlagen jedoch erst im 19. Jahrhundert. Die vielfältigen Aufgaben der Küchengärten blieben aber bestehen. Herzogliche Küchengärtner belieferten die Hofküche mit Obst und Gemüse, zogen aber auch Blumen und Pflanzen an für die Gärten und zur Ausgestaltung der Schlossräume. Wie noch zu sehen sein wird, kam bei der Obst- und Gemüsezucht den Gewächshäusern eine Schlüsselposition zu.

Seit dem 17. Jahrhundert wurden exotische Früchte wie Ananas und Feigen, außerdem Melonen, Pfirsiche, Pflaumen und Kirschen in den Küchengärten Mecklenburgs kultiviert und zahlreiche Gemüsesorten angezogen. Zitrusfrüchte fanden sogar schon vor knapp 500 Jahren in der Hofküche Mecklenburgs Verwendung, wobei im 16. Jahrhundert die Früchte noch aus dem Mittelmeerraum importiert wurden.⁴

Theoretische Grundlagen und praktische Umsetzung

Für die Anlage von Küchengärten bildete zeitgenössische Literatur die theoretische

HERZOGLICHE KÜCHENGÄRTEN IN MECKLENBURG

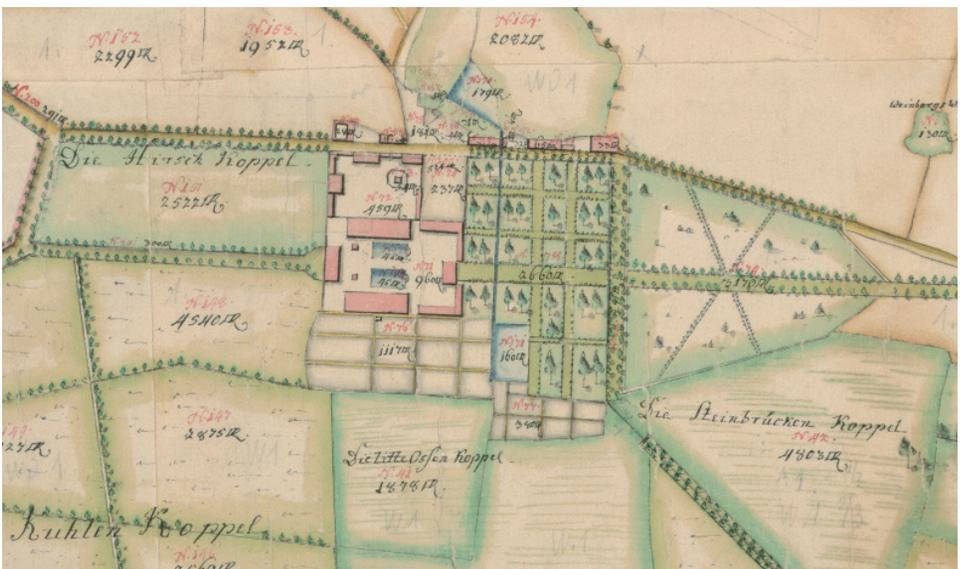
Grundlage. Vermutlich war das 1632 erschienene Gartenlehrbuch »Horticultura« des Rostocker Professors Peter Laureberg (1585-1639) ein Werk, nach dem die ersten herzoglichen Küchengärten angelegt wurden (Abb. 3). Das Lehrbuch behandelt den

Gartenbau in praktischer und künstlerischer Hinsicht, es finden sich Ratschläge zur Anlage von Blumenbeeten und Wegen sowie zum Obstgarten.⁵

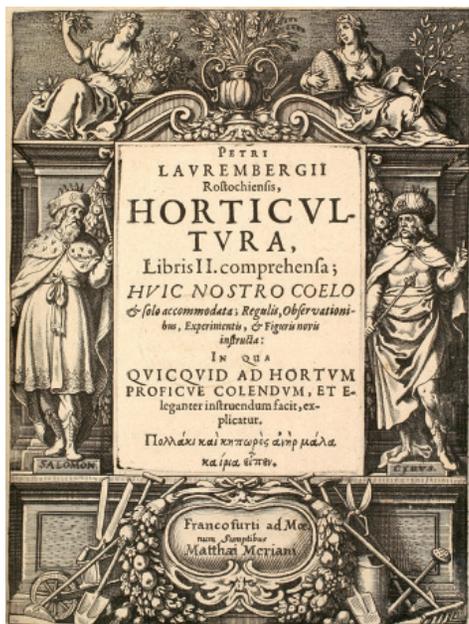
In der Bibliothek von Herzog Friedrich von Mecklenburg-Schwerin (1717-1785) existierten



1 | »Das Schloss aus dem Küchen Garten in Ludwigslust«, Feder und Aquarell, F. G. Hoffmann, um 1770 (Stadtarchiv Ludwigslust).



2 | Remplin, Direktorialkarte, Ausschnitt, 1756 (Mecklenburgisches Landeshauptarchiv Schwerin (LAKD M-V/LHAS), 12.12-1, Remplin, Nr. 1a).

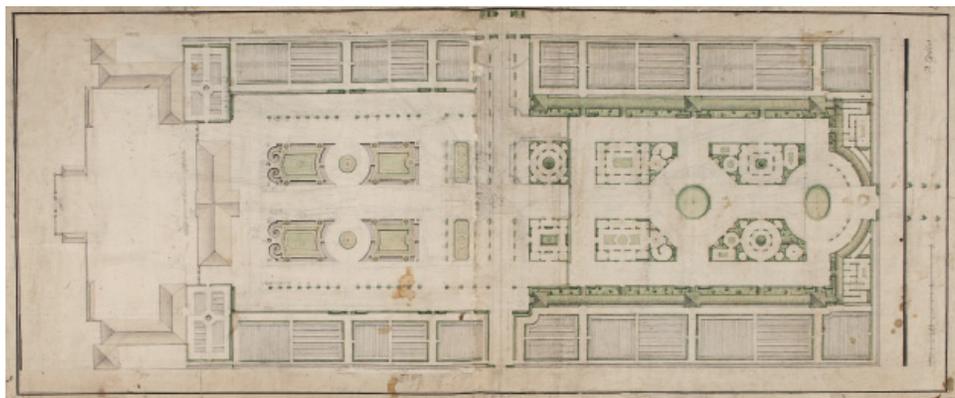


3 | »Horticultura«, Peter Lauremberg, 1632, Titelblatt des Gartenlehrbuches (Universität Rostock, Bibliothek, Sondersammlungen).

zahlreiche Gartenbücher wie das »Verzeichnis der Bücher in der Bibliothek Sr. Herzogl. Durchl. des Regierenden Herzogs Friedrich zu Mecklenburg-Schwerin [...]« von 1772 bezeugt. Speziell zur Küchengärtnerei findet man John Abercrombies »Vollständige Anleitung zur Erziehung und Wartung aller in Deutschland in freyer Luft zu ziehenden Obst- und Fruchtbäume und Frucht-

sträucher [...]« als 1781 erschienene Übersetzung aus dem Englischen und die »Briefe über die Bestellung eines Küchengartens [...]« von Franz Hermann Heinrich Lueder aus dem Jahr 1778. Während Abercrombie Beschreibungen zu einzelnen Obst- und Fruchtgehölzen sowie Anleitungen zu ihrer Kultivierung gibt, wird in den »Briefe[n] über die Bestellung eines Küchengartens [...]« der Anbau verschiedenster Gemüsesorten im Jahresverlauf behandelt. Die einst in der herzoglichen Bibliothek vorhandenen Bücher befinden sich heute im Bestand der Mecklenburgischen Landesbibliothek in Schwerin.

Die Anlage der Küchengärten erfolgte durch die am Hof angestellten Gärtner, deren Namen aus den Akten hervorgehen. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts (ab 1768) war in Schwerin beispielsweise Johann Christoph Hebelt als Hofküchengärtner tätig, ihm folgte der Gärtner Vollmar. Porträts von mecklenburgischen Hofgärtnern sind bisher erst aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Form von Fotografien bekannt. Eine solche ist beispielsweise von Theodor Klett (1808-1882) überliefert, der ab 1835 dem Schweriner Schlossgarten und dem Orangerie-Garten mit zugehörigen Gewächs- und Treibhäusern vorstand.⁶ Der für den Küchengarten in Ludwigslust zuständige Gartendirektor Schulz ließ sich Anfang des 20. Jahrhunderts sogar in einem Gewächshaus fotografieren.



4 | Entwurf für das Gartenparterre am Schloss Ludwigslust, Feder und Aquarell, Peter Gallas, 1741 (Staatliche Schlösser, Gärten und Kunstsammlungen Mecklenburg-Vorpommern (SSGK MV), Inv.-Nr. 2001 Hz).

Die Gestaltung herzoglicher Küchengärten – Strukturen, Bauwerke und Gewächse

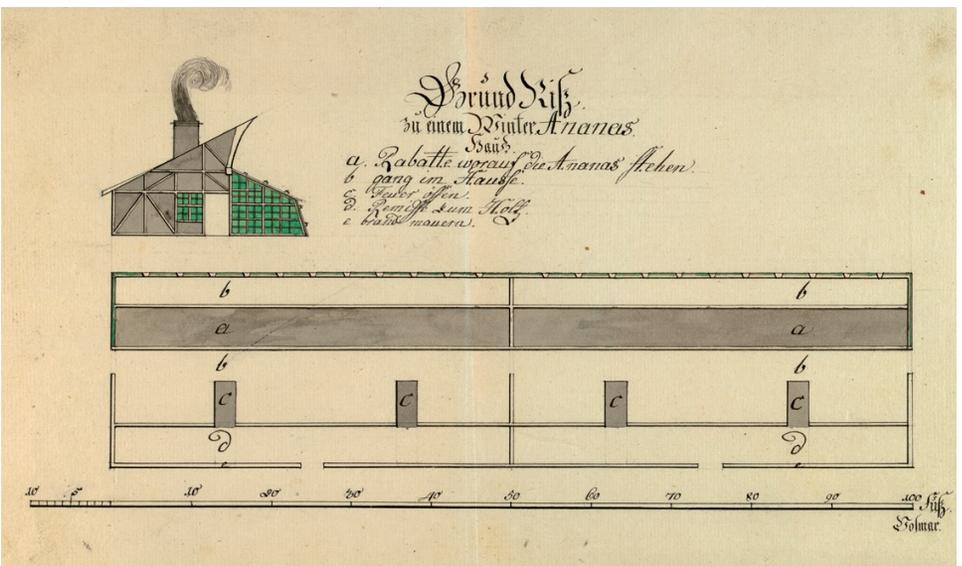
Noch im 18. Jahrhundert besaßen die Küchengärten regelmäßige Strukturen, wobei die eingangs erwähnte Verbindung von nutzgärtnerischen Bereichen mit Lustgartenquartieren gängig war. Dies spiegelt auch der Plan für das Parterre am Ludwigs-

ter Schloss wider, den Schlossgärtner Peter Gallas 1741 erstellte (Abb. 4). Der nachweislich umgesetzte Entwurf zeigt im Parterrebereich Broderien und ornamental gestaltete Beete, die an den Längsseiten von rechteckigen Beeten mit nutzgärtnerischer Funktion eingefasst werden.⁷

Was die Bauwerke betrifft, so gab es in den Küchengärten des 18. Jahrhunderts



5 | Orangerie im Küchengarten Ludwigslust, nach der Sanierung, Fotografie: Achim Bötetfür 2012.



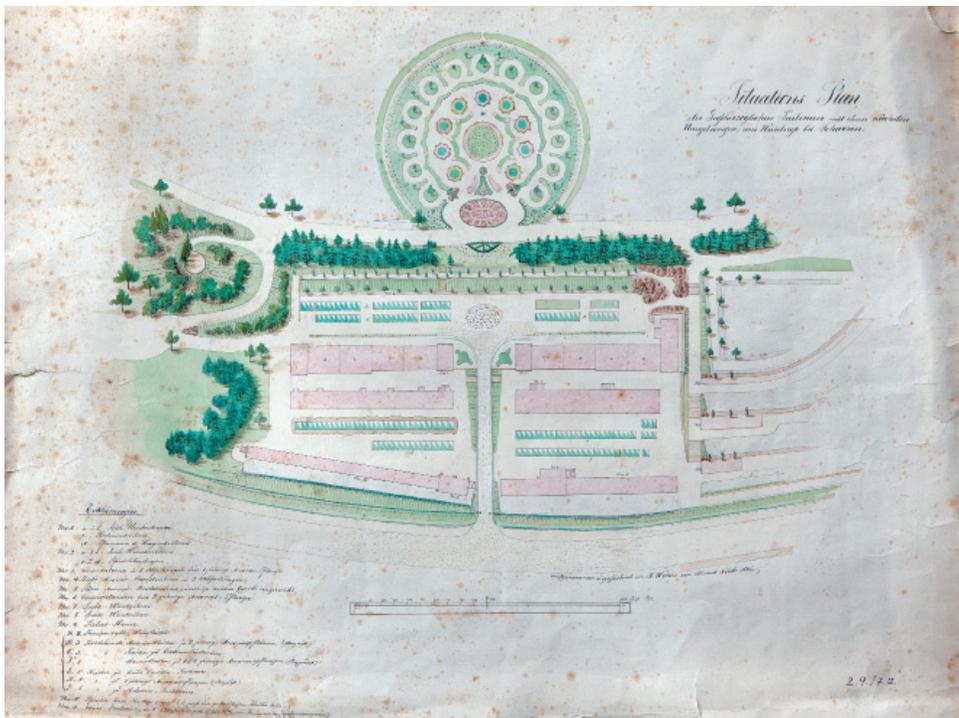
6 | »Grund Riss zu einem Winter Ananas Hauss«, Zeichnung, Garteninspektor Volmar, um 1775 (LAKD M-V/LHAS, 2.26-1, Nr. 5677).

funktionale und schlichte Häuser in Fachwerkbauweise: Orangerien, Gewächs- und Treibhäuser sowie Ananashäuser (Abb. 5-6). Repräsentativere Gebäude entstanden eher in den Schlossgärten, so wie die in der Mitte des 18. Jahrhunderts in Neustrelitz errichtete steinerne Orangerie mit Rundbogenfenstern und imposantem Dach.

Welche Gewächse in den Küchengärten der Herzöge ab dem 17. Jahrhundert kultiviert wurden, bezeugen entsprechende Inventare und Aufzeichnungen. Der Schweriner Hofküchengärtner J. C. Hebelt berichtete 1770 über die Anlegung von Spargel- und Artischockenbeeten und über »Ziehung echter Pfirsiche, Apricosen, Birne[n], Kirschen und Äpfelbäume«. ⁸ Außer dem für die herzogliche Tafel notwendigen Gemüse und Obst leistete man sich den Luxus der Ananaskultur. Ab 1779 erfolgte in Ludwigslust, dem damaligen Sitz des Mecklenburg-Schweriner Hofes,

die Ananastreiberei, wobei die Anzucht der exotischen Frucht in Kästen vorgenommen wurde. Die Herzogin⁹ hatte ein großes Interesse am Anbau von Ananas, wie ein Schreiben des Hofgärtners Johann Heinrich Schweer (1760-1841) bestätigt. ¹⁰

Ein sehr unterschiedlicher Umgang mit den Küchengärten lässt sich ab dem 19. Jahrhundert feststellen. Während in Ludwigslust und in den Residenzen des Mecklenburg-Strelitzer Hofes - Neustrelitz und Hohenzieritz - am jeweiligen Standort und an der formalen Gestaltung festgehalten wurde, kam es in Schwerin zu bemerkenswerten Neugestaltungen, was durch die Rückverlegung der Residenz von Schwerin nach Ludwigslust 1837 bedingt war. Der untere und der obere Hofküchengarten wurden angelegt und in eine großartige Parklandschaft integriert. In den neuen Schweriner Küchengärten gelang die Verbindung von regelmäßigen Strukturen mit landschaftsgärtnerischen



7 | »Situations Plan der Großherzoglichen Treibereien mit ihren nächsten Umgebungen; am Weinberge bei Schwerin«, sign. von August Wöhler, 1861 (Landesamt für Kultur und Denkmalpflege Mecklenburg-Vorpommern (LAKD M-V/LD), Plansammlung C1589/1).

Verzierungen in Form von Nadel- und Laubholzpflanzungen (Abb. 7). Zudem wurden in den Schweriner Küchengärten neue technisch-innovative Glashäuser erbaut, ebenso im Küchengarten in Neustrelitz. Hier entstand außerdem eine klassische Orangerie, da die barocke Orangerie im Schlossgarten auf Wunsch von Großherzog Georg Wilhelm (1779-1860) zu einem Salon für Gartenfeste umgebaut wurde.

Auch im 19. Jahrhundert belieferten die Küchengärten die Höfe mit Obst und Gemüse. Zu den üblicherweise kultivierten Gewächsen kamen neue hinzu, teils zum Verzehr, wie die Banane (Abb. 8), und teils zur Dekoration, wie Orchideen. Auch der Lorbeerbaum wurde als charakteristisches Orangeriegewächs gehalten.¹¹ Im unteren Schweriner Küchengarten existierten in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mehrere Treibhäuser, in denen unterschiedlichste Gewächse gezogen wurden. Als Besonderheit darf der Anspruch gelten, die in den Häusern vorhandene »Schausammlung« ganzjährig zu zeigen. Ebenso hervorzuheben sind auch die im Küchengarten von Hohenzieritz im 19. Jahrhundert nach Vorgaben des französischen Obstzüchters Alexis Lepère d. J. (1799-1882) errichteten Obstmauern, obwohl sie bedauerlicherweise nicht überdauerten, wie überhaupt die Küchengärten der Herzöge heute nur noch rudimentär erhalten sind. Nachfolgend werden vier Standorte mit Küchengärten genauer betrachtet.

Die Küchengärten in Schwerin

Bislang lässt sich der Auftakt der Schweriner Küchengärten mit einem Obstgarten bestimmen, den es 1577 am Südhang des späteren Schlossgartens in der Nähe des Ostorfer Berges gegeben hat. Schon zuvor, 1504/1505, war der Südwesthang des Ostorfer Berges als Weinberg angelegt und bewirtschaftet worden.¹² Für Herzog Christian Louis I. (1623-1692) legten französische und holländische Gartenarchitekten zwischen Südhang und Schloss ab 1672 zudem einen Lustgarten an, der 1677 mit einem Küchengarten



8 | *Musa basjoo*, Banane, aus: Curtis's Botanical Magazine, London 1891, Vol. 117, London 1891, Plate 7182 (Universitätsbibliothek Greifswald).

erweitert wurde. Das Inventar des Schweriner Schlossgartens von 1684 nennt die im Küchengarten vorhandenen Gemüse- und Obstsorten. In neun Feldern erfolgte der Anbau unter anderem von Erdbeeren, Artischocken und Spargel. Kirschen-, Pflaumen- und Feigenbäume standen in den Quartieren, die mit Zwiebelblumen, Wacholder und »wildem Granaten« besetzt waren. Das Inventar führt auch den damaligen Bestand an Kübelpflanzen auf: 32 Kästen Lorbeer, acht Kästen Myrten, sechs Kästen Pomeranzen und ein »Pott, mit Yucca«, daneben Nelken in Töpfen.¹³ Der 1755 aufgestellte »Catalogus Über Indische und schirbel gewächse« von Hofküchengärtner J. C. Hebelt listet mit »Annanas Fructu luteo«, verschiedenen Aloe americana und Aloe africana exotische Pflanzen auf.¹⁴

Für Herzog Christian Ludwig II. (1683-1756) schuf der berühmte Jean Laurent Legeay (1710-1786) Pläne für die Neugestaltung des Schweriner Lustgartens. Mit der Anlage des neuen Barockgartens mit Kreuz-



9 | »Grund Rießh Von dem Berge so an dem Hertzogl. Lust Garten in Suerin [...]«, Gärtner Volmar, 1769 (LAKD M-V/LHAS, 12.12-2, Schwerin, Nr. 415).

kanal 1748 entfiel der bisherige Küchengarten am Lustquartier. Trotzdem sind für 1768 noch fünf herzogliche Küchengärten überliefert, die Hofküchengärtner Hebelt gemäß Kontrakt in jenem Jahr übernahm.¹⁵ Vermutlich zählte ein eigenwillig geplanter Garten im Bereich zwischen Südhang und Schleifmühlenweg dazu. In diesem Garten, der durch einen Plan von 1769¹⁶ überliefert ist (Abb. 9), sollten Kirsch-Plantagen und Flächen mit Apfel- und Birnbäumen in eine Gestaltung im anglo-chinosen Stil eingebettet werden.

Zu Anfang des 19. Jahrhunderts wurden neue Obsttreibhäuser im östlichen Teil des Schlossgartens erbaut. Nachdem Großherzog Paul Friedrich (1800-1842) 1837 die Residenz nach Schwerin zurückverlegt und Friedrich Franz II. (1823-1882) im Jahre 1842 die Regierung übernommen hatte, vollzog sich im Zuge des Schlossum- und neubaus ein umfangreiches Verschönerungsprogramm an den Gärten. Nun wurden der untere und der obere Hofküchengarten an-

gelegt. Beide Gärten komplettierte man mit neuen Gewächs- und Treibhäusern. Die Gebäude waren auf dem technischen Niveau der Zeit und verfügten über einen hohen gestalterischen Anspruch. Das bis heute erhaltene »Orangenhaus« im unteren Küchengarten plante Architekt Hermann Willebrand (1816-1899) ab 1852, indem er einen Vorgängerbau erweiterte und veränderte (Abb. 10). Dieses Glashaus ist eingefasst von zwei massiv gemauerten Türmen und vereint Elemente des Tudorstils und des Klassizismus. Im »Orangenhaus« bestand ursprünglich eine ganzjährige Nutzung als Schauhaus mit exotischen Pflanzen, Rosenstöcken sowie Topf- und Kübelpflanzen.

Detailreich gibt die 1889 erschienene Schrift »Ein botanischer Gang durch die Grossherzogl. Gärten zu Schwerin [...]« über die Gartenanlagen Auskunft, wobei auch dem Küchengarten, in dem Hofgärtner J. A. Wöhler bis zu seinem Tode 1886 wirkte, ein großer Abschnitt gewidmet ist. Speziell über den Küchengarten heißt es:

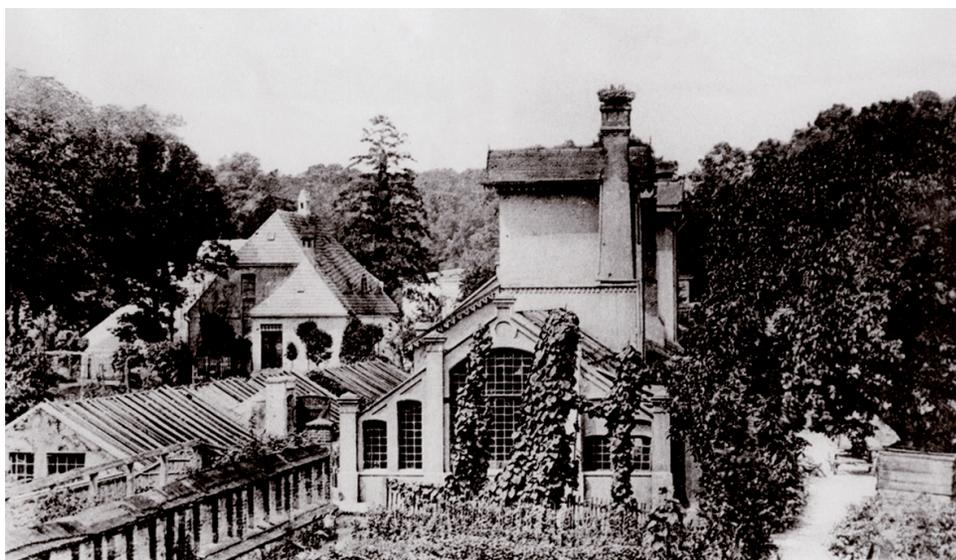
»[...] in dem in verschiedenen Häusern prachtvolle Weinreben und Pflirsiche im Herbst ihre Früchte reifen lassen. Ein Bromeliaceenhaus dient zur Ananas-Cultur. In vielen Mistbeeten und kalten Kasten sieht man mannigfaltige Sorten von Kürbissen, Gurken und alle möglichen Arten Gemüse-Sämereien. [...] Auf mehreren Stellen im Garten sind Spargelbeete angelegt. In Töpfen werden Feigen gezogen, an Spalieren ranken Aprikosen, Pflirsiche, Aprikosenpflaumen, Kirschen, Aepfel, Birnen, von denen auch eine Anzahl Hochstämme dort gepflanzt sind. Damit schliesslich das Auge nicht einförmig auf den verschiedenen Gemüse- und Obstsorten ruhe, sind an einzelnen Stellen bunte, grellfarbige Sommerblumen vertheilt [...].«¹⁷

Im 20. Jahrhundert waren die Küchengärten erneut großen Veränderungen unterworfen. Der obere Hofküchengarten musste ab 1909 einer Bebauung mit Villen weichen. Der untere Küchengarten wurde noch viele Jahrzehnte nach dem Zweiten Weltkrieg als Gärtnerei genutzt, bis man anlässlich der Bundesgartenschau 2009 hier einen tem-

porären Ausstellungsgarten präsentierte. Heute sind das Kalt- und das Warmhaus – beide denkmalgerecht instand gesetzt – sowie ein Teil der Küchengartenmauer als historische bauliche Relikte erhalten.

Die Küchengärten in Ludwigslust

In Ludwigslust ließ sich Herzog Christian Ludwig ab 1724 ein Jagdschloss in Fachwerk erbauen, das 1731 bis 1735 vollendet wurde. Wie bereits erwähnt, hatte Peter Gallas 1741 einen Plan für das Parterre geschaffen, der nutzgärtnerische Flächen als Rahmung der Broderien und ornamentalen Beete vorsah. Östlich davon lag der eigentliche Küchengarten, in dem um 1773 eine Orangerie in Fachwerkbauweise entstand. Der Überlieferung nach nutzte der Küchengärtner Ruh diese Orangerie in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts zum Treiben von Pflaumenbäumen. Im Küchengartenrevier wurden »Pflirsich-, Beeren- und Kernobstkulturen in Hoch- und Niederstämmen, Weine und frisches Gemüse« angebaut.¹⁸ Ebenso ist für das 18. Jahrhundert in Ludwigslust die Kultivierung von Ananas, Apfelsinen und Pomeranzen bezeugt.¹⁹



10 | »Orangenhäus« und Glashäuser im unteren Schweriner Küchengarten, Fotografie, um 1900 (LAKD M-V/LHAS, 13.2-1/1, Schwerin Grünhaus und Garten 10).

Im 19. Jahrhundert versorgten außer dem Küchengarten am Schloss zwei neu geschaffene Gärten den Hof mit Pflanzen, Früchten und Blumen. Einer davon war der Anfang des 19. Jahrhunderts im Schlossgarten für Erbprinz Friedrich Ludwig (1778-1819) angelegte Garten, der später den Namen »Prinzengarten« erhielt und auf der »Charte von der Feldmark des Domanial Fleckens Ludewigslust [...]« eingezeichnet ist (Abb. 11). Der südliche Teil war regelmäßig gestaltet und beinhaltete Obstbaumalleen, Blumen und Gemüsebeete. Außerdem standen hier Gewächs- und Treibhäuser, ein Ananashaus und ein Orangerienhaus.²⁰ Die Gärtner kultivierten in großem Umfang Topfpflanzen, Stauden, Knollengewächse, einjährige Pflanzen, Wein sowie Bäume und Sträucher. Die Vielfalt der Gewächse lässt sich in dem 1855 von Obergärtner C. H. Beissner erstellten »Verzeichnis der Gewächse welche im Grossherzoglichen Prinzengarten zu Ludewigslust cultiviert werden« nachlesen. Im Zuge einer Zentralisierung zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden die Gewächshäuser im »Prinzengarten« aufgegeben und stattdessen der Küchengarten am Schloss ausgebaut.

Der zweite, einst eng mit der Hofhaltung verknüpfte Garten liegt noch heute an der Grabower Allee. Dieser eigens für Herzog Gustav zu Mecklenburg (1781-1851) in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts geschaffene, um 1860 ausgebaute Garten (Abb. 12) basiert neueren Erkenntnissen zufolge auf einem Entwurf des gebürtigen Ludewigslusters Wilhelm Benque (1814-1895) von etwa 1840.²¹ Schon 1834 war der »Pflanzen Catalog vom Garten seiner Hoheit des Herzogs Gustav von Mecklenburg Schwerin [...]«²² erstellt worden, der Zeugnis vom exklusiven Anspruch des Gartens ablegte. 1844 berichtete Benque in seiner Schrift »Mecklenburgs Obstbau, wie er ist und wodurch er besser werden kann«, dass die Obstbäume dieses Gartens Früchte »für die fürstliche Tafel und Hofhaltung«²³ lieferten. Das Thema Obstbau beschäftigte Benque sehr, jedoch kam die von ihm geplante Zentralstelle für die Beför-

derung des Obst- und Gartenbaus in Ludewigslust nicht zustande.²⁴

Bemerkenswert sind die regelmäßigen Verkäufe von im Garten der nahe gelegenen, herzoglichen Villa Gustava produziertem Obst und Gemüse, und die Lieferung von Orangeriepflanzen und Orangen aus dem Garten in die nähere Umgebung und nach Schwerin. Vom ursprünglichen Nutzgarten, der auf einem Plan von 1902 als »Küchengarten« bezeichnet ist, hat sich nichts erhalten.

Der Küchengarten am Schloss Ludewigslust blieb in seiner Größe und Form lange Zeit unangetastet, auch dann noch, als der Schlosspark nach der Planung von Peter Joseph Lenné (1789-1866) ab 1860 umgestaltet wurde. Erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts kam es zu größeren Veränderungen durch den Bau neuer Gewächshäuser und den Verlust des barocken Wasserbeckens. Mit der Orangerie überdauerte ein wichtiges bauliches Zeugnis dieses Küchengartens bis heute.

Der Küchengarten in Neustrelitz

In Neustrelitz wurde 1726 bis 1731 für Herzog Adolph Friedrich III. von Mecklenburg-Strelitz (1686-1752) und seine Frau Dorothea Sophie (1692-1765)²⁵ das Jagdschloss zum Residenzschloss ausgebaut. Der barocke Garten entwickelte sich ab 1730 auf einem sechs Hektar großen Gelände zwischen dem Schloss auf der Anhöhe und dem Zierker See.²⁶ Seitlich der Hauptgartenachse lag der mit Hecken und einem Gitter umgebene Orangerieplatz mit der 1754-1757 erbauten Orangerie.²⁷ Westlich des repräsentativen Barockgartens befand sich der Küchengarten. Über die hiesige Küchengartenkultur im 18. Jahrhundert ist bekannt, dass es einen umfangreichen Orangeriebestand gab und die Gärtner Obstgehölze wie Aprikosen und Pfirsiche kultivierten, ebenso Ananas. Wie in Ludewigslust wurden Pflaumenbäume in einem Pflanzenhaus – hier war es ein Treibhaus – herangezogen. Der Gemüsebau war intensiv und wies ein

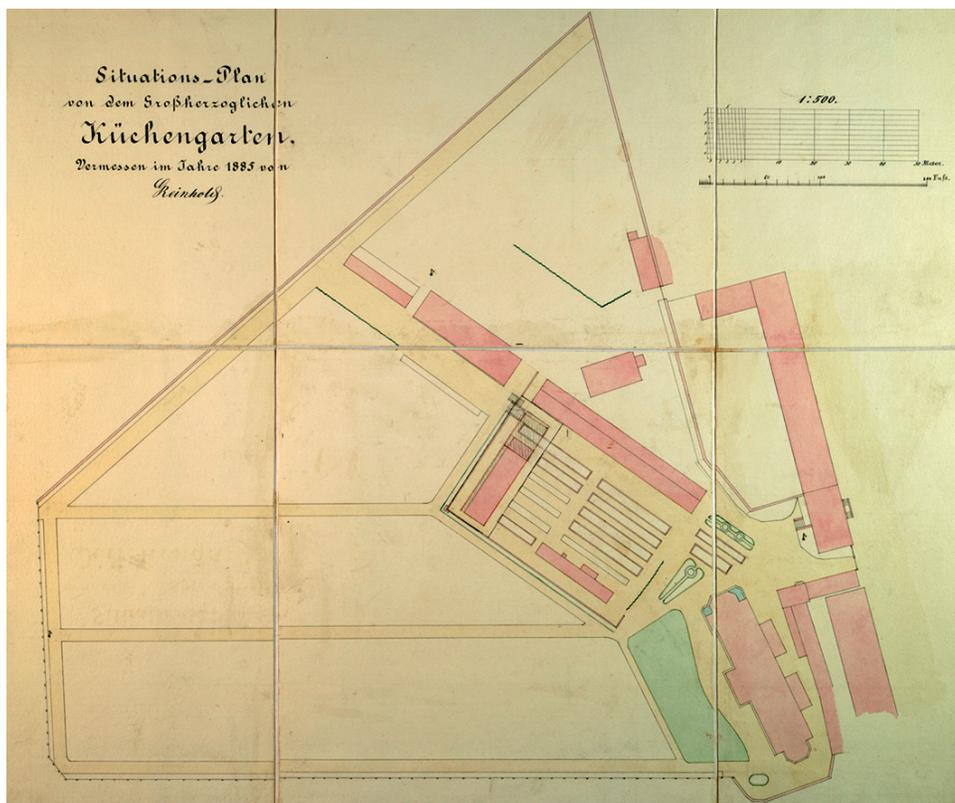
HERZOGLICHE KÜCHENGÄRTEN IN MECKLENBURG



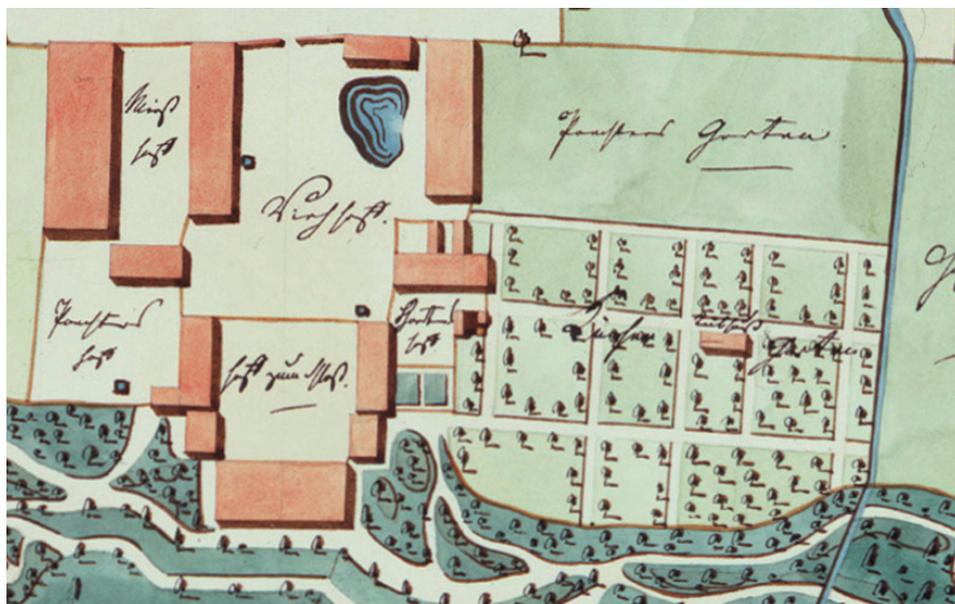
11 | »Charte von der Feldmark des Domanial Fleckens Ludewigslust...«, Ausschnitt, Fr. Zarnow, 1825 (LAKD M-V/LHAS, 12.12-2, Ludwigslust, Nr. VI).



12 | Ludwigslust, Villa Gustava, Lithographie, 1860-62 (SSGK MV, Inv.-Nr. 824 Gr.).



13 | Neustrelitz, »Situations-Plan von dem Großherzoglichen Küchengarten. Vermessen im Jahre 1885 von Reinhold«, farbige Zeichnung, 1885 (LAKD M-V/LHAS, 4.3-1, Nr. 244.10.1).



14 | »Situations Plan von Hohenzieritz dem Dorffe und Herzogl Garten«, Ausschnitt, vermutlich Adolf von Bassewitz, um 1800 (LAKD M-V/LHAS, 12.12-1 Hohenzieritz, Nr. IV).



15 | Potsdam, Sanssouci, Lepère'sche Obstmauern auf dem Klausberg, Fotografie: Achim Bötetfür 2014.

abwechslungsreiches Sortiment auf. Aufgeführt werden in entsprechenden Samenlisten und Lieferungen: »Erbsen, Pastinaken, Kohl, Rote Beete, Broccoli, Blumenkohl, Radies, [...], Rüben, Gurken, Spargel, Porree, Thymian, Majoran, Sellerie, Basilikum, Kresse, Salat, Mangold, [...], Artischocken, Lavendel.«²⁸

In den 1820er Jahren schuf Lenné die ersten Pläne für eine Umgestaltung des Schlossgartens. Etwa um 1820 fertigte der Hofgärtner Christian Nehrentz seinen »Plan von dem Herzoglichen Schloss Garten zu Neu Strelitz« an, worauf ein Teil des Küchengartens abgebildet ist. Damals entstanden neue Glashäuser, so 1824 ein Haus für die Ananas- und Champignonzucht im Küchengarten.²⁹

Im Zuge der Umnutzung der barocken Orangerie im Schlossgarten ab 1842 erfolgte wenige Jahre zuvor der Bau einer neuen Orangerie im klassizistischen Stil im Küchengarten. Vermutlich stammten die Pläne dafür von Baumeister Friedrich Wilhelm Buttel (1796-1869). Mitte des 19. Jahrhunderts gab Lenné Empfehlungen zur Küchengärtnerie in Neustrelitz, indem

er die Errichtung eines Blumenvermehrungshauses vorschlug. Der Bau wurde 1851 genehmigt und ausgeführt; für 1884 ist belegt, dass dieses Haus zur Treiberei von Maiblumen, Hyazinthen, Flieder und Rosen diente.³⁰ Der Küchengarten entwickelte sich bis zum späten 19. Jahrhundert dahingehend, dass verschiedene Glashäuser im Umfeld der Orangerie errichtet wurden, wie es ein zeitgenössischer Situationsplan darstellt (Abb. 13). Die Aufgabe der Anzucht von Pflanzen für den Schlossgarten gehörte für die spätere Hofgärtnerie selbstverständlich dazu. Dass die Hofgärtnerie Anfang des 20. Jahrhunderts Obst und Gemüse an die Bürger der Stadt Neustrelitz verkaufte, zog allerdings eine Beschwerde der »Vereinigung Mecklenburg-Strelitzscher Handelsgärtner« nach sich.³¹

Der Küchengarten in Hohenzieritz

1768 begann die Zeit von Hohenzieritz als herzoglicher Sommersitz. Bereits die »Carte von dem Adelichen Gute Hohen Zieritz [...]« von 1760 enthält einen großen Küchengarten seitlich der Hofanlage. Um 1800, als

der bedeutende Landschaftsgarten schon existierte, wies der Küchengarten weiter seine regelmäßige Form auf. Wie ein Detailausschnitt aus dem Situationsplan von etwa 1800 zeigt, grenzte der Küchengarten damals direkt an den Landschaftsgarten an (Abb. 14).

Archivalische Nachweise zum Küchengarten stammen zum Beispiel aus dem Jahr 1828, als Hofgärtner C. Siemers schrieb, dass er »bereits für Wildlinge zum Anzug von Pfirsich- und Aprikosen Bäumen gesorgt« hatte und »junge Sträucher von Johannis-Apfel, so wie auch Saamen von Prunus Mahaleb« bekommen wollte.³²

Als der Park ab 1860 unter Großherzog Friedrich Wilhelm (1819-1904) und seiner Frau Augusta Karoline (1822-1916) wesentlich ausgestaltet wurde, kam es im Küchengarten zur Errichtung von Obstmauern nach Vorgaben des Obstzüchters Lepère. Der aus einer bedeutenden Gärtnerfamilie stammende Alexis Lepère d. J. war auch persönlich in Hohenzieritz.³³ Historische Listen bezeugen Obstlieferungen »Aus den Kammern«, womit die Obstmauern gemeint sind. Die in den Jahren 1874 bis 1885 erstellten Listen enthalten die Sortennamen der Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen, die von Hohenzieritz nach Prillwitz und Neustrelitz geliefert wurden. Insgesamt 24 Apfelsorten hielt man vor, zum Beispiel »Gravensteiner«, »Kaiser Alexander« und »Rother Stettiner«. Übertroffen wurde dies von den Birnen mit insgesamt 43 verzeichneten Sorten, darunter die »Neue Poiteau«, außerdem fünf Kirschen- und einigen Weinsorten. Auch Pfirsiche und Aprikosen gab es als Spalierobst an den Mauern, hier

für sind jedoch keine Sortennamen überliefert.³⁴ Die im Juni 1863 in einem Schreiben erwähnte Zeichnung für die Obstmauern in Hohenzieritz ist bislang nicht auffindbar. Überliefert ist aber der zeitgleich erstellte Kosten- und Materialienanschlag für die Mauern.³⁵ Der Vergleich dieses Anschlages mit der zeitgenössischen Beschreibung des Spaliergartens auf dem Klausberg im Park Sanssouci zeigt, dass die Mauern ähnlich gestaltet waren (Abb. 15). Die Obstmauern in Hohenzieritz wurden im ersten Viertel des 20. Jahrhunderts abgebrochen.³⁶ Der Küchengarten musste in der Neuzeit einem Parkplatz weichen.

Abschließende Bemerkungen

Eine umfassende und eigene Forschung zu den Küchengärten in Mecklenburg (und Vorpommern) liegt bislang nicht vor. Die in den vergangenen Jahren im Rahmen von zwei Forschungsprojekten an der Hochschule Neubrandenburg mit den Themen »Orangerien in Mecklenburg-Vorpommern« und »Historische Pflanzenverwendung im Landschaftsgarten Hohenzieritz« erarbeiteten Ergebnisse zu Küchengärten sind beachtenswert. Neue Erkenntnisse konnten auch 2016 mit der Erstellung des Gutachtens zur Evaluierung des Küchengartenareals in Schwerin für die Antragstellung des Schweriner Residenzensembles zur Aufnahme in die UNESCO-Welterbeliste³⁷ gewonnen werden. Der vorliegende Beitrag versteht sich als Impuls für weitere Forschungen zu diesem zumeist am Rande behandelten Thema.

- 1 Franz, Kathrin: Vom Umgang mit historischen Küchengärten. Probleme und Lösungsansätze, in: Denkmalpflege in Bremen, Heft 9, 2012, S. 237-244, hier S. 237.
- 2 Pawlak, Katja: Die Gartenkultur in den Gutsgärten Mecklenburgs – eine beispielhafte Darstellung der Entwicklung, in: KulturERBE in Mecklenburg und Vorpommern, Bd. 7, Jg. 2011, S. 69-106, hier: S. 75-76.
- 3 Ebd., S. 76.
- 4 Zur frühen Verwendung von Zitrusfrüchten in Mecklenburg siehe: Köhler, Marcus: Zitronen, Pomeranzen und Apfelsinen am Mecklenburger Hof, in:

Landesamt für Kultur und Denkmalpflege (Hg.): Orangerien und historische Glashäuser in Mecklenburg-Vorpommern, Schwerin 2009, S. 12-21.

- 5 Weiterführend dazu: Wimmer, Clemens Alexander: Peter Laurembergs »Horticultura« (1631), in: Zandera. Mitteilungen der Bücherei des Deutschen Gartenbaues e. V., Berlin, Bd. 10 (1995), Nr. 2, S. 45-69.
- 6 Rehberg-Credé, Christine: »etwas außerordentliches geleistet« Hofgärtner Theodor Klett und die großherzoglichen Gärten in Schwerin, in: Landeshauptstadt Schwerin (Hg.): Tagungsband 2. Schweriner Welterbetagung 13./14. Oktober 2016, Schwerin 2017,

- S. 77-100, hier S. 79.
- 7 Zu den Nutzgärten und zum Schlossgarten in Ludwigslust siehe: Pawlak, Katja: Der Schlosspark Ludwigslust, in: Staatliches Museum Schwerin und Staatliche Schlösser und Gärten Mecklenburg-Vorpommern (Hg.): Schloss Ludwigslust, Berlin 2016, S. 21-45. – Weiter zitiert als Pawlak 2016a.
 - 8 Drehn, Martina: Orangerien und Gewächshäuser im herzoglichen Küchengarten Schwerin, in: Köhler, Marcus (Hg.): Orangerien, Glashäuser, Gewächshäuser, Wintergärten in Mecklenburg-Vorpommern, Berlin 2003, S. 36-44, hier S. 37.
 - 9 Welche in Ludwigslust residierende Herzogin ein besonderes Interesse an der Ananaskultur hatte, konnte noch nicht ermittelt werden. Dazu bedarf es weiterer Forschungen.
 - 10 Pawlak 2016a, S. 37.
 - 11 Sehr zu Dank verbunden bin ich Thoralf Weiß vom Institut für Landschaftsökologie und Botanik Greifswald für die Unterstützung bei der Suche nach historischen Abbildungen von Bananen.
 - 12 Zu den Schweriner Küchengärten wurde mehrfach geforscht, siehe dazu die Aufsätze: Meyer, Margita Marion: Das Schweriner Küchengartengelände in der Kulturlandschaft des romantischen Historismus – Zu seiner geschichtlichen Entwicklung, Bedeutung und Zukunft, in: Landeshauptstadt Schwerin (Hg.): Tagungsband 2. Schweriner Welterbetagung 13./14. Oktober 2016, Schwerin 2017, S. 101-130; Pawlak, Katja/Knaak, German: Die Schweriner Küchengärten. Eine 400 Jahre währende Gartentradition für Herzöge und Bürger, in: Stadt + Grün, Heft 9/2016, S. 17-22.
 - 13 Landeshauptarchiv Schwerin (LAKD M-V/LHAS), 2.12-1/26-15 Fürstliche Häuser und Schlösser, Nr. 817, Inventarium von 1684.
 - 14 LAKD M-V/LHAS, 2.12-1/26-15 Fürstliche Schlösser und Häuser, Sign. 2.
 - 15 Zu den von J. C. Hebel übernommenen Küchengärten gehörten: »der große an dem Suerinschen See belegene vormahlige Potschampsche Garten, der Garten auf dem Jägerberge bey der Salpeter Fabrique, der kleine bey der Schleif Mühle belegene Garten, der sogenannte Ostorffer Garten [und] der auf dem sogenannte Bischofshöhe belegene Garten.« Drehn 2003 S. 37.
 - 16 Außer dem hier abgebildeten Plan von Gärtner Volmar (LAKD M-V/LHAS, 12.12.-2, Schwerin, Nr. 415) gibt es zwei weitere nahezu identische Pläne, die wohl auch von Volmar stammen.
 - 17 Ruben, R.: Ein botanischer Gang durch die Grossherzogl. Gärten zu Schwerin: nebst einer botanischen Excursion nach den Marstallwiesen, dem Kalkwerder, Kaninchenwerder, dem Pinnower See und Schweriner Seeufer von Rabensteinfeld bis Görslow, in: Archiv des Vereins der Freunde der Naturgeschichte in Mecklenburg, Neubrandenburg, Bd. 42, 1889, S. 15-56, hier S. 37-38.
 - 18 Holz, Birgid: Barocke Orangerie- und Küchengartenkultur in Mecklenburg und Vorpommern, in: Landesamt für Kultur und Denkmalpflege (Hg.): Orangerien und historische Glashäuser in Mecklenburg-Vorpommern, Schwerin 2009, S. 22-65, hier S. 43.
 - 19 Pawlak 2016a, S. 28.
 - 20 Raabe, Friedrich Wilhelm: Beschreibung von Ludwigslust – Besonderer Abdruck aus der Mecklenburgischen Vaterlandskunde, Wismar und Ludwigslust 1856, S. 14.
 - 21 Pawlak, Katja: Orangeriepflanzen für den Mecklenburg-Schweriner Hof. Transportwege und Erwerb im 18. und 19. Jahrhundert, in: Arbeitskreis Orangerien in Deutschland e. V. (Hg.): Orangeriekultur in Bremen, Hamburg und Norddeutschland. Transport und Klimatisierung der Pflanzen, Orangeriekultur Bd. 15, Berlin 2018, S. 92-106, hier S. 98-99.
 - 22 LAKD M-V/LHAS, 2.12.-1/26-15, Nr. 1145.
 - 23 Benque, Wilhelm: Mecklenburgs Obstbau, wie er ist und wodurch er besser werden kann, Parchim/Ludwigslust/Schwerin 1844, S. 33.
 - 24 Röpcke, Andreas: Die »Amerikanischen Jahre« Wilhelm Benques (1849-1861). Von Günter Reinsch (†), aus dem Nachlass herausgegeben und eingeleitet von Andreas Röpcke, in: Mecklenburgische Jahrbücher – Schwerin: Verein für Mecklenburgische Geschichte und Altertumskunde, Bd. 132, 2017, S. 199-221, hier S. 200.
 - 25 Neueren Erkenntnissen Friederike Drinkuths zufolge gebührt der Herzogin die führende Rolle hinsichtlich Schlossbau und Garten. Siehe: Drinkuth, Friederike: Männlicher als ihr Gemahl: Herzogin Dorothea Sophie von Schleswig-Holstein-Sonderburg-Plön, Gemahlin Adolf Friedrichs III. von Mecklenburg-Strelitz, wahre Regentin und Stadtgründerin von Neustrelitz, Schwerin 2016.
 - 26 Drinkuth 2016, S. 39-40.
 - 27 LAKD M-V/LHAS, 4.11-6, Nr. 9206, »Acta des hiesigen Orangerie Haus Baues«, 1754.
 - 28 Holz 2009, S. 41, mit Bezug auf die Denkmalpflegerische Zielstellung vom Büro Webersinke von 2008.
 - 29 Pawlak, Katja: Orangerien, Glashäuser und Wintergärten im 19. Jahrhundert, in: Landtag Mecklenburg-Vorpommern und Landesamt für Kultur und Denkmalpflege (Hg.): Orangerien und historische Glashäuser in Mecklenburg-Vorpommern, Schwerin 2009, S. 66-111, hier: S. 90.
 - 30 Ebd., S. 90.
 - 31 Ebd., S. 91.
 - 32 Pawlak, Katja: Der Schlosspark Hohenzieritz im Spiegel neuer Erkenntnisse zur historischen Pflanzenverwendung, zur Geschichte und eines wiederentdeckten Parkplans, in: KulturERBE in Mecklenburg und Vorpommern, Bd. 9, Jg. 2013, S. 27-48, hier S. 41. – Weiter zitiert als Pawlak 2016b.
 - 33 Ebd., S. 41-43.
 - 34 Zur ausführlichen Nennung der Obstsorten und den Tätigkeiten Lepère's im Zusammenhang mit den Obstmauern in Hohenzieritz siehe Pawlak 2016b, S. 43-45.
 - 35 LAKD M-V/LHAS, 4.3-1, Nr. I.171.2, Materialien- und Kostenanschlag vom 22. 9.1863.
 - 36 Pawlak 2016b, S. 45.
 - 37 Das Gutachten erstellte Dr.-Ing. Margita Marion Meyer, Kiel.

»AUS DEN FEINSTEN HOFPRODUCTEN HERGESTELLT« – ZUR QUALITÄT VON NAHRUNGSMITTELN SÄCHSISCHER HOFLIEFERANTEN 1871-1914

Mario Kliewer

Im Vorwort seines autobiographischen Kinderbuchs »Als ich ein kleiner Junge war« spekuliert Erich Kästner was passiert wäre, käme Friedrich August III. in die Fleischerei Rarisch, deren Ladengeschäft sich zur Zeit des Deutschen Kaiserreichs in der Prager Straße befand, um ein »paar heiße Altdeutsche, mit viel Senf, zum Gleichessen« zu bestellen. Ohne große Ehrfurcht, so vermutet der Schriftsteller, hätten die Verkäuferinnen den sächsischen König gefragt, ob er seine Würste »[m]it oder ohne Semmel« bevorzuge.

Dass der Wettiner seine Einkäufe nicht selbst erledigte, dass er zudem nicht mal eben um die Ecke des Residenzschlosses Würstchen mit Senf essen ging, das war Kästner durchaus bewusst. Seine fiktive Episode diente der Veranschaulichung des guten Verhältnisses zwischen Dresdner Bevölkerung und Monarch. En passant skizzierte der Autor dabei die Relevanz des Einzelhandels in der Konsumkultur des kaiserzeitlichen Dresden. Nicht selten, so führt er weiter aus, habe man den sächsischen Monarchen in der Weihnachtszeit um 1900 durchaus entlang der festlich geschmückten, »schimmernden Schaufenster« der Läden in der Prager Straße flanieren sehen. Kurz vor seiner Rückkehr ins Dresdner Stadtschloss sei dieser dann für einen Moment »vor Lehmann & Leichsenring [...] stehen« geblieben.¹ Nicht Rarischs heiße Würste mit Senf regten den Appetit des Monarchen demnach an, es waren die exquisiten Nahrungs- und Genussmittel im Schaufenster der renommierten Delikatessen- und Kolonialwarenhandlung, die der sächsische König regelmäßig von seinen Köchen zubereitet bekam.

Nahrungsmittelqualität im Deutschen Kaiserreich

Die Qualität dieser Nahrungsmittel unterlag den Kriterien der zeitgenössischen kulinarischen Ästhetik. Farbe, Konsistenz, Geschmack und Aroma galten als zentrale Merkmale bei der Auswahl von Zutaten für die exquisite Küche. Auch wenn dies heute, angesichts breiter öffentlicher Diskurse zur Nahrungsmittelqualität banal erscheinen mag, für die Ernährungsgeschichte war es lange Zeit keine Selbstverständlichkeit. Die Qualität von Nahrungsmitteln zur Zeit des Deutschen Kaiserreichs wurde vorwiegend unter den Prämissen industrieller Rahmenbedingungen erforscht. Sie galt als Indikator für die Einhaltung von Normen und Sicherheitsstandards. Aus Sicht der Zeitgenossen im Deutschen Kaiserreich sowie aus der Perspektive der (vorwiegend west-) deutschen Geschichtsschreibung nach dem Zweiten Weltkrieg erscheint das zunächst plausibel. So ermöglichte die Industrialisierung der Nahrungsmittelherstellung den meisten europäischen Ländern spätestens seit den 1870er Jahren eine überwiegend flächendeckende Versorgung ihrer Bevölkerungen. Von Sachsen aus betrachtet fanden die letzten Hungersnöte in Europa Mitte des 19. Jahrhunderts an den Rändern des Kontinents statt. Die Nahrungsmittelindustrie konnte somit als kulturelles Erfolgsmodell gesehen werden.² Zugleich wurden industriell hergestellte Nahrungsmittel seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aber auch regelmäßig kritischen Revisionen unterzogen. Auf Fälschungen und öffentliche Skandale folgten gesellschaft-

liche Debatten mit dem Ziel Normen und Standards für sichere Lebensmittel auszuhandeln.³ Diesen Positionen widmete sich zunächst auch die westdeutsche Ernährungsgeschichte, was unter anderem am eigenen Erfahrungshorizont lag. In der Nachkriegszeit hatte Versorgungssicherheit eine hohe Priorität, die viel zitierte »Fresswelle« wurde vor allem durch industriell hergestellte Nahrungsmittel gewährleistet. Im historischen Rückblick auf das Deutsche Kaiserreich geriet daher vorrangig die »gute Qualität« in den Fokus – ein Niveau, das vor allem Sättigung versprach. Normen für Lebensmittelqualität betrachtete man demnach als Mittel zur Versorgungssicherheit. Kulinarische oder geschmacksästhetische Überlegungen nahmen untergeordnete Rollen ein.

Jenseits dieses Sättigungshorizontes existierte aber immer auch eine exquisite Küche, die Nahrungsmittel entsprechend ihrer Potentiale für die ästhetische Ausgestaltung

von Gerichten und Menüfolgen bewertete. Selbstverständlich kann man diese Küche nicht ohne ihre technischen, wirtschaftlichen und sozialen Bedingungen betrachten. Sie wurde zudem stets durch das Nahrungsmittelangebot, zeitgenössische kulinarische Diskurse sowie politische, wirtschaftliche und soziale Rahmenbedingung geformt. Vor allem aber war sie eine kulinarische Avantgarde und damit häufig ein Indikator für spätere geschmackskulturelle Entwicklungen. Mit anderen Worten beeinflussten ästhetische Muster, die in der exquisiten Küche entwickelt wurden, nicht selten die gesellschaftlich breiter orientierte Esskultur auf niedrigeren Kochniveaus. Zudem – auch das soll im Folgenden am Beispiel der Residenzstadt Dresden und des königlichen Hofes um 1900 skizziert werden – wirkte die exquisite Küche auf verschiedene Weise auch in die jeweilige zeitgenössische Gesellschaft hinein. In der modernen Konsumgesellschaft



1 | Blick in die Dresdner Hauptstraße mit Wochenmarkt um 1900, Fotografie, Ermenegildo Antonio Donadini (SLUB, Deutsche Fotothek, df_hauptkatalog_0400367).

des deutschen Kaiserreichs basierten ihre ästhetischen Muster vor allem auf dem Eigengeschmack von Zutaten. Neue Massenmedien und umfassende Distributionsnetze für Nahrungsmittel, die vorrangig auf dem Einzelhandel basierten, förderten deren Verbreitung. Auch Kochbücher oder Nahrungsmittelgeschäfte transportierten kulinarische Muster über exklusive Konsumformationen, wie den Dresdner Königshof hinaus. Dieser wiederum wusste die neuen strukturellen Bedingungen für sich zu nutzen.

Qualitätsmuster bei Fleischwaren

Als Zutaten der exquisiten Küche um 1900 empfahl bereits der Dresdner Hofküchenmeister Friedrich Tuiskon Baumann, »[i]n erster Linie [...] die Stoffe zu berücksichtigen, welche [...] auf der Höhe ihrer Güte stehen«. ⁴ Der zeitgenössische Kochbuchdiskurs klärt auf, was man darunter verstehen könne, wobei, wie noch heute, vor allem Fleisch im Mittelpunkt der kulinarischen Betrachtungen stand. Eine gute Qualität von Rindfleisch beispielsweise erkenne man an seiner dunkelroten Farbe, einer zart faserigen Schnittstelle, gelblich weißem Fett und einer Beschaffenheit, die dem Fingerabdruck widerstehe, schrieb Ernst Löbnitzer in seinem »Großen Deutschen Kochbuch der feinen und guten bürgerlichen Küche«. Kalbfleisch hingegen sollte saftig, rosa, mit durchschimmerndem und zart weißem Fett sein. Auch anderen Fleischsorten ordnete der Begründer einer Dresdner Kochschule derlei Merkmale zu und dokumentierte damit ästhetische Ansichten zur Fleischqualität, die im Deutschen Kaiserreich nicht nur unter Köchen sondern auch beim Fleisch verarbeitenden Gewerbe zu finden waren (Abb. 2). ⁵

Der Berliner Fleischermeister Hermann Koch trug 1910 in seinem Kochbuch »Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren« Rezepte von Kollegen aus allen Regionen des deutschen Kaiserreichs zusammen. ⁶ Aus Dresden erhielt er Beiträge von

acht Fleischermeistern, darunter Adolf Rarisch, dessen Fleischwarengeschäft Erich Kästner in seinen Erinnerungen ein literarisches Denkmal setzte, und Paul Gießgen. Beide waren Mitglieder der Dresdner Fleischerinnung. Gießgen erhielt zudem 1899 ein sächsisches Hoflieferantprädikat verliehen. Er belieferte den Hof mit exquisiten Fleisch- und Wurstwaren. ⁷ Zu den Rezepten gehören sogenannte Dresdner Appetitwürstchen, eine Sächsische Eisenbahnwurst und Dresdner Schweinsroulade. Besonders exquisit war die sogenannte Dresdner Trüffelroulade. ⁸ Die Anweisungen legen unterschiedlichen Wert auf die Qualität der Zutaten. War für die Eisenbahnwurst Fleisch von geringem oder gutem Qualitätsniveau ausreichend, sollte es für Dresdner Appetitwürstchen Zutaten von guter oder gehobener Qualität sein. Die Trüffelroulade erhielt ihre exquisite Qualität, wie ihr Name verrät, durch die Veredelung von frischem Schweinefleisch mit echten Trüffeln. ⁹

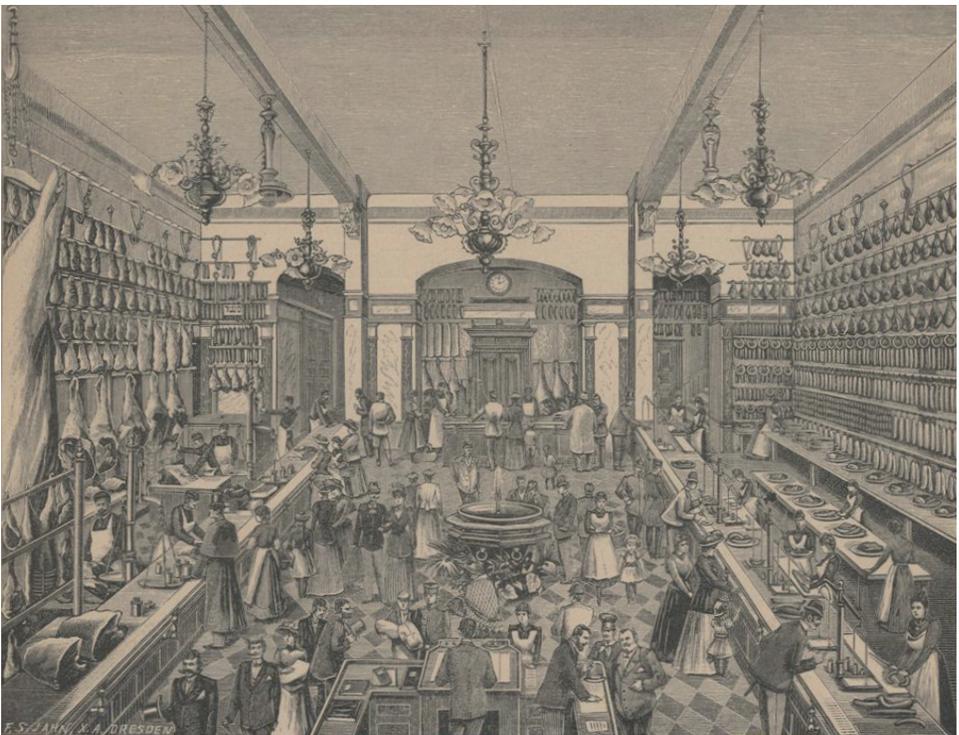
Die Dresdner Appetitswurst sollte Rindfleisch »etwas fett aber ohne Sehnen«, mageres sowie durchwachsenes Schweinefleisch und außerdem »frische[n] Rückenspeck« enthalten. Für die Herstellung der Rohmasse wurde das Fleisch gewogen, mit Salpeter, Salz, weißem Pfeffer, Paprikagewürz, Rohrzucker und Kardamom gewürzt und sodann in Därme gefüllt. Zuletzt trocknete man die Würste an der Luft und räucherte sie über Rotbuchenspänen, was ihnen ihr spezifisches Aroma und die ihnen eigene »kastanienbraune Farbe« verlieh. ¹⁰ Die Rezepte wurden, wie Hermann Koch betont, vor ihrer Veröffentlichung im ganzen Kaiserreich, »in einzelnen Städten und Gegenden oder von hervorragenden Fabrikanten als Geheimnis bewahrt«. ¹¹ Ein Grund dafür war wirtschaftliche Konkurrenz. Die qualitativen Unterschiede, die beispielsweise die beiden im Kochbuch abgedruckten Rezepte für Dresdner Appetitwürstchen aufweisen, erklären sich durch ihre Entwicklung in verschiedenen Fleischereien in der sächsischen Residenzstadt.

Auffällig sind zudem die lokalen oder

regionalen Warenbezeichnungen, die unter anderem mit einer Ausdifferenzierung der Sortimente zusammenhingen. Priesen Dresdner Fleischermeister ihre Produkte noch zehn Jahre vor der Jahrhundertwende lediglich durch die Angabe von Fleischsorten und Preisen an, so entwickelte sich die lokale Herkunft bis 1900 immer häufiger zu einem zentralen Qualitätskriterium. Zu den Gründen dafür gehörte das rasante Anwachsen des Fleischwareneinzelhandels. Steigende Konkurrenz führte zu einer allgemeinen Qualitätssteigerung und zur Suche nach neuen Alleinstellungsmerkmalen.¹²

Im Fleischhandel hing das Entstehen dezentraler Ladenstrukturen in Deutschland zudem mit einer Binnendifferenzierung des Gewerbes zusammen. Während sich einige Fleischermeister weiterhin auf das Schlachten und den Viehhandel konzentrierten, spezialisierte sich die Mehrheit vor allem in Großstädten des Kaiserreichs auf den Ver-

kauf von Wurst- und Fleischwaren.¹³ Die Einrichtung zentraler Schlachthöfe und die Industrialisierung des Schlachtwesens in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts trugen zu dieser Entwicklung bei. Auch in Dresden wuchs die Zahl der Wurst- und Fleischwarengeschäfte. Im Jahr 1870, neun Jahre nach Einführung der sächsischen Gewerbefreiheit gab es 203 Geschäfte in der Residenzstadt. Bis 1880 stieg deren Zahl auf 308 Geschäfte. Weitere zehn Jahre später wies das Dresdner Adressbuch schon die Adressen von 379 Fleischern auf. Die größte Entwicklung fand allerdings, wie bereits angedeutet, zwischen 1890 und 1900 statt. Die Geschäftszahl stieg in diesem Jahrzehnt auf 569. Im Jahr 1910 schließlich gab es in Dresden 615 Fleisch- und Wurstwarenhandlungen. Somit verdreifachte sich deren Anzahl in den rund vierzig Jahren des Deutschen Kaiserreichs.¹⁴ Diese quantitative Entwicklung lässt sich für den gesamten Einzelhandel



2 | Ausschnitt aus der Fleischerei und „Wurstwaren-Fabrik“ mit Verkaufsraum von E. W. Niedenführ. F. W. Gottlöber Nachfolger, um 1900 (Stadtarchiv Dresden, Sig. F2.028).

beobachten. In Sachsen wuchs die Zahl der Einzelhandelsgeschäfte vor allem infolge der 1861 eingeführten Gewerbefreiheit. Wie in den meisten anderen deutschen Städten entwickelte sich auch in Dresden eine moderne städtische Einzelhandelsstruktur für die Distribution von Nahrungsmitteln. Der Konsumhistoriker Heinz-Gerhardt Haupt bezeichnete das 19. Jahrhundert deshalb als »goldene[s] Zeitalter des Einzelhandels«. ¹⁵

Vom Kolonialwaren- zum Delikatessenhandel

Die »Delicatessen-, Südfrucht- und Colonialwaaren-Handlung Lehmann & Leichsenring«, deren Schaufenster Friedrich August III. laut Kästner gerne betrachtete, avancierte im Kaiserreich zu den ersten Dresdner Adressen für den Kauf von Nahrungsmitteln und somit zu einem Garanten für gehobene und exquisite Qualität. Das verdeutlicht unter anderem die Verleihung des Prädikats königlich sächsischer Hoflieferant an Leberecht Leichsenring im Jahr 1892, die eine mehrjährige regelmäßige und tadellose Lieferung von Nahrungsmitteln exquisiter Qualität an die Hofküche voraussetzte. ¹⁶ »Lehmann & Leichsenring« führten Austern, Gänseleberpasteten und andere Feinkostprodukte im Sortiment. Auch Südfrüchte und sogenannte Kolonialwaren wie Kaffee, Tee, Zucker oder Schokolade wurden verkauft. Carl Lehmann und Leberecht Leichsenring führten das Geschäft seit 1873. Sie hatten dieses von Horst Feilgenhauer übernommen, dessen Portfolio vorrangig Kolonialwaren umfasste. Mithilfe von Leichsenrings Expertise im Handel mit Südfrüchten und Feinkostprodukten wurde der Schwerpunkt in den folgenden Jahren sukzessive aus dem Kolonialwaren- in das Delikatessen- und Südfruchthandelsegment verlegt. ¹⁷ Diese Verlagerung war bis zur Jahrhundertwende abgeschlossen. Das zeigen Reklameanzeigen, die »Lehmann & Leichsenring« im Jahr 1900 in verschiedenen Ausgaben des Dresdner Anzeigers veröffentlichten (Abb. 3), der seit dem 18. Jahrhundert erschien. Im

Lehmann & Leichsenring,
 Königl. Hoflieferanten.
 Brager Straße 15,
 empfohlen täglich frisch:
Cranberries, Nince-Aprikotpies
 ———
Veal & Ham, Gänseleberpie,
 à 20, 30 und 50 Pf., 100, 120 Pf.,
 alle Arten engl. Kusteln, à 50, 60, 100, 120 Pf.,
 frische, prachtv. Avanas, Pfund 150 Pf.,
 frische, echte Périgord-Trüffel,
 sehr schöne, grosse Gurken, Stück 70 Pf.,
Brager Schinken,
 der beste zum Kochen und Backen, hiermit giebt es
 bekanntlich keinen Ersatz,
 ——— Pfund 125 Pf. ———
Beste zarte Châlons-Poularden,
 junge Truten, feinste Schnepfen,
 belgische Rothhühner, ital. Tauben.

3 | Reklameanzeige des Geschäfts Lehmann & Leichsenring (Dresdner Stadtanzeiger, Ausgabe 01.12.1900).

Kaiserreich gehörte das Anzeigenblatt zu den wichtigsten Dresdner Tageszeitungen. Viele Dresdner Nahrungsmittelhändler bewarben ihre Warensortimente dort mit regelmäßig veröffentlichten Reklameanzeigen. ¹⁸ Zur Jahrhundertwende priesen »Lehmann & Leichsenring« aus dem Kolonialwarenssegment vor allem indische Teesorten an. Weitere klassische überseeische Waren wie Kaffee, Zucker oder Schokolade, die in Dresden noch um 1850 zu den exquisiten Nahrungs- und Genussmitteln gehörten, waren um 1900 nicht mehr Bestandteil ihrer Reklame. Als Massenprodukte waren sie für viele verfügbar. Da das Angebot »Lehmann & Leichsenrings« jedoch auf ein exklusives und kaufkräftiges Publikum zielte, wurden frische englische Austern, Gänseleberpasteten aus Straßburg, russischer Astrachan-Kaviar oder erlesene Weine inseriert. ¹⁹ Die Herkunft, aufwendige Herstellungsverfahren, eine naturbedingte Seltenheit und natürlich ihr erlesener Geschmack verliehen diesen Waren den kulturellen Nimbus von exquisiter Qualität.

Zeitgleich stieg zwischen 1870 und 1910 die Anzahl der verzeichneten Kolonialwarenhandlungen in den Dresdner Adressbüchern um insgesamt 125 Prozent von 205 auf 462 Geschäfte.²⁰ Gehörten überseeische Waren um 1800 aufgrund ihrer Seltenheit noch zu den exquisiten Produkten, deren exklusiven Konsum sich nur Vermögende leisten konnten, so führte die zunehmende wirtschaftliche Integration lokaler Märkte in den globalen Handel und das Anwachsen des Distributionssektors dazu, dass sich Kaffee, Zucker oder Schokolade bis 1900 zu Massengütern entwickelten, die nur noch dem gehobenen Segment zugerechnet wurden, nicht mehr den exquisiten Spitzenprodukten. Kolonialwaren sanken im Ansehen. Befördert wurde dies durch neue massenmediale Reklamemethoden und einen öffentlich geführten Kolonialdiskurs in der deutschen Bevölkerung seit den 1880er Jahren. Beides führte zwar zum Anstieg der Nachfrage nach Kolonialwaren, die Produkte sanken aber aus kultureller Sicht von Nahrungsmitteln von exquisiter zu solchen von gehobener Qualität ab. Ihre exotische Herkunft hatte die Aura des Exquisiten verloren. Ihr Geschmack war den meisten Zeitgenossen im Deutschen Kaiserreich bekannt. Die Schwerpunktverlagerung im Sortiment von »Lehmann & Leichsenring« war somit Bestandteil eines umfassenderen konsumhistorischen Prozesses. Der Delikatessenhandel etablierte sich als neue Geschäftsbranche, die dem Bedürfnis nach exklusiven Nahrungsmitteln entgegen kam. Waren es 1870 noch fünf Läden im gesamten Dresdner Stadtgebiet, so verzeichnete das Adressbuch des Jahres 1900 schon 95 Delikatessenhandlungen. Zuzüglich der Geschäfte, die wie »Lehmann & Leichsenring« beiden Branchen angehörten, stieg die Anzahl der Delikatessen- und Kolonialwarengeschäfte in dreißig Jahren um insgesamt 147 Prozent.²¹ Bis 1900 verfügte Dresden somit über ein weit verzweigtes Distributionsnetz für Delikatessen, das für Konsumenten von Nahrungsmitteln gehobener und exquisiter Qualität kaum Wünsche offen ließ.

Hoflieferanten und Küchengärten

Das Prestige, mit dem ein Hoflieferantenprädikat den Qualitätsdiskurs im Deutschen Kaiserreich aufladen konnte, verdeutlicht die eher untypische Bewerbung des Gewürz- und Fruchtextrakteprouzenten Carl Louis Naumann im Jahr 1873. Naumann wollte den Reklameeffekt des Prädikats nutzen, um mit seinen Extrakten industriell hergestellte Mittel zur Nahrungsmittelergänzung auf dem regionalen und überregionalen Markt zu positionieren. Seine Präparate seien, so betonte er »aus den feinsten Hofproducten« hergestellt.²² Sein Antrag wurde positiv, jedoch eher nüchtern beantwortet.

Hofkoch Friedrich Tuiskon Baumann ließ dem Oberhofmarschallamt auf Nachfrage mitteilen, dass »die fraglichen Präparate [...] zum großen Theile bei der Bereitung von Speisen angewendet worden [seien]« und betonte »die vorzügliche Qualität der Extracte«.²³ Dem fügte Oberhofmarschall Hans Freiherr von Könneritz folgendes hinzu: Die »Verwendung der Extracte in der Hofküche [erfolgte] nur bei umfänglichen Arbeiten, wo die Arbeitskräfte und Zeit nicht [ausreichten] oder dann, wenn die Jahreszeit die Naturalien nicht in gehöriger Menge oder Frische« biete.²⁴ Die Verleihung des Hoflieferantenprädikates an Naumann muss somit eher als Akt höfischer Konsumpolitik und Wirtschaftsförderung gesehen werden.

Ex negativo verweist dies auf die Bevorzugung saisonaler und frischer Zutaten durch die Hofküche. Dass diese in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch aus den eigenen Küchengärten bezogen wurden, konnte ich im Rahmen meiner Forschungen zum sächsischen Königshof nicht nachweisen. Selbst die »Tage-Zettel über den Aufgang bei der König[lichen] Hofküche«, die in Sachsen vor allem für bestimmte Festlichkeiten überliefert sind, geben keine Hinweise auf derlei Herkunftsangaben. Obst, Gemüse und Kräuter wurden durch Einkäufer auf lokalen Wochenmärkten oder von königlich sächsischen Hoflieferanten bezogen.²⁵

Dennoch möchte ich zum Schluss zwei Thesen für anschließende Forschungen skizzieren: Zum einen waren ästhetische Merkmale von Nahrungsmitteln in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gerade hinsichtlich der Bewertung von saisonalen Gartenerzeugnissen maßgeblich. Sollten diese also für die exquisite Kulinarik verwendet worden sein, dann basierte ihre Auswahl höchstwahrscheinlich auf dem tradierten, impliziten Wissen des Küchenpersonals und wurde vor allem durch Ausbildung weitergegeben. Zweitens könnte Zutaten aus Küchengärten, so sie denn in der Konsumgesellschaft des Deutschen Kaiserreichs alle geforderten

Qualitätskriterien erfüllten und verwendet wurden, auf den höfischen Tafeln ein repräsentativer Nimbus umgeben haben, der ihren Genuss attraktiv machte. Dies erscheint nicht nur durch die Hinwendung der kulinarischen Ästhetik zum Eigengeschmack der Zutaten plausibel, auch die vergleichsweise geringen Mengen, die die Gartenernte eingebracht haben dürfte, legen dies nah. Ähnlich wie Einzelhändler mit Hoflieferantenprädikat könnten Küchengärten um 1900 als kulturelle Alternative zur Nahrungsmittelindustrie angesehen worden sein. Belege dafür stehen allerdings noch aus.

1 Kästner, Erich: Als ich ein kleiner Junge war, München 1996, S. 11-12. Der folgende Aufsatz basiert auf meiner im Jahr 2015 veröffentlichten Dissertation: Kliewer, Mario: Geschmacksgaranten. Sächsische Hoflieferanten für exquisite Nahrungsmittel um 1900, Ostfildern 2015.

2 Vgl. u.a. Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt. a.M. 2001, S. 187-208.

3 Vgl. Hierholzer, Vera: Nahrung nach Norm. Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung 1871-1914, Göttingen 2010.

4 Vgl. Eiben, Georg / Baumann, F[riedrich Tuiskon]: Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten. Stellung der Weine bei Tafel (Bier, Branntwein, Punsche) Anrichten und Herumreichen, in: Blüher, Paul Martin / Petermann, Paul: Meisterwerk der Speisen und Getränke in vier Bänden – Französisch

- Deutsch - Englisch (und anderen Sprachen) 1. und zweiter Bd., Leipzig 1893/1894, S. 61. Vgl. auch die Ausgabe: Blüher, Paul Martin/Petermann, Paul (Hg.): Meisterwerk der Speisen und Getränke. Französisch-Deutsch-Englisch, 3. verbesserte Aufl., Leipzig 1901. Zur historiografischen Einordnung dieses kulinarischen Nachschlagewerks vgl. Krüger, Benedikt: *Dresdner Kochbücher und Dresdner Rezepte um 1900 - Eine Bestandsaufnahme*, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hg.): *Tafelkultur - Dresden um 1900*, Stuttgart 2013, S. 241.
- 5 Vgl. Löbznitzer, Ernst: *Großes Deutsches Kochbuch der feinen und guten bürgerlichen Küche*, 2. unveränderte Aufl., Dresden 1905, S. 132-137. Zu Löbznitzer vgl. außerdem: Krüger 2013, S. 241-242.
 - 6 Koch, Hermann: *Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren*. Unter Mitwirkung vieler hervorragender Wurstfabrikanten. Bearbeitet von Hermann Koch. Gerichtlicher Sachverständiger für Fleisch- und Wurstwaren am Landgericht I II und III Berlin und am Kammergericht, Berlin [um 1910].
 - 7 Vgl. Verzeichnis der Mitarbeiter an der fünften Auflage des Werkes ‚Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren‘ in alphabetischer Folge, in: Ebd., S. XI-XV.
 - 8 Vgl. *Dresdner Appetitwürstchen*, in: Koch [um 1910], S. 49-50; *Sächsische Knackwurst*, in: Ebd., S. 51-52; *Sächsische Leberwurst*, in: Ebd., S. 109-110; *Dresdener Fleischwurst*, in: Ebd., S. 121; *Sächsische Eisenbahnwurst*, in: Ebd. S. 143; *Dresdener Schweinsroulade*, in: Ebd., S. 164; *Dresdener Trüffel-Roulade*, in: Ebd., S. 165.
 - 9 Ebd.
 - 10 Vgl. *Dresdner Appetitwürstchen*, in: Koch [um 1910], S. 49-50. Sowie meine Analyse der beiden Rezepte in: Klierer 2015, S.79-82.
 - 11 Vorwort zur zweiten Auflage, in: Koch [um 1910], S. III-IV.
 - 12 Die Preislisten beispielsweise, die *Dresdner Fleischermeister* am sächsischen Hof einreichten, wiesen ab 1890 immer häufiger Produkte mit lokalen oder regionalen Herkunftsbezeichnungen auf. Vgl. SächsHStAD, Bestand 10006, OHMA, T, Cap. IX, Akte 6/2: *Fleisch-Lieferungen für die königlich Sächsische Hofküche* betreffend.
 - 13 Vgl. Spiekermann, Uwe: *Basis der Konsumgesellschaft. Entstehung und Entwicklung des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850-1914*. Schriftenreihe zur Zeitschrift für Unternehmensgeschichte. Band 3, München 1999, S. 165-166.
 - 14 Vgl. *Adreß- und Geschäftshandbuch der königl[ichen] Haupt- und Residenzstadt Dresden für das Jahr 1870*. II. Abtheilung. *Geschäftshandbuch*, Dresden 1870, S. 177-178; *Adreß- und Geschäftshandbuch der königl[ichen] Residenz- und Hauptstadt Dresden für das Jahr 1880*, II. Abtheilung. *Geschäftshandbuch*, Dresden 1880, S. 195-197; *Wohnungs- und Geschäfts-Handbuch der königlichen Residenz- und Hauptstadt Dresden für das Jahr 1890*. Zweiter Theil. *Geschäftshandbuch*, Dresden 1890, S. 235-238; *Adreßbuch für Dresden und seine Vororte 1900*. Vierter Theil. *Verzeichniß der Berufsklassen und Gewerbetreibenden*, Dresden 1900, S. 50-51; *Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1910*. Vierter Teil. *Verzeichnis der Berufsklassen und Gewerbetreibenden*, Dresden 1910, S. 62-65.
 - 15 Haupt, Heinz-Gerhardt: *Konsum und Handel. Europa im 19. und 20. Jahrhundert*, Göttingen 2003, S. 110.
 - 16 Vgl. SächsHStAD, Bestand 10711, MdKH, Loc. 24, Nr. 21: *Verleihung von Hofprädikaten 1891-1893*, Bl. 78: *Verleihungsdekret für den Kaufmann Leberecht Robert Leichsenring Inhaber der Firma Lehmann & Leichsenring vom 03.05.1892*.
 - 17 Vgl. SächsHStAD, Bestand 10006, OHMA, K, Cap. VII, Akte 12e: *Prädikate 1902-1918*, Bl. 74: *Information an das Ministerium des königlichen Hauses durch das Oberhofmarschallamt zum zweiten Gesuch Leichsenring vom 18.04.1905*.
 - 18 Vgl. u.a. *Kummer, Friedrich: Dresdner Anzeiger. Seine Geschichte von 1730 bis zur Gegenwart*. Zur ersten deutschen Städteausstellung 1903, Dresden 1903.
 - 19 Vgl. u.a. *Dresdner Anzeiger*, 12.04.1900, S. 16.; Ebd., 01.12.1900, S. 21; Ebd., 05.12.1900, S. 16; Ebd., 07.12.1900, S. 16; Ebd., 07.12.1900, S. 16; Ebd., 07.12.1900, S. 20.
 - 20 Vgl. *Adreß- und Geschäftshandbuch der königl[ichen] Haupt- und Residenzstadt Dresden für das Jahr 1870* (wie Anm. 14.), S. 191-194; *Adreß- und Geschäftshandbuch der königl[ichen] Residenz- und Hauptstadt Dresden für das Jahr 1880* (wie Anm. 14.), S. 215-217, 219; *Wohnungs- und Geschäfts-Handbuch der königlichen Residenz- und Hauptstadt Dresden für das Jahr 1890* (wie Anm. 14.), S. 227, 261-264; *Adreßbuch für Dresden und seine Vororte 1900* (wie Anm. 14.), S. 50-51, 92-94; *Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1910* (wie Anm. 14.), S. 51, 97-100.
 - 21 Ebd.
 - 22 SächsHStAD, Bestand 10711, MdKH, Loc. 24, Nr. 09: *Verleihung von Hofprädikaten 1868-1873*, S. 214-215: *Schreiben an das Oberhofmarschallamt von Carl Louis Naumann vom 07.05.1873*.
 - 23 SächsHStAD, Bestand 10711, MdKH, Loc. 24, Nr. 09: *Verleihung von Hofprädikaten 1868-1873*, S. 216-217: *Schreiben vom Oberhofmarschall an das Ministerium des königlichen Hauses vom 10.05.1873*.
 - 24 SächsHStAD, Bestand 10711, MdKH, Loc. 24, Nr. 09: *Verleihung von Hofprädikaten 1868-1873*, S. 219: *Schreiben vom Oberhofmarschall an das Ministerium des königlichen Hauses vom 26.06.1873*. Sächs HStAD, Bestand 10006, OHMA, K, Cap. VII, Akte 12b: *Prädikate 1853-1876*, Bl. 132: *Information an das Ministerium des königlichen Hauses durch den Oberhofmarschall zum Gesuch Naumann vom 25.06.1873*.
 - 25 Vgl. beispielsweise: SächsHStAD, Bestand 10006, OHMA, T, Cap. VI, Akte 127: *Extraordinaria bei der Hofwirtschaft im Jahre 1899*.

VOM GARTEN ZUR VERKOSTUNG – DIE BEDEUTUNG EXZELLENTER ZUTATEN FÜR DIE GOURMANDISE

Josef Matzerath

Carl Friedrich von Rumohr, der als erster Europäer eine systematische Kochkunsttheorie formuliert hat¹, forderte bereits im Jahr 1822, so zu kochen, dass der Eigengeschmack der Produkte im Zentrum der kulinarischen Konstruktion steht. In seinem Buch »Geist der Kochkunst« stellte von Rumohr zu Beginn des Kapitels »Von der Erziehung zum Kochen« den Grundsatz auf: »entwickle aus jedem eßbaren Dinge, was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist.«² Es sei daher unabdingbar, meinte von Rumohr, die Qualität von Produkten zu kennen:

»Von großer Wichtigkeit ist es, die Güte der rohen Nahrungstoffe im Ganzen, wie im Einzelnen beurtheilen zu können. Selbst bei Dingen derselben Art ergibt sich oft ein bedeutender Unterschied.«³

Damit ist auch die Verbindung von im Garten gezogenen Nutzpflanzen, Kochkunst und Degustation so definiert, dass einerseits eine naturgemäße Ästhetik der Kulinarik gefordert wird. Ein Gericht soll nach seiner Hauptzutat schmecken. Andererseits wird erwartet, dass beispielsweise im Gartenbau Obst, Gemüse oder Salat von einer hohen gustatorischen sowie olfaktorischen Qualität produziert werden, damit das Natürliche bei der Verkostung auch bestmöglich zur Geltung kommen kann.

Weil der Erfolg der Kochkunst in großem Umfang durch die Zutaten bedingt ist, findet sich bis in die Gegenwart hinein eine Fülle von Statements europäischer Spitzen-

köche, es sei besonders auf die Qualität von Produkten zu achten. Paul Bocuse bekannte sich mit seiner »Cuisine du Marché« schon im Buchtitel programmatisch dazu, nur die aktuell besten Zutaten zu wählen. Denn jedes Rezept könne nur gelingen, wenn man »beim Einkauf [...] jene Produkte mit hoher Qualität aus- und herauszusuchen versteht, die [...] für die Zubereitung benötigt« würden.⁴ Als in den 1970er Jahren das Deutsche Küchenwunder begann⁵, ließen sich die bundesrepublikanischen Gourmetköche Produkte in hoher Qualität aus den Pariser Markthallen liefern, weil in der Nähe ihrer Restaurants kaum qualitativ hochwertige Zutaten verfügbar waren.⁶ Erst seit dem Ende der 1980er Jahre begannen deutsche Köche im Kontext der Ökologiebewegung, Qualitätsprodukte aus der Region nachzufragen.⁷

Inzwischen stellt der globale Handel rund ums Jahr Nahrungsmittel aus aller Welt zur Verfügung. Was im Supermarkt um die Ecke stets vorrätig ist, verliert unter diesen Umständen nicht nur seine Exotik. Wenn Nahrungsmittel nicht mit dem Ziel, den besten Geschmack und das optimale Aroma zu bieten, sondern nach Kriterien von Ertragsmenge und agrartechnischer Produktionseffizienz erzeugt werden, büßen sie zudem noch ihren exquisiten Charakter ein und werden für die Gourmetgastronomie unattraktiv.⁸ Das Besondere sind heute Lebensmittel, die der globale Handel nicht permanent vorhält und die das Genusspotential des Handelsüblichen übersteigen. René Redzepi, der bekannteste Protagonist einer ambitionierten regionalen Küche (New

Nordic Cuisine), fordert vor diesem Hintergrund: »Wir brauchen die allerbesten Produkte, die, gerade weil wir sie simpel zubereiten, besonders schmackhaft sein müssen.«⁹ Dazu hält Redzepi es für erforderlich, die besten Beziehungen zu seinen Lieferanten zu unterhalten. Denn die Verbindung zum Erzeuger, der anders als die Agrarindustrie anbaut und der die spezifische Qualität seiner Produkte kennt, ermöglicht es der Kochkunst, Speisen mit besonderem Geschmack zuzubereiten (Abb. 1).¹⁰

Da die meisten Nahrungsmittel nicht roh verzehrt, sondern durch Kochkunst verarbeitet werden, müssen Produzent und Koch wissen, wie eine Zutat im optimalen Zustand schmeckt und was man beim Essen erleben kann. Der Genuss einer kulinarischen Kreation mit besten Zutaten erfordert allerdings auch beim Gourmet Grundkenntnisse, was bei der Verkostung erwartbar ist. Welche Dimensionen bei einer Degustation von Nahrungs- und Genussmitteln zu beachten sind, hat der Gastronomiekri-

tiker Jürgen Dollase für zentrale Bereiche der Sensorik in seinem Buch »Geschmacksschule« erläutert.¹¹ Das physische Sensorium für kulinarischen Genuss ist dem Menschen angeboren, wenn auch die Sensibilität individuell unterschiedlich ausgeprägt ist.¹² Was als wohlschmeckend gilt, ist hingegen historisch entstanden und wird von Generation zu Generation vermittelt und verändert.¹³ Der Einzelne muss diese zeit- und kulturabhängigen Feinheiten der kulinarischen Kompositionstechnik erlernen, um sie an der Tafel nachvollziehen zu können.

Für den Geschmack eines Essens gibt es handfeste Gründe: Zunächst besteht es aus Produkten, d.h. aus Gemüse, Getreide, Obst, Fleisch usw., in denen nachweisbare Moleküle als Träger von Geschmack und Aroma fungieren (Abb. 2, 3).¹⁴ Von den Zutaten, aus denen Speisen und Getränke zubereitet werden, sollte man wissen, wie sie in einem guten Zustand schmecken. Eine alte Gurke verliert an Knackigkeit und Geschmack. Ein von der Nahrungsmittelindustrie im



1 | Mark mit eingelegtem Gemüse, ein Gericht aus der Küche des von René Redzepi geleiteten Restaurants Noma in Kopenhagen, Fotografie, Anders Due, 2009 (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Flickr_-_cyclonebill_-_Marv_med_syltede_gr%C3%B8ntsager.jpg, Stand: 04.10.2018).

Reagenzglas nachgemachtes Aroma ist nie ganz genauso wie der Duft einer Frucht. Im Labor gefertigtes Vanillin ist nur der zentrale Aromastoff einer Vanilleschote. Die Unterschiede zwischen einer vollen, sahnigen Bourbonvanille und einer mexikanischen Vanille mit noch zarterem und etwas dunklerem Aroma oder einer blumigen und weniger vanillinbetonten Tahitivanille chemisch nachzubauen, wäre viel zu komplex und aufwendig.¹⁵ Außer dem Produkt ist für den Geschmack eines Essens die Zubereitung entscheidend. Wenn beispielsweise Kaffee mit 100 °C heißem Wasser aufgebriht wird, setzt die hohe Temperatur vor allem adstringierende Bitternoten und Säure frei. Hat das Wasser beim Brühvorgang 90 bis 95 °C, werden, wie es im Idealfall sein sollte, die typischen Kaffeeröstnoten extrahiert.¹⁶ Steht ein solcher optimal zubereiteter Kaffee eine Zeitlang köchelnd auf einer Wärmplatte, wird das Getränk bald einen verbrannten Geschmack annehmen, selbst wenn die besten Kaffeebohnen der Welt genutzt wurden. Aber – und das ist der dritte

Faktor für den Genuss von Speisen und Getränken – der Konsument muss auch erkennen, ob er einen frisch und fachgerecht gebrühten oder einen misshandelten Kaffee trinkt. Jürgen Dollase hat die drei genannten Faktoren in eine Formel gebracht, die so etwas wie eine Relativitätstheorie der kulinarischen Intelligenz ist. Dollases Grundgesetz des Genusses heißt:¹⁷

$$\text{Essen} = \frac{\text{Produkt} \times \text{Zubereitung}}{\text{Entschlüsselung}}$$

Wer kulinarischen Geschmack entwickeln will, wer ein der Sache nach angemessenes Wahlverhalten beim Essen walten lassen will, der sollte wissen, wie ein qualitativvolles Lebens- oder Genussmittel schmeckt, wie es am besten verarbeitet wird und er sollte bei einer Mahlzeit, die er nicht selbst zubereitet hat, erkennen, was er isst. Dazu bedarf es keines Arkanwissens. Wenn z.B. beim Brotbacken das Salz vergessen wurde, fällt das sofort auf, weil durch alltägliche Konsumpraxis im Gedächtnis gespeichert ist,



2 | Frisches Gartengemüse – Grundlage der Zubereitung, Fotografie: Janis Vetter, 2018.



3 | Zitrusvielfalt, Fotografie: Nora Kindermann, 2013.

wie Brot mit Salz schmeckt. Mit anderen Speisen und Getränken ist das eigentlich auch nicht anders. Es fehlt zumeist nur am Training, Qualitätsmängel und Zubereitungsfehler wahrzunehmen, weil zu häufig unaufmerksam der Hunger gestillt wird, statt zu genießen.

Achten sollte man bei einer kulinarischen Degustation zunächst auf drei Kategorien: Aromen, Temperaturen und Texturen. Denn beim Essen sind alle fünf Sinne des Menschen beteiligt. Dass das Auge mitisst, ist allgemein bekannt. Es prüft Farbe und Form. Aber auch das Hören spielt eine Rolle. Bei einem kräftigen Biss in ein knuspriges Brötchen wird von der Zunge oder auch schon, wenn die Hand eine Speise zum Mund führt, wahrgenommen, ob etwas kross oder weich ist. Ebenso kann der Tastsinn registrieren, ob etwas eiskalt oder warm ist. Um einen Verkostungsvorgang vollständig zu beschreiben, reicht es daher nicht aus, den Genuss nur in den Kategorien von Aromen zu beschreiben.¹⁸

Physisch nehmen Menschen über die Papillen der Zunge sechs Geschmacksrichtungen

wahr: süß, sauer, salzig, bitter, umami (herzhaft, fleischig) und fett. Der Trigemini registriert in der Mundhöhle Eindrücke von heiß bis kalt, stechend und beißend bis brennend und prickelnd sowie brenzlich bis adstringierend. Außerdem ertasten die Mechanorezeptoren der Zunge die Konsistenz von Nahrung. Schließlich kann in der Mundhöhle noch ein Gefühl von Fülle (Kokumi) oder von Adstringenz (Zusammenziehen von Zunge und Gaumen) entstehen. Die enorme Vielzahl von tausend verschiedenen Düften bzw. Aromen wird hingegen ortho- oder retronasal (über die Nase oder über den Rachen) durch den Riechkolben registriert.¹⁹

Kulinarisch ist für eine Verkostung weniger bedeutsam, durch welche Sensoren ein Genuss registriert wird und welche Moleküle die Wahrnehmung auslösen. Bei der Temperatur des Essens gilt keine Skala nach Celsius oder Fahrenheit. Der relevante Bereich erstreckt sich vielmehr von tiefgekühlt bis zu nicht essbarer Hitze. Direkt aus der Tiefkühltruhe ist kaum etwas unmittelbar genießbar. Speiseeis wird üblicherweise bei etwa 0 °C verzehrt. Ein Mineral-



4 | Versuchsreihe nach Jürgen Dollase, Fotografie: Janis Vetter, 2018.

wasser oder Bier aus dem Kühlschrank hat 4-8 °C. Das ist immer noch kalt. Als kühl empfinden Menschen alles, was deutlich unterhalb ihrer Körpertemperatur liegt. Der Nullpunkt beim Essen ist sozusagen die Körpertemperatur. Warmes Essen fängt erst oberhalb der Körpertemperatur an. Ein Stück Fleisch sollte 50-60 °C haben. Wenn es darüber liegt, fangen wir an zu pusten, um das Essen herunterzukühlen. Ein erfindungsreicher Koch nutzt die Temperaturunterschiede, um sein Essen interessanter zu machen. Wenn man beispielsweise Eis in den Mund nimmt, spürt jeder Esser zunächst nur die Kälte. Dann erst fangen die Aromen an, sich zu entfalten. Man kann daher mit Eis einen Blocker setzen, der bei einer Speise zu einer Abfolge von Geschmackserlebnissen führt, sodass zuerst Kälte und dann z.B. Vanillearoma wahrgenommen wird. Mit der Textur von Speisen lässt sich vergleichbar kalkuliert spielen. Die Textur kann bei Essen so spannend sein, dass sie das Aroma zunächst überwiegt. Legt man etwa auf einen Löffel Kartoffelpüree einen ungewürzten Kartoffelchip, bringt der Chip nur wenig anderen Geschmack als

das Püree, aber der krosse Biss ist ein zusätzliches Erlebnis.²⁰ Bei »normalen« alltäglichen Essen machen sich die meisten Menschen nicht bewusst, welche Aromen, Temperaturen und Texturen sie zu sich nehmen. Man isst und registriert: Es hat geschmeckt oder auch nicht. Es lässt sich aber exakt beschreiben, was beim Essen wahrgenommen wird. Um das nachzuvollziehen, empfehle ich eine simple, aber exzellent durchdachte Versuchsreihe von Jürgen Dollase (Abb. 4). Der Gastronomiekritiker plausibilisiert mit Zutaten, die zum alltäglichen Nahrungsmittelrepertoire gehören, wie komplex die Degustation dessen sein kann, was auf einen Löffel passt.²¹

Zunächst verspeist man einen Löffel kalten Joghurt. Der erste Eindruck dieser Speise ist Kälte. Erst wenn der Joghurt sich im Mund der Körpertemperatur nähert, beginnt die Geschmackswahrnehmung. Es entsteht eine zeitliche Abfolge bei der Verkostung. Die Textur des Joghurts ist ohne Widerstand für die Zähne. Er zerschmilzt.

Auf der zweiten Stufe der Degustation

wird der Löffel Joghurt mit einem Klecks Marmelade erweitert. Beide Zutaten haben eine ähnliche Textur und können sich schmelzend vermischen. Es entsteht ein Mischaroma, das sich in dem Maße entfaltet, wie der Joghurt Körpertemperatur erreicht. Man nimmt daher einen zeitlichen Verlauf wahr, bei dem zuerst die Kälte zu spüren ist, dann eine Verschmelzung beider Zutaten oder ein Aromenakkord. Am Ende überlagert die Süße der Marmelade den Joghurt.

Auf dem dritten Löffel kommen Apfelstückchen zum bisherigen Arrangement hinzu. Damit erweitert sich das Spektrum der Texturen um einen Kross-Effekt. Das Apfelaroma spielt im Mund zunächst noch keine deutliche Rolle. Erst mit dem Zerkauen der Apfelstückchen kann es sich überhaupt entfalten und einen Geschmacksakkord mit Joghurt und Marmelade bilden. Das hält aber nicht lange. Denn Joghurt und Marmelade schmelzen im Mund weg. Es bleiben am Ende das Apfelaroma und die leicht faserige Textur des Apfels übrig.

Zum Bisherigen legt man in der vierten Anordnung noch ein Stückchen Walnuss auf den Löffel. Das erhöht den Kross-Effekt. Denn die Nuss dominiert im Mund. Sie überlagert die feineren Aromen. Diese kann man erst wahrnehmen, wenn der Nussgeschmack nachlässt. Da man an der Nuss länger kaut, kommt es nach der ersten Dominanz der Nuss noch zu zwei Akkorden: Der erste besteht aus Nuss, Apfel, Joghurt und Marmelade. Sobald Joghurt und Marmelade geschmolzen sind, bleibt nur noch ein Akkord aus Nuss und Apfel übrig.

Im letzten Verkostungsgang legt Dollase noch ein Stückchen krossen Zwieback auf den Löffel. Das extrem krosse Zwiebackstückchen sorgt zu Beginn für die totale Dominanz des Kross-Effektes. Vor lauter Krachen registriert der Esser nichts anderes mehr. Dann läuft alles so ab wie bei Stufe vier. Denn der Zwieback wird rasch vom Geschmack der Nuss und des Apfelwürfels überdeckt, die beide weniger kross sind als

der Zwieback, deren Aromen aber nachhaltiger wirken.

Für ein Menü, wie es im Restaurant auf angerichteten Tellern serviert wird, bleibt das Verkostungsmodell einzelner Löffel selbstverständlich unterkomplex, wie Dollase selbst bewusst ist. Er kalkuliert in neueren Publikationen deshalb mit dem Effekt des Flow Tasting, mit dem er Überblendungen von soeben Verspeistem auf das unmittelbar danach Gegessene meint. Nachhaltige Aromen, die längere Zeit im Mundraum präsent bleiben, beeinflussen die Wahrnehmung des nächsten Bissens.²² Der Physiker Thomas Vilgis, der auch naturwissenschaftlich zur Kulinarik publiziert, hat das gleiche Phänomen für die Molekulare Küche diagnostiziert und unter den Begriff »Esswege« für einen »Avantgardeteller« mit acht Speisen erläutert. Die verschiedenen Gerichte auf einem angerichteten Teller eröffnen dem Esser eine Vielzahl von Möglichkeiten, sie in wechselnden Kombinationen gemeinsam oder nacheinander in verschiedener Reihenfolge zu verkosten. Der Verlauf des Genusses hängt auch nach Vilgis davon ab, mit welcher Komponente der Esser begonnen hat, weil die »Anfangsbedingung« einen Einfluss auf den Verlauf des Genusses hat.« Dasselbe gilt für die »zeitliche Abfolge der probierten Löffel«.²³

Für die klassische Form der exquisiten Küche hat schon das 19. Jahrhundert Menüs nach kulinarischen Regeln als Gesamtkunstwerke komponiert, in denen Produktsaison, Varianz von Speisen bzw. von Zubereitungsarten und Farbe von Lebensmitteln beachtet wurden.²⁴ Der Hofküchenmeister des Dresdner Hofes, Friedrich Tuiskon Baumann, vertrat im Jahre 1888 in einem Standardwerk der Kochkunst den Grundsatz, bei einem Menü sei es geboten, »die Eßlust frisch zu erhalten, damit in erneuertem Genuss die Tafel-Freuden ununterbrochen und mit Vermeidung lästigen Sättigungs-Gefühles zu angenehmerem Ende geführt werden können.«²⁵ Um dem gerecht zu werden,

benannte Baumann vier Kriterien, die das Niveau einer Tafel für ein Diner definieren:

»Den höheren oder minderen Wert einer Mahlzeit bemißt der Feinschmecker hauptsächlich nach der Zusammensetzung und Reihenfolge, nach der Feinheit und Zubereitung der einzelnen Gerichte.«²⁶

Es komme, erläutert Baumann, keineswegs auf einen übervollen Teller an, sondern darauf, »woraus die einzelnen Speisen bestehen und mit wie viel größerem oder geringerem Verständnis das Ganze zusammengestellt« sei.²⁷ Damit bekennt sich auch Baumann zur Produktqualität und zur Kunst, aus gewählten Zutaten eine abwechslungsreiche Palette exquisiter Speisen zuzubereiten, die in der festgelegten Reihenfolge eines Menüs eine Fülle von varianten Degustationen ermöglicht.

In der klassischen exquisiten Küche des 19. und 20. Jahrhunderts umfasste die Gesamtkomposition eines Diners nicht nur die

Speisen, sondern auch die Getränke.²⁸ Es wurden auch Gerichte und Weine für den Verlauf einer exquisiten Tafel harmonisch aufeinander abgestimmt.²⁹ Speisen, die die Geschmacksnerven bzw. Duftrezeptoren nur leicht anregen, erläuterte Baumann, sollten nicht von einem Wein begleitet sein, der sie durch Geschmack und Aroma überlagere. Ebenso würde »bei schweren Speisen ein leichter Wein gar nicht zur Geltung kommen« und bei »süßen Speisen« seien »sauere Weine zu vermeiden [...], weil die Säure sonst doppelt scharf hervortreten würde«.³⁰

Daher sind sowohl in der Einzelverkostung von Speisen auf einem Löffel als auch in den entwickelten Konzepten für ganze Mahlzeiten Geschmack und Duft von Obst, Gemüse und Salat zentrale Komponenten, wenn eine kulinarische Konstruktion gelingen soll. Aus der Perspektive von Kochkunst und Gourmandise definiert sich die Qualität von Gartenbau deshalb als notwendige Voraussetzung für exquisiten Genuss.

1 Vgl. Lemke, Harald: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin 2007, S. 366. Carl Friedrich von Rumohr (* 06.01.1785 in Reinhardtsgrimma, † 25.07.1843 in Dresden) publizierte sein

Buch »Der Geist der Kochkunst« vier Jahre, bevor Brillat-Savarin im Jahr 1826 die »Die Physiologie des Geschmacks« / »La Physiologie du Goût« veröffentlichte.

DIE BEDEUTUNG EXZELLENTER ZUTATEN FÜR DIE GOURMANDISE

- 2 Rumohr, Carl Friedrich von: Der Geist der Kochkunst, Stuttgart Tübingen 1822, S. 164.
- 3 Ebd., S. 23.
- 4 Bocuse, Paul: Die neue Küche. Die Rezepte des Königs der Köche (Originaltitel: La Cuisine du Marché), Düsseldorf Wien 1977, S. 7.
- 5 Zum Deutschen Küchenwunder vgl. Siebeck, Wolfgang: Kochschule für Anspruchsvolle, München 1976, S. 254. Dieter Müller rechnet zu den ersten Fixpunkten des Deutschen Küchenwunders der 1970er Jahre: Eckhart Witzigmann (Tantris, München), Henry Levy (Le Maître, Berlin), Jean-Claude Bourgeuil (Waliser Stuben, Düsseldorf) sowie Dieter und Jörg Müller (Schweizer Stuben, Wertheim). Vgl. Müller, Dieter: Wie Deutschland genießen lernte ..., Köln 2014, S. 22 f.
- 6 Zum Rungis-Express vgl. Möckl, Karl: Die große deutsche Küche. Formen des Eßverhaltens seit den siebziger Jahren, in: Protzner, Wolfgang (Hg.): Vom Hungerwinter zum kulinarischen Schlaraffenland, Wiesbaden 1987, S. 59; Heinzelmann, Ursula: Was is(s)t Deutschland. Eine Kulturgeschichte über deutsches Essen, Wiesbaden 2016, S. 349.
- 7 Zu den ersten deutschen Spitzenköchen, die mit regionalen Zutaten kochten, gehörte Gerhard Gartner, der deshalb zeitgenössisch unter den unbegründeten Verdacht geriet, nicht weltoffen zu sein. Vgl. N.N.: Biber im Kohl, in: Der Spiegel 20/1987, S. 130. Zur Kochkunst Gartners siehe auch Gartner, Gerhard: Hummer cum laude. Kochgeschichten und Kochgeschichte, Bielefeld 2000.
- 8 Zum Problem des globalen Bevölkerungswachstums, das die Spielräume für kulinarischen Genuss auf ähnliche Weise einschränkt, wie dies in der europäischen Geschichte seit dem Mittelalter mehrfach geschehen ist, vgl. Matzerath, Josef: Ernährung oder Genuss? Dissoziation der Ernährung vor historischer Perspektive, in: Der Architekt. Die bescheidene Gesellschaft. Bedarf, Bedürfnis und die Architektur der Gegenwart, 1/2018, S. 33-38.
- 9 Skyum-Nielsen, Rune: Der perfekte Sturm, in: Redzepi, René: Noma. Zeit und Ort in der nordischen Küche, Hamburg 2011, S. 17.
- 10 Ebd.
- 11 Dollase, Jürgen: Geschmacksschule, Wiesbaden 2005.
- 12 Dollase, Jürgen: Kulinarische Intelligenz, Wiesbaden 2006, S. 51 f.
- 13 Zum Wandel der kulinarischen Ästhetik in Europa vgl. bspw. Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a.M. 1988; Barlösius, Eva: Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip. Zur Soziologie des Essens und Trinkens, dargestellt am Beispiel der grande cuisine Frankreichs, Hannover 1988; Becker, Karin: Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Eßkultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters, Frankfurt a.M. 2000; Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007; Lemke, 2007.
- 14 Vgl. hierzu Vierich, Thomas A./Vilgis, Thomas A.: Aroma. Die Kunst des Würzens, Berlin 2001; Dies.: Aroma Gemüse. Der Weg zum perfekten Geschmack, Berlin 2017.
- 15 Zur chemischen Zusammensetzung der Aromastoffe von Vanilien sowie deren Duft und Geschmack vgl. Vierich / Vilgis 2001, S. 337-339.
- 16 Ebd., S. 173-175.
- 17 Dollase 2006, Titel.
- 18 Dollase 2005, S. 16.
- 19 Vgl. Vierich, / Vilgis 2017, S. 7-35. Vertiefend zu Aromen vgl. auch Vilgis, Thomas / Caviezel, Rolf: Das Parfüm der Küche. Der Schlüssel zum Genuss, Wiesbaden 2014, S. 13.
- 20 Dollase 2005, S. 19 f.
- 21 Ebd., S. 24 f.
- 22 Vgl. bspw. Dollase, Jürgen: Kopf und Küche. Die Reise ins Innere des Geschmacks. Von der ersten Auster bis zu den besten Küchen Europas, München 2015, S. 314 und mit Bezug auf die Desserts von Christian Hümbts, S. 263.
- 23 Vilgis / Caviezel 2014, S. 36-39.
- 24 Vgl. hierzu Matzerath, Josef: Grundsätze und Maximen der Tafelkultur um 1900, in: Ders. / Niering, Annemarie (Hg.): Tafelkultur. Dresden um 1900, Ostfildern 2013, S. 20-28.
- 25 Baumann, Friedrich Tuiskon / Eiben, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten. Stellung der Weine bei Tafel (Bier, Branntwein, Punsche). Anrichten und Herumreichen, in: Blüher, Paul Martin / Petermann, Paul: Meisterwerk der Speisen und Getränke in vier Bänden – Französisch – Deutsch – Englisch (und anderen Sprachen), 1. Bd, Leipzig 1893, S. 65. Baumann hat den Artikel, den der Hotelier Georg Eiben für die erste Auflage verfasst hatte, überarbeitet. Die zweite Fassung darf daher als die Auffassung des Dresdner Hofküchenmeisters gelten. Auch dort, wo er Passagen von Eiben übernahm, billigte Baumann deren Inhalt offensichtlich.
- 26 Ebd., S. 59.
- 27 Ebd.
- 28 Für das frühe 19. Jahrhundert vgl. Zenker, G. Fr[anz]: Comus=Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer Gastmahle, Pickniks, Theezirkel u[nd] über das Credenzen des Nachtisches, der Weine u.s.w. und wie Tafeln nach den Regeln der Kunst und des Geschmacks zu decken und zu servieren sind. Nebst einer vollständigen Anleitung zur Transchirkunst. Für Herrschaften und bürgerl[iche] Familien, Gastgeber u[.s.w.], Wien 1827. Den Wandel in der Menükomposition von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis in die 1970er Jahre skizzierte Better, Klaus: Kenner, Snobs und große Küche. Ein Brevier für Genießer. Mit einem Führer durch die besten europäischen Restaurants, Ratings 1974, S. 60-62 und 66-68.
- 29 Vgl. Baumann / Eiben 1893, S. 69 f.
- 30 Ebd., S. 70 f.

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: Gemüsegarten (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 Rothhöfer 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: SFPM 5-486/87/88.
 10 Koch, Karl: Brief an den Fürsten Hermann von Pückler-Muskau, 26.9.1859, SFPM 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“.

ERWARTUNGEN AN DEN ERDBEERZÜCHTER IM WANDEL DER ZEIT

Klaus Olbricht

Europas ursprüngliche Erdbeeren

Lange bevor die Kulturerdbeere, *Fragaria* × *ananassa* Duch., vor rund 260 Jahren als europäisches Kind amerikanischer Eltern (*F. chiloensis* (L.) Miller × *F. virginiana* Miller) zunächst aufgrund spontaner Hybridisierung entstand, wurden in Europa vor allem Walderdbeeren (*Fragaria vesca* L.), Moschuserdbeeren (*Fragaria moschata* Weston) und Hügelerdbeeren (*Fragaria viridis* Weston) als Obst gesammelt, selektiert und in Kultur genommen. Diese Erdbeeren haben ihr Verbreitungsgebiet im eurasischen Raum, vom Baikalsee bis an die europäischen Außengrenzen, wobei die Walderdbeere *F. vesca* mit drei Unterarten auch in Nordamerika vorkommt. Sie besiedeln vorzugsweise Waldränder; *F. viridis* ist kalkanzeigend und auch auf Wiesen in Höhenlagen anzutreffen. Leider sind Anbau und auch Züchtung auf der Wildartebene in Europa nahezu verloren gegangen. Kultivare von *F. vesca* (bekannt oftmals unter der Bezeichnung Monatserdbeeren als *forma semperflorens*) und von *F. moschata* existieren immer noch in Hausgärten, werden als Gourmetfrüchte sogar über den Großhandel vertrieben oder in bestimmten Regionen erwerbsobstbaulich kultiviert. Die Aromamuster von *F. vesca* und *F. moschata* sind im Vergleich zu unseren Kultursorten, aber auch im Vergleich zu den anderen Wildarten (ca. 22 Arten und vier Hybridarten sind weltweit bekannt) quantitativ und qualitativ sehr stark ausgeprägt. Entsprechend außergewöhnlich sind auch ihre sensorischen Eigenschaften. Bei *F. moschata* wurden die

reichhaltigsten Muster und die höchsten Aromasummen mit instrumenteller Analytik nachgewiesen.¹ Die Früchte dieser Art weisen ein intensives und einzigartiges Aroma auf, das durch fruchtige, blumige und laktonartige (wie Pfirsich, Kokos u. ä.) Noten gekennzeichnet ist. Untersuchungen zur Diversität der Fruchtqualität erbrachten bei *F. vesca* ein sehr breites Spektrum, jede der Akzessionen (geographische Herkünfte) besitzt ein typisches Muster.² Gleiches gilt für die Zucker- und Säuregehalte. Die stoffliche Zusammensetzung der Aromamuster der *F. viridis* ist hingegen wesentlich weniger reichhaltig und die Aromasummen sind geringer. Dennoch sind ihre Früchte sehr angenehm frisch-fruchtig im Aroma und wurden in einigen Regionen unter der Bezeichnung Hügelerdbeere oder Pressling gesammelt, in den Niederlanden wohl auch unter der Bezeichnung »Judenerdbeere«³ kultiviert. *F. viridis* liefert die einzigen wirklich festen Früchte der gesamten Gattung. Aus diesem Grund ist diese Art neuerdings von besonderem züchterischem Interesse.

Moschuserdbeeren werden heute noch im Piemont nahe Mailand angebaut. Dort wurde die alte Tradition des Anbaus der »Profumata di Tortona« auf Initiative der Slow Food Bewegung mit Hilfe eines von der Kommune geförderten Konsortiums wiederbelebt. Heute bauen neun Betriebe die Früchte auf insgesamt etwa 1800 ha an, mit einer jährlichen Gesamternte von etwa 36 Tonnen. Hauptsächlich werden lokale Märkte, Restaurants etc. beliefert, auch in den benachbarten Gebieten von Genua und Mailand.⁴ Verwendung finden die Früchte als Frischware, für Gebäck, Eis, Marmelade,

Likör und vieles mehr. Auch für das Dresdner-Radebeuler Elbtal sind Erdbeeren als Nebenkultur zum Wein verbürgt.⁵ Sehr wahrscheinlich ist davon auszugehen, dass es sich um Walderdbeeren (*F. vesca*), Moschus-

erdbeeren (*F. moschata*) und Selektionen aus dem Formenkreis der amerikanischen Chile- (*F. chiloensis*) und Scharlacherdbeere (*F. virginiana*) handelte. Die Erdbeeren wurden in Spanschachteln verpackt, diese in großen



1 | *Fragaria × vesca* ›Fontaine: Eine Wilderdbeersorte für Tisch, Balkon und als Bodendecker, Fotografie: Klaus Olbricht, 2013.

Weidenkörben verstaat. 1901 konnte man in der »Gartenflora: Zeitschrift für Garten und Blumenkunde« lesen:

»[...]neuerdings sind die grossartigen Anpflanzungen auf den durch Reblaus verwüsteten Weinbergen in der Lößnitz bei Dresden hinzugekommen, etwa 4-500 ha. Vom Hauptort Kötzschenbroda, wo in der Saison täglich eine Erdbeerbörse abgehalten wird, wurden 1892 vom 27. Mai bis 15. Juni 39436 kg per Bahn versandt, 1899 vom 29. Mai bis 1. Juli 41021 kg; mindestens eben so viel ging direkt nach Dresden.«⁶

Auch Chemnitz und Berlin wurden beliefert.

Der erste deutsche Erdbeerzüchter Franz Göschke aus Köthen entwickelte Sorten von *F. moschata* und beschreibt in seinem »Buch der Erdbeeren«⁷ auch entsprechend Sorten von *F. vesca*. Heute wird versucht, an diese Tradition anzuknüpfen. Ein Beispiel ist die Neuzüchtung *Fragaria* × *vesca* »Fontaine«, die aus der Kreuzungsarbeit mit einer europäischen Walderbeere (*Fragaria vesca*) und einer japanischen Wilderdbeere (*Fragaria iinumae* Makino) entstanden ist (Abb. 1).

Um über alte Sorten und die Weinberg-erdbeeren historische Belege und eventuell



2 | In einem ehemaligen Weinberg in Dresden überdauerte Weinbergerdbeere, offenbar eine »Chile-Erdbeere«, aufgefunden von M. Köhler, Fotografie: Klaus Olbricht, 2015.

auch überlebende Pflanzen in den Weinbergen des Dresdner Elbtales zu finden, arbeiten das Institut für Landschaftsarchitektur und das Institut für Botanik der TU Dresden sowie das Senckenberg-Institut Görlitz mit dem Züchtungsunternehmen Hansabred zusammen. Es konnten bereits Akzessionen in ehemaligen Weinbergen bzw. an deren Rändern gesammelt werden (Abb. 2). Das Auffinden historischer Quellen wird eine langwierige Arbeit werden, bevor ein vollständiges Bild gezeichnet werden kann.

Züchterische Aktivitäten führten indes zu einer Neuauflage von Gourmet-Erdbeeren, die im Hegelschen Sinne als eine »Aufhebung« der Weinbergerdbeeren in unsere Zeit verstanden werden könnten (Abb. 3).

Sensorische Wahrnehmung und Züchtung als Co-Evolution

Generell unterliegt die Züchtung von Nahrungsmittelpflanzen einer Co-Evolution, die geprägt ist von der Suche nach angenehm schmeckenden, süßen, nicht sauren, nicht bitteren oder adstringierenden Sorten mit hohem Erträgen. An diese sensorischen Reaktionen sind Informationen gebunden, die für den Menschen essentiell sind. Süß weist auf Zucker und schnell verfügbare Energie, umami auf Proteine, Fleisch ebenfalls auf eine Energiequelle, salzig auf physiologisch wichtige Mineralien hin. Sauer hingegen warnt vor Unreife und bitter vor Giften.⁸ Diese Wirkmechanismen gelten evolutionär. Hinzu kommt, dass bei modernen Studien Schlüssel motive bei der Lebensmittelwahl in folgender Reihenfolge genannt werden: Genuss und Geschmack, »Convenience«, Preis, Gesundheit und die »Nachhaltigkeit« (»BIO«-Aspekt).⁹ Aroma und Geschmack (»Flavour«) haben eine direkte Wirkung auf unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit.¹⁰ Neben diesen sensorisch definierten Anforderungen an die Züchtung spielen alle gartenbaulichen Eigenschaften und die Anbauwürdigkeit der Sorten in sich verändernden Umweltbedingungen und Kultursystemen (Feld, ge-

schützter Anbau unter Folie und Glas) und die Forderungen der Vermarktung (Transportfähigkeit, Festigkeit) eine entscheidende Rolle.

Die Kulturerdbeere als typisches Beispiel der Domestikation von Kulturpflanzen

Bei der Züchtung neuer Erdbeersorten wurde in der Vergangenheit das Aroma gegenüber einem hohen Ertrag, der Fruchtgröße, der Fruchtfestigkeit und der Transportfähigkeit lange vernachlässigt. Durch diese Fokussierung auf wirtschaftlich relevante Eigenschaften gingen durch den sogenannten negativen Domestikationseffekt - oder auch »Trichter-Effekt« - Aromastoffe und Resistenzen in den heutigen Kulturformen verloren. Die Thematisierung von solchen Effekten bei der Kulturerdbeere ist jüngerem Datums und wurde durch Probleme mit Krankheiten bei der Kulturführung und eine durch den Verbraucher zunehmend negativ beurteilte sensorische Qualität von Hochleistungssorten herbeigeführt. Neben züchtungshistorischen Betrachtungen sind es vor allem Inhaltsstoffanalysen und molekularbiologische Studien, die die genetische Erosion belegen können.¹¹

Züchtung bewegt sich zwischen zwei konträren Ansätzen: Variabilität schaffen und Variabilität einengen (Abb. 4). Aus diesem Wechselspiel entstehen neue Sorten. Die Auslese ist eine Haupttätigkeit des Züchters. Streng genommen ist jede Selektion der Anfang eines Trichtereffektes und geht damit von Anbeginn der Domestikation dem Menschen nützlicher Lebewesen einher, die zeitlich im Neolithikum mit dem Übergang der Jäger und Sammler zu den Ackerbauern (Gartenbauern) einzuordnen ist.¹² Aufgrund beschränkter genetischer Ausgangsbasis am Beginn der Domestikation und intensiver nachfolgender Züchtungsarbeit über lange Zeiträume zeigen heute viele Kulturpflanzen nicht nur Steigerungen in gewünschten Eigenschaften wie Fruchtgröße, Ertrag und Haltbarkeit,



3 | Weinbergerdbeeren 2.0: Aus dem Hansabred-Züchtungsprogramm zusammengestellte Wildartselektionen mit aromatischen und optischen Überraschungen, Fotografie: Klaus Olbricht, 2016.

sondern auch negative Domestikationseffekte wie verringerte Metabolitenspektren (Aroma) und Resistenzverluste. Diese Veränderungen haben ihre Spiegelung auf der genetischen Ebene.

In einer molekularen Studie von Gil-Ariza et al.¹³ konnte ein Allelverlust von 35% ermittelt werden, wenn Sorten von vor 1949 mit denen nach 2000 zum Vergleich kamen. Aus gleicher Studie ergibt sich eine Beschleunigung dieses Vorgangs, wenn Sorten von 1990 mit denen nach 2000 verglichen wurden. Hier kam es zu einem Allelverlust um 18%, also etwa die Hälfte der Verlustrate, die im Vergleich 1949 zu nach 2000 angegeben wird. Eine Reduktion in einzigartigen Allelen wurde beobachtet im Vergleich von alten und modernen europäischen Sorten. Gründe dafür sind eindeutig in den Züchtungsansätzen und der entsprechenden

Auswahl von vornehmlich Hochleistungssorten als Kreuzungspartner zu suchen.

Die der Domestikation von Nahrungsmittelpflanzen immanente Suche nach süßen, nicht bitteren Pflanzenteilen, die zudem im Sinne organoleptischer Prüfung auch vom Aussehen (Farbe) und Textur (Mundgefühl) angenehm, nicht adstringierend und im ernährungswirtschaftlichen Sinne auch produktiv sein sollen, ist für Erdbeeren erfolgreich realisiert worden. Dennoch wird zunehmend vom Konsumenten beklagt, dass Erdbeeren nicht aromatisch und zu fest im Fruchtfleisch sind. Die damit verbundenen verarmten Aromaprofile gehen zudem einher mit einem verringerten ernährungsphysiologischen Wert.¹⁴

Gleichermaßen zu diesen fruchtbezogenen Betrachtungen sind Hochleistungs-

sorten auch in Hinblick auf Pathogene und apathogenen Stress wesentlich anfälliger, was komplex auch mit der Reduktion von Metaboliten zusammen hängt, die im Abwehrsystem der Pflanze entscheidende Rollen spielen.

Aroma als Züchtungsziel

Welche Möglichkeiten hat der Züchter, um mit diesem Wissen geschmacklich wertvollere Sorten zu entwickeln? In langjähriger Untersuchung und Methodenentwicklung zur Aromaanalyse bei Erdbeeren konnten aus den über 900 chemisch nachgewiesenen flüchtigen Aromastoffen ca. 50 als sensorisch bedeutsam wahrnehmbar und damit als Schlüsselsubstanzen definiert werden.¹⁵

Moderne Sorten unterscheiden sich alten gegenüber vor allem durch signifikante Unterschiede im Gehalt an kurzkettingen Estern (Fruchtester) und dem mittelflüchtigen Ester Methylanthranilat. Dieser besitzt einen sehr geringen Geruchsschwellenwert, ist typisch für den Walderdbeereindruck der

Fragaria vesca und lässt eine erste Klassifizierung zu. Methylanthranilat ist in modernen Hochleistungssorten nicht mehr zu finden.¹⁶ Die Summe der Aromastoffe hingegen ist kein Kriterium bei der Unterscheidung alter und moderner Sorten. Auffällig ist aber bei modernen Sorten, dass diese immer und zum Teil in sehr hohen Konzentrationen Linalool und Gamma-Decalacton enthalten. Diese beiden Stoffe gehören zu den »Süßverstärkern« (»sweet enhancer«). Diese Erkenntnis ermöglicht eine Erklärung der Züchtungsentwicklung bei Erdbeeren. Die Selektion nach großen Früchten und hohem Ertrag auf der einen Seite und der Züchtung von süßen Erdbeeren auf der anderen stieß schon bald an ihre Grenzen. Generell korreliert der Gehalt an Zuckern in Früchten negativ zum Ertrag. Bei der Entwicklung von »süßen Sorten« ist es eine Möglichkeit, die Säuregehalte züchterisch zu reduzieren. Aber auch das ist letztendlich begrenzt. Einen Ausweg aus dieser Sackgasse boten flüchtige Aromastoffe: Linalool und Gamma-Decalacton als Süße verstärkende



4 | Züchtungsvielfalt eines Züchtungsfeldes (Hansabred), Fotografie: Klaus Olbricht, 2014.

Substanzen wurden unbewusst zum positiven Selektionsziel, weil hier Ertragssteigerung und Zuckerverlust bei gleichzeitiger Selektion von süßen großen Früchten und hohem Ertrag möglich wurde. Somit erklärt sich durch die Verknüpfung von chemischer Analytik und Sensorik die Züchtungsgeschichte der Kulturerdbeere.¹⁷

Die Verwendung alter Sorten in der Erdbeerzüchtung ist ein geeignetes Mittel zur Verbesserung der geschmacklichen Qualität. Die Nutzung des reichen Artenspektrums der Gattung bietet jedoch noch viel weitreichendere Möglichkeiten, genetische Ressourcen zu nutzen (Abb. 5). In einem aktuellen Beispiel, der Entwicklung der gerade marktfähig gewordenen Neuzüchtung »Renaissance«, konnte bereits nach zwei Rückkreuzungsstufen (F₂ und F₃) nach Wildarteinkreuzung von *Fragaria chiloensis* ssp. *lucida* eine Sorte mit Hochleistungseigenschaften gezüchtet werden. Die Ver-

wendung dieser Wildart führt zu deutlichen quantitativen und qualitativen Verbesserungen des Aromaprofils. Im Vergleich zu Sorten und Klonen, die aus Kreuzungen von Sorten hervorgehen, fällt der stark ausgeprägte Esterbereich auf. Zudem ergeben sich hohe Brix-Säure-Quotienten nach der Wildarteinkreuzung. Die beiden für moderne Sorten typischen Aromastoffe Linalool und Gamma-Decalacton erreichen hier ebenfalls sehr hohe Werte, so dass es mit »Renaissance« gelungen ist, eine Kombination der Aromaprofile der alten Sorten mit denen der neuen synergistisch zu vereinen. Im Bereich der gegenwärtig angebauten Erwerbsobstsorten ist ein derartig reiches Aromaprofil auf hohem Konzentrationsniveau an Aroma-Schlüsselsubstanzen ohne Beispiel.

In diesem Sinne: »Aus dem Garten, den Feldern und Gewächshäusern auf den Tisch!«



5 | Artenvielfalt in der Gattung *Fragaria*, Fotografie: Klaus Olbricht, 2018.

- 1 Ulrich, Detlef/Komes, Drazenka/Olbricht, Klaus/Hoberg, Edelgard: Diversity of aroma patterns in wild and cultivated *Fragaria* accessions. *Genet. Resour. Crop Ev.* 54, 2007, S. 1185-1196; Ulrich, Detlef/Olbricht, Klaus et al.: Insides in the volatilome of the genus *Fragaria*: A comparative study, in Vorbereitung 2019.
- 2 Ulrich, Detlef/Olbricht, Klaus: Diversity of volatile patterns in sixteen *Fragaria vesca* L. accessions in comparison to cultivars of *Fragaria* × *ananassa*. *J. Appl. Botany Food Chem.* 86, 2013, S. 37-46.
- 3 Hayne, Friedrich Gottlob: *Getreue Darstellung und Beschreibung der in der Arzneykunde gebräuchlichen Gewächse, wie auch solcher, welche mit ihnen verwechselt werden können*, Band 4, Berlin 1816, S. 27.
- 4 <http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/ortofrutta-e-cereali/197-fragola-profumata-di-torona>, Stand: 20.11.2018.
- 5 Schließer, Liselotte: Radebeul in alten Ansichten, Band 2, Zaltbommel/Niederlande 2002; Wachsmuth, Brigitte: Von Monats-, Wald- und Moschus-erdbeeren, in: *Gartenpraxis*, Band 35, Heft 4/ 2009, S. 20-28.
- 6 Wittmack, Ludwig: *Der Gartenbau im Deutschen Reiche*, in: *Gartenflora* 1901, S. 72.
- 7 Göschke, Franz: *Das Buch der Erdbeeren*, Berlin 1874.
- 8 Diamond, Jared: Evolution, consequences and future of plant and animal domestication, in: *Nature* 418/2002, S. 700-707; Mennella, Julie/Pepino, Marta Yanina/Reed, Danielle: Genetic and environmental determinants of bitter perception and sweet preferences, in: *Pediatrics*, 115(2) 2005, S. 216-222; Brückner, Bernhard/Wyllie, S. Grant: Fruit and vegetable flavour: Recent advances and future prospects, 2008.
- 9 Ellrott, Thomas: *Psychologie der Ernährung*, Aktuelle Ernährungsmedizin 37, 2012, S. 155-167.
- 10 Shepherd, Gordon M.: *Neuroenology*, Columbia University Press, New York/Chichester/West Sussex 2012.
- 11 Olbricht, Klaus / Ulrich, Detlef: Domestication effects in European breeding history of strawberry demonstrated by aroma compound pattern, *Acta Hort.* 1156, 2017, S. 61-68; Gil-Ariza, David Jesus / Amaya, Iraida / López-Aranda, José Manuel/Sanchez-Sevilla, José Federico: Impact of Plant Breeding on the Genetic Diversity of Cultivated Strawberry as Revealed by Expressed Sequence Tag-derived Simple Sequence repeat markers, in: *Journal of the American Society of Horticultural Science* 134, 2009, S. 337-347.
- 12 Diamond 2002, S. 700-707.
- 13 Vgl. Anm. 11.
- 14 Diamanti, Jacopo / Capocasa, Franco / Battino, Maurizio / Mezzetti, Bruno: Evaluation of *Fragaria* × *ananassa* intra-specific and inter-specific backcrosses to generate new genetic material with increased fruit nutritional quality, in: *Journal of Berry Research* 1/2012, S. 103-114.
- 15 Ulrich, Detlef/Kecke, Steffen/Olbricht, Klaus: What Do We Know about the Chemistry of Strawberry Aroma?, in: *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 66 (13) 2018, S. 3291-3301.
- 16 Ulrich, Detlef/Hoberg, Edelgard/Olbricht, Klaus: Flavour as target in fruit breeding, in: Hofmann, Thomas/Rothe, Manfred/Schieberle, Peter (Hg.): *State-of-the-art in Flavour Chemistry and Biology*, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, München 2005, S. 262-266.
- 17 Ulrich, Detlef/Olbricht, Klaus: A search for the ideal flavor of strawberry - Comparison of consumer acceptance and metabolite patterns in *Fragaria* × *ananassa* Duch., in: *Journal of Applied Botany and Food Quality* 89, 2016, 223 - 234.

GARTENRAUM UND ZEREMONIELL

Marcus Köhler

Die Rückführung des Großen Gartens in Hannover-Herrenhausen in seinen barocken Zustand im Jahr 1937 kann man als Akt schöpferischer Denkmalpflege bezeichnen. Er ist somit bis heute auch ein Zeichen der damaligen Anschauung über das Barock. Entsprechend frei wurde die Geschichte interpretiert: Im Umkreis der Wiederherstellung entstand, auch durch Wissenschaftler wie Udo von Alvensleben gefördert, die Vorstellung eines »festlichen Herrenhausens«, das maßgeblich von der Kurfürstin Sophie (1630-1714) geprägt wurde.¹ Dieser Blick hat die bisherige Forschung eher belastet als gefördert, da er weitgehend nicht den historischen Tatsachen entspricht.² Rosemarie Wallbrecht kann als eine der ersten gelten, die mittels ihrer hannoverschen Theatergeschichte den festlichen Höhepunkt des Sommersitzes erst zwischen 1730-1750 sah. Auch zeigte sie, dass die »Festlichkeit« nicht durchgängig war, sondern sich auf einzelne Aktionen beschränkte.³ Ungeachtet dessen bestimmt jedoch noch immer die Vorstellung einer durchgängigen Festlichkeit des Barockgartens die Forschung, wobei das Motiv des Festes zumeist mit der Sphäre des Höfischen gleichgesetzt wird. Die Titelwahl einer Ausstellung im Jahr 2000 »Gartenfeste. Das Fest im Garten – Gartenmotive im Fest« führte konsequenterweise zu einer undifferenzierten Darstellung, hinter der sich lediglich die höfische Rezeption zeitgenössischer Gartenkultur verbarg.⁴ Festlichkeit und Zeremoniell spielen dabei nur am Rande eine Rolle. Da sich im Königlichen Hausarchiv Hannover die sogenannten Zeremonialbücher des Hofes erhalten haben, die in etwa

die Zeit von 1680 bis 1830 abdecken, soll an dieser Stelle untersucht werden, wie sich Festlichkeit, Außenraum und Zeremoniell tatsächlich zueinander verhielten.⁵

Folgt man den Aufzeichnungen, so fand in dem kleinen und unspektakulären Garten in Herrenhausen zunächst kein Hofzeremoniell statt. Erst nach Verleihung der neunten Kur im Jahr 1692 baute man ihn parallel zum Garten des dadurch übervorteilten Veters Herzog Anton Ulrich von Braunschweig in Salzdahlum aus, musste jedoch gleichzeitig sehen, dass durch die Zahlung von Subsidiengeldern die ruinierten Kassen kaum Entfaltungsmöglichkeiten boten. Lediglich der Vorhof spielte zunächst eine Rolle beim Empfang diverser Botschafter.⁶ Im Sommer wurden sie mit Kutschen aus der Stadt nach Herrenhausen zur Audienz gebracht. Dabei fuhr man zwei Mal durch die zwei Kilometer lange Allee, die unmittelbar nach Erlangung der Kurfürstenwürde mit schnell wachsenden Pappeln angepflanzt wurde, um als »Prozessionsstrecke« rasch einen majestätischen Eindruck zu vermitteln.⁷

Innerhalb des Schlossbezirks verzeichnet das Zeremonialbuch akribisch, ob die Kutschen vor oder unter dem Tor oder gar erst an der Treppe hielten. Je höher der Rang, desto weniger brauchten die Gäste zu Fuß zu gehen. Bei Anwesenheit hoher Fürsten wurde der Hof vor das Schloss ins Freie befohlen. In besonderen Fällen holte man sogar Gäste ein, wie etwa 1681 die verwitwete Tante Sophie Amalie von Dänemark, die eine Meile vor Hannover in einem »großen Gezelt« vom versammelten Hof in Gala in

Empfang genommen wurde.⁸ Schwieriger war es, 1697 dem inkognito reisenden Zaren Peter in Coppenbrügge aufzuwarten.⁹ Protokollarische und organisatorische Verwicklungen traten auf. Grund dafür war, dass außerhalb der Residenz, nämlich im bescheidenen Amtshaus zu Coppenbrügge, in dem die Szene stattfand, fernab jeglicher Raumfolgen und Festsäle ein Zeremoniell schwer oder gar nicht mehr zu erfüllen war. Über eine vergleichbare skurrile Begebenheit weiß auch der hannoversche Stadtchronist Redecke im Jahr 1716 zu berichten:

»Am 5. Juni kam der König in Preußen, Friedrich [Wilhelm I.], mit dreyen Cavalliers, auf einem offenen Wagen, an dem Posthause außer dem Steinthor an, lief auf Nicolai Kirchhof und ließ sich ein Glas Bier bringen, welches er unter den Lindenbäumen austrank. Indessen wechselte man die Pferde, und er stieg wieder zu Wagen. Als aber eben der nunmehrige Bischof zu Osnabrück, Herzog Ernst August, des Königs Georg des ersten Bruder, neben andern Großen, durch den Geheimen Rath und Großvoigt

Joachim Heinrich Freyherrn von Bülow, auf dessen an dem Heerwege bey gedachtem Kirchhofe belegenen Garten tractirt wurde, und eben da die Mahlzeit anging, der König in Preußen vorbeijagen wollte, fiel die gantze hohe und vornehme Gesellschaft seine Pferde und Wagen an und baten so viel, daß er sich auch zur Tafel setzte und gut speisete.«¹⁰

Aktionen außerhalb der Schlösser schufen ein protokollarisches Vakuum. Um nicht die skurrile Begegnung von Coppenbrügge zu wiederholen, ging man in Hannover dazu über, aus diplomatischem Kalkül oder Freundlichkeit auch im Freien eine Art des Zeremoniells anzubieten. Dem Gast stand es frei, sich darauf einzulassen oder dies abzulehnen, was vor allem bei Abwesenheit des Monarchen von Bedeutung war. So verzeichnet das Zeremonialbuch am 18. August 1768 anlässlich einer Durchreise des preußischen Königs Friedrich II., dass er vor dem Rühlingschen Garten

»wegen alda versamleten Hofes zwahr ausgestiegen doch nicht ins Haus zur Ein-



3 | Gartenkabinette in Herrenhausen, Kupferstich von Parr nach J. Müller, 1752 (Privatbestand des Autors).

nehmung des alda von Hofchargen servierten Frühstücks, bestehend in einer mit kalten Speisen besetzten Tafel, nebst Theé, Caffé und Chocolate gängen, sondern haben sich nebst bey sich im Wagen habenden Printz Friedrich von Braunschweig nach einer kurtzen Verweil- und Unterredung mit dem Printzen Ernst von Mecklenburg-Strelitz, dem Herrn Hofmarschall v. Lichtenstein, der Frau Premier-Ministerin v. Münchhausen, und dem Herrn Feldmarschall v. Spörcken so fort wieder eingesetzt und sind, ohn etwas von den offerierten Frühstück zu nehmen, weiter [...] gefahren.«¹¹

Gleiches wiederholte sich kurz danach mit dessen Bruder, dem Prinzen Heinrich, der immerhin eine Tasse Kaffee zu sich nahm. Bei anderen Gelegenheiten setzte sich Heinrich jedoch mit dem hannoverschen Hof auch zu Tisch, um nicht unhöflich zu wirken.

Das Zeremonialbuch hielt bis Ende der 1720er Jahre nur dann Situationen im Freien fest, wenn diese mit Durch- oder Anreisen

von Personen zu tun hatten. Um die Bedeutung der Residenz nicht herabzusetzen, wurden weder der Garten noch die Umspannstationen zu Orten des Zeremoniells erklärt, so dass dort auch Höflichkeitsbezeugungen reduziert, dem Gast freigestellt oder gar aufgehoben wurden. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts scheint also noch eine deutliche Trennung zwischen privater und zeremonieller Sphäre zu bestehen: war der Innenraum dem Zeremoniell vorbehalten, so scheint der Außenraum (abgesehen von der Einholung der Botschafter) eine Privatheit zu bieten.

Diese Einstellung änderte sich jedoch, als ein wichtiger Teil des hannoverschen Hofes mit der Ernennung Georgs I. zum britischen König 1714 nach England ging und dort das englische Hofleben kennen lernte. Im Unterschied zu Hannover wurden zum ersten Mal Veranstaltungen des Hofes im Freien erwähnt, wie etwa am 1. August 1717, dem Tag der Proklamation Georgs I. zum englischen König, als in Hampton Court in Pavilions am Bowlinggreen Hof gehalten wurde.¹²



1 | Blick auf das Schloss Herrenhausen, Kupferstich von Parr nach J. Müller, 1752 (Privatbestand des Autors).

Es folgten Berichte, dass der König das erste Mal Parforce-Jagden ritt und auf Feldhuhn-Jagd ging.¹³ Als sich der Monarch im Mai 1718 in Kensington befand, verzeichnet das Buch: „Das Abends wurde alle Compagnie von Distinction in den Garten gelassen, und in der Orangerie auch in der grünen Gallerie Ball gehalten. Um 11 Uhr war nechst dem Garthen im Park Ein Feuerwerck.“¹⁴ Wenig später fand am Proklamationstag in der Orangerie ein weiterer Ball statt. Für 1721 wird festgehalten, daß sonntags der Kronprinz und seine Gemahlin nach Kensington zum Gottesdienst und zur Cour kamen. Einmal besuchte sie auch der König in Richmond, »um daß Haus und den Garten zu besehen«. Ein Jahr später berichtet man von einer militärischen Übung im Hyde Park, wobei man bei Lord Caddogan »im Park unterm Zelte« speiste. Ein paar Tage später, wieder am Proklamationstag, fand anstelle des wahrscheinlich als zu privat empfundenen Balls eine öffentliche Truppenparade statt: »Auch waren alle Boutiquen im Hide Parck illuminiert, und viele bonfeuer vor der fronte gemacht.«¹⁵

Das sich im Außenraum abspielende britische Zeremoniell mag u.a. auf die Notwendigkeit zurückzuführen sein, sich in einer konstitutionellen Monarchie dem Volk zu zeigen und dieses am höfischen Leben teilhaben zu lassen. Dies reichte vom prunkvollen Einholen der königlichen Jacht auf der Themse bis hin zu Händels später öffentlich aufgeführter Feuerwerks- und Wassermusik. Den klaren Grenzen zwischen Außen- und Innenraum, zwischen Garten und Palast, zwischen Privatsphäre und Zeremoniell, wie sie in Deutschland bestanden, scheint in England nicht die gleiche Bedeutung innegeohnt zu haben.

In Hannover, das durch seine ständisch ausgerichtete Gesellschaft ein anderes politisches System besaß, konnte zwar die Bedeutung nicht übernommen werden, doch scheint die Form der Repräsentation einen bleibenden Eindruck auf Georg I. hinterlassen zu haben. Die Möglichkeiten des zwangloseren Umgangs, die durch Veranstal-

tungen im Freien gegeben waren, wurden zunehmend genutzt und vom Zeremoniell erfasst. So wird im Zeremonialbuch 1719 beim Besuch des Königs ebenso wie zuvor in Kensington ein Ball in der Herrenhauser Orangerie erwähnt, gefolgt von einer »Hühnerjagd«, zu der »ein Kochzelt, Ein Eßzelt und Ein Marschalls Eßzelt« in Isernhagen aufgebaut wurden.¹⁶ Im Folgejahr wird sogar verzeichnet, dass Georg I. und der zu Besuch weilende preußische König sowie Ernst August, Herzog von York, bei »Mylord Stanhope« und das andere Mal beim Hofmarschall von Bülow gegessen hätten. Obwohl das Protokoll noch vermerkt, dass Stanhope den Herrschaften an der Kutsche aufgewartet habe, bewegte man sich hier schon auf neuem Terrain: Man begab sich außerhalb des Schlosses zu Privatleuten, um hier »ohne Zeremoniell«, wie die Quellen häufig berichten, an einem Essen teilzunehmen. Plötzlich verzeichnet man nicht nur die Rückkehr des Königs aus Bad Pyrmont, sondern hält auch seinen privaten kleinen Fußmarsch fest, der ihn an die von einem englischen Mechaniker gerade errichtete Fontäne im Garten führte: Dieser »stiegen bei der Maschine aus, und kamen zu Fuß durch den Garten nach Herrenhausen.«¹⁷

Ursprünglich von den englischen Geistlichen Benson und Holland zur Wasserversorgung der Stadt Shaftesbury erfunden, erkannte der König, welchen repräsentativen Charakter diese Technik in Deutschland haben würde. Er übernahm sie, belegte sie jedoch mit einer völlig neuen Bedeutung.¹⁸ Ähnlich wie schon zuvor auf dem Karlsberg in Kassel war sie als ein Symbol der Macht geplant. Dies zumindest legen auch die Eintragungen im Zeremonialbuch nahe, die sie als ein wichtiges Element der höfischen Repräsentation charakterisieren: Der König ordnete selber an, wann, wie hoch und mit wie vielen Rädern sie betrieben werden sollte.¹⁹ Am 30. Juli 1752, berichtet man sogar, »sprang die große Wasserkunst mit allen Rädern, wovon der Oberkammerh[err] die fremden Minister benachrichtigte.«²⁰ Sie war damals die höchste mechanisch betriebene

Gartenfontäne in Europa. Mit diesem technischen Wunder wurde der Garten eine höfische Attraktion und damit auch zu einem Ort des Zeremoniells: Als 1731 der Herzog von Lothringen kam, wird ausdrücklich vermerkt, dass dieser die Wassermaschine, die Fontäne, den Garten und die Galerie besichtigte, wobei ihn der Gartenintendant herumführte. 1738 kam Friedrich II., wenig später auch seine Schwester und 1744 Clemens August als Fürstbischof von Hildesheim. Bis ins ausgehende 18. Jahrhundert wurden diese Besuche im Zeremonialbuch verzeichnet.

Mit dem Regierungswechsel 1727 wurde Herrenhausen zur barocken Sommerresidenz ausgebaut und der Außenraum mehr und mehr genutzt, so dass sich erst in jener Zeit das von der Forschung evozierte festliche Bild zeigt. Aufschlussreich ist, dass Georg II. bei seinem ersten Besuch 1729 gleich nach seiner Ankunft nach Herrenhausen fuhr, um mit dem Gartenintendanten von Hardenberg das Schloss und den Garten zu besehen. Wenig später besuchte er sein neu erworbenes Schloss: »Dienstag, d. 7ten Juny. sind Sr. K. Majestet nach Mon Brillant gewesen und haben dasselbst Hauß und Garten besehen.«²¹

Über die Zeit von 1727 bis zum letzten Besuch Georgs II. im Jahr 1755 gab zuletzt Heike Palm Auskunft.²² Demnach besuchte er innerhalb seiner Regierungszeit zwölf Mal Hannover, wobei ein Schwerpunkt in den 1740er Jahren lag, als ein politisches Kräftemessen den europäischen Kontinent bestimmte. In dieser Zeit rückte auch das Herrenhäuser Galeriegebäude, das 1694 durch den Italiener Tomaso Giusti erbaut worden war, in den Mittelpunkt des höfischen Geschehens: Assembléen wurden dort gegeben, ebenso Komödien und Bälle. Anders als in den Jahren zuvor taucht damit auch der Gartenraum verstärkt im Zeremonialbuch auf.

Regelmäßig wurde nun das bereits 1689-1692 erbaute Heckentheater benutzt. Bei dessen erster Erwähnung wird berichtet,

dass man wegen einsetzenden Regens das Stück in der Orangerie weiterspielte.²³ Auch beim Besuch des schwedischen Königs 1731 wird vermerkt: »Da nun das Wetter zur Promenade nicht favorable war, so wurde Order gegeben, so gleich [das Essen] anzuordnen.« Das Risiko, sich dem Unbill des Wetters preiszugeben, ließ jedes Gartenfest zu einem Drahtseilakt werden. 1735 wurde dennoch das erste Fest im Großen Garten verzeichnet, in dessen Zentrum das Galeriegebäude und das Gartentheater standen:

»d. 18ten war Ball en Masque auf dem illuminierten Theatro im Garten, auf folgende Ahr; Der Festin war in der Stadt an alle Persohnen vom 1ten und 2ten rang angesagt [...] Das Theatrum war solchergestalt illuminiert, daß um die Pyramiden Leisten Schlagen weise gezogen und mit Laub bewunden waren, und an den Bäumen Gläser mit Waßer und Oel befestiget wurden, unten am Theater und auf dem Fuß[?] der Fontaine, desgleichen auf den Treppen, waren Wachs Lampen, und oben auf den Pyramiden ein Licht mit einem Wind Glas gesetzt. Die Passagen nach dem Garten, so unnöthig, wurden verschlossen und die übrigen Pforten besetzt, welche ordre hatten niemand, als gute Masquen, in den Garten zu laßen. Die Gallerie ward gewöhnlich illuminiert, oben im Schloße cessirte die illumination. Im ersten Pavillon der Gallerie wurden die Cammern unten in der ersten Etage ausgeräumt, und benebst dem Ganzen illuminiert. [...] Die Buffets und Silbertische standen in der Cammer rechter Hand in den Fenstern und waren mit Lichter erleuchtet, über dem Buffets aber war ein Spiegel bevestiget, welcher das point de vue vom Garten abgab [...].«²⁴

Obwohl die Aufzeichnungen nahelegen, dass sich der Ball in der Galerie, in der man eine Kaffeebar aufgebaut hatte, fortsetzen würde, amüsierte man sich lieber im Garten. Man tanzte bis um halb vier Uhr morgens, wobei der König – wie das Zeremonialbuch



2 | Die Grotte in den Herrenhausener Gärten, Kupferstich nach S. Verne, 1752 (Privatbestand des Autors).

ausdrücklich vermerkt – bis zum Ende maskiert blieb. Am anderen Tag schrieb das Hofmarschallamt, dass der Monarch indisponiert sei.²⁵

Diese Feste, bei denen 900-2000 Personen unterhalten wurden, waren Höhepunkte der Sommersaison. Selbst wenn der König in England war, gab man sie zu besonderen Anlässen, etwa dem Besuch des Kurfürsten und Fürstbischofs von Hildesheim Clemens August 1744:

»Nach der Tafel war Comedie im Garten und jedermann ward hinein gelassen, so daß etliche Tausend Menschen erschienen. Der Hof und andere vernehme Leute waren in größter Pracht, wie denn der König befohlen hatte, daß alles so seyn solle, als wenn er selber zugegen wäre.«²⁶

Zuweilen fanden auch Feuerwerke in der Leineau statt, die der König aus dem Garten verfolgen konnte.²⁷

Die erste im Garten gehaltene Tafel verzeichnet das Zeremonialbuch erst 1748. Erstaunlicherweise wurde diese zwar im

kleinen Rahmen, jedoch mit großem Aufwand betrieben: »Abends speiseten Sr. Königl. Maj.tät im Garten gegen der Cascade über da dann das Buffet und Silber Tisch an der Seiten der Cascade gesetzt wurden [...].« Am 19. und 20. Juni 1750 wird gleiches berichtet.²⁸

Auch außerhalb des Gartens fanden Veranstaltungen statt, die das Zeremonialbuch festhält: War der gesamte Hof bei Prunkjagden und Truppenparaden zugegen, wurden Zelte aufgebaut.²⁹ Auffällig ist, dass man mehr und mehr davon anschaffte (Tafelzelte, Garderobenzelte, Kochzelte), so dass man schließlich insgesamt elf davon besaß. Der »Caffetier« Hero schenkte üblicherweise Tee, Schokolade und Kaffee aus. Später kam noch ein Konditor-Zelt mit Limonaden-Aus-schank und Gebäck hinzu. Die ursprünglichen Feldstühle schienen dabei zunehmend von regulären Sitzmöbeln und Tischen abgelöst worden zu sein. Vom Grafen von Schaumburg-Lippe wird 1733 berichtet, dass auch er den König auf einer seiner Reisen in Zelten bewirten wollte, dieser jedoch nur auf eine Viertelstunde zu einer Unterredung

blieb und dann weiterfuhr.³⁰

Neben den eigentlichen höfischen Veranstaltungen tauchen zunehmend bürgerliche Feste im Zeremonialbuch auf. Eine dieser Belustigungen war das Bürgerschießen, das neben dem Garten in Herrenhausen stattfand. Man berichtet 1732 sogar von begrün-ten Lauben, die die Regimenter zum Mai-bierfest hinter dem Großen Garten zum Tanzen und Bierausschank aufbauten. Mit einer Parade zog man durch die Herren-häuser Allee, um dem König im Innenhof des Schlosses eine Referenz zu erweisen. Dieser revanchierte sich und besuchte den Festplatz, sah den Tanzenden im Obristen-Zelt zu, verabschiedete sich aber bald, weil das Wetter schlecht war. Am Abend gingen die Feiernden durch den Garten und über den Schlossplatz wieder in die Stadt. 1735 erfolgte das gleiche Schauspiel.

Alle größeren Festlichkeiten, wie bei-spielsweise das Krönungsfest am 21. Oktober 1727, wurden mit Feuerwerken und Illumi-nation gefeiert. Hierzu beleuchteten die Ein-wohner Hannovers die Fenster ihrer Häuser, wobei das Zeremonialbuch die Strecke und den Aufwand, den einzelne Adlige und Bür-ger betrieben, hervorhebt. Über den anwe-senden Kronprinzen wird berichtet, dass dieser inkognito aus einer kleinen Kutsche den Schmuck betrachtete und sogar zu Fuß die Stadt erkundete. Im Allgemeinen schien Georg gerne Spazieren zu fahren und sich Neuigkeiten anzusehen. Redecker berichtet beispielsweise von der abenteuerlich anmu-tenden Einfahrt des Hofes in einen Stollen im Oberharz.³¹ Bequemer fiel der Besuch des Königs im Weyheschen Garten aus, »um das darauf gebauete neue Haus zu besehen«, das seiner Mätresse, der Gräfin Yarmouth, ge-hörte.

Die Zeit nach dem letzten Besuch Georgs II. im Jahr 1755 hinterließ zunächst eine Agonie, die durch die Folgen des Sieben-jährigen Krieges noch verstärkt wurde. Der Ball und die Illumination, die anläss-lich des Besuches des Braunschweiger Erb-prinzenpaares Karl Wilhelm Ferdinand und Augusta, Enkelin Georgs II., 1765 gegeben

wurde, waren die letzten »barocken Feste«, die in Herrenhausen gefeiert wurden.³² Bereits Mitte der 1750er Jahre wusste der hannoversche Gartenintendant Friedrich Karl von Hardenberg, dass die Zeiten der ba-rocken Gartentheater und Parterres vorüber waren, und unterbreitete Vorschläge für die Umarbeitung des alten formalen in einen landschaftlichen Garten.³³

Der nächste Schritt wurde durch die Thron-besteigung Georgs III. getan, der seine hannoverschen Erblande nie besuchte. Herzog Carl und Ernst von Mecklenburg-Strelitz übernahmen als Schwäger des englischen Königs repräsentative Rollen. Von einer Hofhaltung kann man erst wieder 1786 sprechen, als Georgs zweitgeborener Sohn, Herzog Friedrich August von York und Bischof von Osnabrück, Statthalter in Hannover wurde.

Trotz Abwesenheit des Regenten bestand die Aufgabe darin, den Hof so zu repräsen-tieren, dass der hannoversche Adel aber auch gelegentliche fürstliche Gäste un-terhalten werden konnten. In der Regel logierten die Gäste nicht in der Residenz, da man das dort zu erwartende Zeremoniell seitens des fürstlichen Hauses in Abwesen-heit nicht zu erfüllen gedachte. Sie wohnten somit im weitaus bequemerem Herren-hausen oder dem Lustschloss Montbrillant, das als eine Art Gartenschloss fungierte. Das Zeremonialbuch berichtet 1788, dass man den Garten und das Haus für fürst-liche Besucher erleuchtete.³⁴ Mit den Auf-enthalten der königlichen Prinzen, die alle in England erzogen wurden, weichte das Zeremoniell jedoch vollkommen auf. Das Zeremonialbuch wird nunmehr zu einem Hoftagebuch, das von den Besuchen der Prinzen beim hannoverschen Adel auf dem Land berichtet, ihren Fahrten zum Tanz auf den Rehburger Brunnen oder von einem Mittagessen im Garten des illegitimen Großonkels, des Grafen von Wallmoden. Zuweilen ließ man sich einladen oder fuhr mit Gästen in die London-Schänke, die später nach dem berühmten Londoner Ver-

gnügungspark »Vauxhall« benannt wurde.³⁵ Diese Vermischung von Bürgern und Adligen führte schließlich auch zur Öffnung des einstmals privaten Großen Gartens in Herrenhausen für die Öffentlichkeit.

Indem man mehr und mehr Aktivitäten aus dem Innenraum der Residenzen in den Außenraum verlagerte, nahm auch das Zeremoniell ab. Man umging es gezielt. Der Blick nach England bestätigt dies: Georg III. unterwarf sich mit seiner Familie nur an den offiziellen Cour-Tagen und zu speziellen Staatsakten dem Zeremoniell. Die meiste Zeit verbrachte er als Privatmann, als »Farmer George«, in Windsor oder in Kew Gardens, seinem Park, der damals noch nicht der Öffentlichkeit zugänglich war. Ähnlich wie seine Vorfahrin Sophie nutzte auch er den Garten als eine private Rückzugsmöglichkeit, fernab jeglichen Zeremoniells. Dies berichtet auch einer der letzten Einträge des Zeremonialbuches 1823: »Auf den 22ten May war eine Collation im Königlichen Thiergarten bey Kirchrode angesagt, wozu außer Ihro Königlichen Hoheiten auch des Herzogs und der Herzogin von Cambridge, der Prinzessin Augusta Königliche Hoheit [...]« sowie andere Gäste aus dem Adel anwesend waren. Wegen des einsetzenden Regens musste jedoch alles in den Wallmodenschen Garten verlegt werden.

»Man versammelte sich um 6 Uhr ohne Ceremoniel. [sic!] Das Musik Corps der Husaren Garde war im Garten neben den gesellschafts Zimmern postirt. In den Zimmern selbst wurde gespielt und Thee, Lymonade, Punsch, Eis und Backwerk präsentirt.«³⁶

Ist der Garten also das genaue Gegenteil vom Zeremoniell? Hartmann und Ottersbach beantworten diese Frage folgendermaßen:

»Der Garten ist ein Teil des Schauplatzes, auf dem sich das höfische Leben abspielt. Doch ist er im Gegensatz zur Residenz ein beinahe zeremoniell-freier Bereich.

Es gab kein spezielles Zeremoniell für den Gartenraum. Das Zeremoniell spielte nur dann im Garten eine große Rolle, wenn dort Feste und ähnliche Divertissements stattfanden. Aber auch innerhalb des Gartenraumes dürfte es bestimmte Regeln gegeben haben, welche sich allerdings in einer entsprechenden Literatur nicht greifen lassen.«³⁷

Ging man also bislang davon aus, dass der Garten durch seine Kabinette und Galerien (Berceaux) die Architektur des Schlosses widerspiegelt, so muss er doch anders, möglicherweise sogar als Gegenentwurf dazu funktioniert haben. Er eröffnete die Möglichkeit, sich freier zu bewegen und bot damit auch wiederum neue Räume für Festlichkeiten.

Die Eintragungen im hannoverschen Zeremonialbuch belegen, dass der frühbarocke Garten zunächst nicht in den Bereich des Zeremoniellen, sondern des Privaten gehörte.³⁸ Erst das Vorbild der anderen durch Standeserhöhungen aufgewerteten Höfe, wie Berlin und Dresden, die Erlangung der englischen Königskrone, aber auch das im zunehmenden Maße umgesetzte Vorbild Versailles, führten neben einer Steigerung des Repräsentationsbedürfnisses zur Entdeckung von Alternativen, die vor allem der Gartenraum bot.³⁹ Der fließende Übergang zwischen Ungezwungenheit und Zeremoniell eröffnete Möglichkeiten für Überraschung und Abwechslung, die dem üblichen Hofzeremoniell nicht unbedingt innewohnten. Die vermehrten Eintragungen im Zeremonialbuch unter Georg I. und Georg II. weisen darauf hin, dass man den Spielraum, den der Garten bot, gezielt nutzte und einsetzte.⁴⁰

Obwohl sich der kulturelle Wandel in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, der u.a. zur Entstehung des Landschaftsgartens und zu einer »Privatisierung« des Hofes führte, nachhaltig auf den Inhalt des hannoverschen Zeremonialbuches (nunmehr: »Hofstagebuch«) auswirkte, veränderte sich die Funktion des Außenraumes kaum. Trotz des

Wandels der Gartenstile und damit auch der kulturgeschichtlichen Hintergründe, bleibt die Funktion des höfischen Gartens unverändert, ist er doch noch immer Idylle, Paradies und Erholungsraum. Um dies jedoch

genauer zu untersuchen, muss sich die bisherige Forschung noch intensiver neuen Möglichkeiten öffnen, wie beispielsweise der Sozialgeschichte des barocken Gartens.⁴¹

- 1 Alvensleben, Udo von: Herrenhausen. Die Sommerresidenz der Welfen, Berlin 1929; zur 300-Jahr-Feier entstand der Katalog: Meyer, Karl H.: 300 Jahre Herrenhausen, Hannover 1966, gefolgt von populären Titeln wie: Troll, Hans J.: Schönes Herrenhausen, o.O. 1966; Morawitz, Kurt (Hg.): Festliches Herrenhausen, Hannover 1977, Ders.: Glanzvolles Herrenhausen, Hannover 1981.
- 2 Über den Hof in Hannover und Großbritannien siehe: Richter-Uhlig, Uta: Hof und Politik unter den Bedingungen der Personalunion zwischen Hannover und England, Hannover 1992, hier vor allem S. 25-33; Hofleben in Hannover; Patze, Hans: Zwischen London und Hannover. Bemerkungen zum Hofleben in Hannover während des 18. Jahrhunderts, in: Berglar, P.: Festschrift für Hans Tümmler zu seinem 70. Geburtstag, Köln/ Wien 1977, S. 95-123 (u.a. in Bezug zu den Zeremonialbüchern). Erst in letzter Zeit sind durch Heike Palm, Hubert Rettich und Bernd Adam Grundlagen und damit ein objektiveres Bild des Großen Gartens geschaffen worden. Literatur und Forschungsstand siehe: Palm, Heike: Rettete eine Dissertation den Großen Garten zu Hannover-Herrenhausen?, in: Blanke, Harald (Hg.): Ein brüderliches Alliance-Ceuvre. Beiträge zur Gartenkunst, Geschichte und Denkmalpflege im Werk Udo von Alvensleben und Anco Wigboldus, Hundisburg 2004, S. 55-77. Dies.: Der Fürst auf der Gartenbühne und die Arbeit hinter den Kulissen. Nutzung, Pflege und Unterhaltung des Großen Gartens in Hannover-Herrenhausen in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts, in: Lese-mann, Silke/ Stieglitz, Annette von (Hg.): Stand und Repräsentation, Bielefeld 2004, S. 41-81. Adam, Bernd: Neue Funde zum barocken Ausbau der Schlossanlage in Hannover-Herrenhausen, in: Niederdeutsche Beiträge zur Kunstgeschichte 40 (2001), München Berlin, S. 59-97. König, Marieanne von (Hg.): Herrenhausen. Die Königlichen Gärten in Hannover, Göttingen 2006. Eine Zusammenstellung liefert: Stieglitz, Annette von: Höfisch-barocke Feste in Herrenhausen, in: Schmidt, Hans-Dieter (Hg.): Feste und Feiern in Hannover. Hannoversche Schriften zur Regional- und Lokalgeschichte, Nr. 10, Bielefeld 1995, S. 85-111. Bredekamp, Horst: Leibniz und die Revolution der Gartenkunst, Berlin 2012.
- 3 Wallbrecht, Rosemarie: Das Theater des Barockzeitalters an den welfischen Höfen Hannover und Celle, Hildesheim 1974.
- 4 Wiewelhove, Hildegard (Hg.): Gartenfeste. Das Fest im Garten – Gartenmotive im Fest, Bielefeld 2000. Differenzierter: Frühsorge, Gotthardt: Theater, Feste, Maskeraden, in: König, Marieanne von (Hg.): Herrenhausen. Die Königlichen Gärten in Hannover, Göttingen 2006, S. 79-94.
- 5 Das fünf Bände umfassende Zeremonialbuch ist in Ausschnitten von Carl Ernst von Malortie publiziert worden: Beiträge zur Geschichte des Braunschweig-Lüneburgischen Hauses und Hofes, Hannover 1860-1884, 7 Hefte. Es befindet sich als Depositum 103 IV Nr. 321 (1680-1713), 323 (1714-1723), Nr. 324 (1734-1774), Nr. 325 (1775-1825) im Niedersächsischen Landesarchiv Hannover (NLA HA), später wird das Buch als Hofjournal weitergeführt (bis Dep. 103 Nr. 354, 1866). Die Seiten sind alt-paginiert, jedoch chronologisch aufgebaut. Für die Möglichkeit der Einsichtnahme sei S.K.H. dem Prinzen von Hannover gedankt.
- 6 Das entsprechende Reglement wurde 1707 verfasst: Malortie (s. Anm. 5), 1. Heft, 1860, S. 3-5.
- 7 Teilweise wurden die Botschafter auch zur Tafel geladen, was jedoch nicht immer angenommen wurde. In der Regel folgte der Audienz ein Besuch des Kronprinzenpaares im Stadtschloss, so dass die Allee ein zweites Mal durchfahren werden musste.
- 8 Malortie, Carl Ernst von: Der Hannoversche Hof unter dem Kurfürsten Ernst August und der Kurfürstin Sophie, Hannover 1847, S. 79f. Das Zeremonialbuch geht nicht auf das Ballett ein, welches ihr zu Ehren im Garten aufgeführt worden sein soll. Vgl. dazu: Wallbrecht 1974, S. 77f.
- 9 Schnath, Georg: Geschichte Hannovers im Zeitalter der neunten Kur und der englischen Sukzession 1674-1714, Bd. 2, Hannover 1976, S. 311-315. Der Zar sollte im „Schloss“ logieren. Als er jedoch die vielen Menschen auf dem Wall dort sah, die er

- ausdrücklich nicht gewünscht hatte, nahm er Quartier im Rathaus und wollte dort auch bleiben. Der hannoversche Hofmarschall überredete ihn darauf mit einer List: Der russische Gesandte wurde in die Kutsche des Zaren gesetzt, so dass der Herrscher mit seinem Vetter und einem Dolmetscher zu Fuß unerkannt von der Volksmasse das Schloss betreten konnte. Der anschließende Abend verlief im kleinsten Kreis ohne jegliches Zeremoniell (s. Aufzeichnungen vom 25. bis 28.7.1697).
- 10 Aus Redeckers Aufzeichnungen über die Jahre 1692-1721, in: Hannoversche Geschichtsblätter 11 (1908), S. 355.
 - 11 NLA HA Dep. 103 IV Nr. 324, weitere Besuche: 11.8.1738 Kronprinz Friedrich (wegen Fontäne); Juni 1763 Friedrich II.; Juni 1768 Prinz Heinrich: auf dem Weg nach Het Loo stieg er in der London-Schänke ab, hielt Tafel in der Herrenhauser Galerie und besah mit der ganzen Gesellschaft die Fontäne; Dep. 103 IV Nr. 325, 2.7.1781 Prinz Heinrich zum Abendessen in Montbrillant, Mitternacht Abreise nach Spa; am 4.9.1781 Rückreise mit kurzer Pause in Montbrillant.
 - 12 Original: „in einem von die Außenhäuser am Boulingreen“; möglicherweise handelt es sich hier um das Banqueting House (NLA HA Dep. 103 IV Nr. 323, 1.8.1717). Das deutsche Zeremonialbuch wird in England übergangsweise weiter geführt.
 - 13 Entgegen der Annahme, dass die Parforce-Jagd aus Frankreich übernommen wurde (obwohl die Großtante Liselotte von der Pfalz sie bereits ritt), lernte sie Georg I. erst in England kennen und muss sofort begeistert gewesen sein, s. Einträge 19., 23., 26., 29.8.1717, NLA HA Dep. 103 IV Nr. 323.
 - 14 NLA HA Dep. 103 IV Nr. 323, 20.5.1718.
 - 15 Ebd., 1.8.1722.
 - 16 Ebd., 31.8.1719.
 - 17 Vgl. auch NLA HA Dep. 103 IV Nr. 323, Juni/Juli 1720; s.a. Nr. 324, Dez. 1726 von Kensington nach St. James's gefahren „und im Parck vor der Garten Thür ausgestiegen“. Das Zeremonialtagebuch vermerkt in jenen Jahren noch kursorisch Geschehnisse am Londoner Hof.
 - 18 Adam 2001, S. 80f.
 - 19 Lampe, Joachim: Aristokratie, Hofadel und Staatspatriziat in Kurhannover, Göttingen 1963, Bd. 1, S. 119.
 - 20 Spilcker, Burchard Christian von: Ueber des Königs Georg II. Reisen nach Hannover von 1744-1755. Aus einem, vom Oberkammerherrn Grafen von Bülow geführten Tagebuche, in: Spiel, G.H. (Hg.): Vaterländisches Archiv oder Beiträge zur allseitigen Kenntniß des Königreichs Hannover, 1. Bd., Hannover 1821, S. 289.
 - 21 NLA HA Dep. 103 IV Nr. 323, 7.6.1727.
 - 22 Palm 2004, S. 43.
 - 23 Wallbrecht 1974, S. 77 erwähnt neben dem Theaterspiel vom 26.6.1681 auch 1687/88 eine Theaterlaube. Stieglitz 1995, S. 105, geht von Theateraufführungen unter Herzog Johann Friedrich (gest. 1679) in Herrenhausen aus.
 - 24 NLA HA Dep. 103 IV Nr. 324, 18.6. 1735.
 - 25 Ebd.
 - 26 Redecker (Anm. 10), S. 240.
 - 27 s.a. Wallbrecht 1974, S. 115-123.
 - 28 NLA HA Dep. 103 IV Nr. 324, 28.6.1748. Hierauf geht schon Zacharias Conrad von Uffenbach bei seiner Reise ein 1710: Merkwürdige Reisen durch Niedersachsen, Holland und Engelland, Frankfurt/Leipzig 1753, S. 417. Anstelle der ehem. Grotte „sind kleine Cabinetgen um darinnen im Sommer zu speisen, gemacht“. Vgl. Kupferstich J.J. Müllers und Jost van Sasses auf einer Spielkassette im Historischen Museum Hannover VM 35295.
 - 29 Vgl. hierzu das Gemälde „Die Truppenparade bei Bemerode“, 1725, Historisches Museum Hannover. Siehe auch: Richter-Uhlig 1992, S. 32, Fußnote 69.
 - 30 Aus Redeckers Aufzeichnungen über die Jahre 1724-1762, in: Hannoversche Geschichtsblätter 12 (1909), S. 179-256, hier S. 214.
 - 31 Redecker (Anm. 30), S. 204 (25.7.1729).
 - 32 Malortie (Anm. 5), 2. Heft, S. 57-60.
 - 33 Köhler, Marcus: Friedrich Karl von Hardenberg's (1696-1763) Journeys to England and his Contribution to the Introduction of the English Landscape Garden to Germany, in: Garden History 1998 (25/2), S. 212-217.
 - 34 Patze 1997, S. 121-125. Über den Besuch Friedrich Wilhelms II. von Preußen, der am 2.6.1788 die Wasserspiele, den Großen Garten und die Orangerie besichtigte.
 - 35 Ähnliche Vergnügen außerhalb des Hofbezirks muss es auch schon vorher (1693) gegeben haben; sie erscheinen jedoch nicht im Zeremonialbuch, vgl. Schnath, Georg: Der Königsmarck-Briefwechsel, Hildesheim 1952, S. 154.
 - 36 NLA HA Dep. 103 IV Nr. 325, 22.5.1823.
 - 37 Hartmann, Christin / Ottersbach, Christian: Der höfische Garten, in: Bender, Eva / Berns, Jörg Jochen (Hg.): Erdengötter – Fürst und Hofstaat in der frühen Neuzeit, Marburg 1997, S. 215f.
 - 38 In diesem Zusammenhang muss auch die Theateraufführung von 1681 für Sophie Amalie im Garten gesehen werden, vgl. Wallbrecht 1974, S. 77f.
 - 39 Hingewiesen sei auf Gartenfeste wie z.B. die 1702 belegte Theateraufführung und Seeschlacht im Charlottenburger Garten oder 1700 die Vermählungsfeier Luise von Brandenburgs mit dem Kurprinzen Friedrich von Hessen-Kassel in Oranienburg. Zu Ludwig XIV.: Spagnolo-Stiff, Anne: Barocke Gartenfeste und ihr Prototyp, die Versailler 'Divertissements', in: Wiewelhofe 2000, S. 35-39.
 - 40 z.B. Malortie (Anm. 5), 1. Heft, Hannover 1860, S. 57: „Georg I. war in dem Augenblick in seinem Orangeriegarten beschäftigt, Blumen zu cultiviren, als jene Gesandtschaft eintraf und empfing dieselbe in diesem Garten, der dadurch ein besonderes Interesse erhält.“
 - 41 Gebhard, Walter (Hg.): Sozialgeschichtliche Aspekte des Gartens. Gardens in the social history, Frankfurt 2002.

DIE GRÜNANLAGEN AM WEBERPLATZ – VOM BOTANISCHEN GARTEN DES KÖNIGLICHEN LEHRER-SEMINARS STREHLEN ZUM MITSCHURINGARTEN

Nora Kindermann

In der östlichen Peripherie des Kerncampus der TU Dresden liegen die Freiflächen des Gebäudekomplexes der Pädagogischen Fakultät am Weberplatz. Weitgehend unbeachtet und abseits der Studentenströme findet sich hier ein gärtnerisches Kleinod, das auf eine lange Geschichte zurückblicken kann. Über 100 Jahre lang wurde an dieser Stelle Schülern und Studenten unterschiedlicher Bildungseinrichtungen gärtnerisches Grundlagenwissen auf praktische Art und Weise vermittelt, wovon die Grünanlage bis heute bereedtes Zeugnis abgibt.

Der Botanische Lehrgarten am Königlich Sächsischen Lehrer-Seminar Dresden-Strehlen 1910-1923

Im Jahr 1787 wurde das erste Dresdner Lehrer-Seminar unter Kurfürst Friedrich August III. gegründet. Die Räumlichkeiten befanden sich zunächst auf der Wachsbleichstraße, später folgte der Umzug in die Dresdner Friedrichstadt. Auch hier zeigten sich räumliche Grenzen und so wurde 1903 wegen Platzmangel und Baumängeln ein Neubau beschlossen. Drei Jahre später erfolgte der Kauf des Bauplatzes mit einer Größe von 14.600 qm, begrenzt durch Reichenbachplatz (heute Weberplatz), Reichenbachstraße, Teplitzer Straße sowie Wigard-Diesterweg-Straße. Sämtliche Aufzeichnungen zu den Baumaßnahmen für den neuen Gebäudekomplex sind im Hauptstaatsarchiv Dresden vorhanden und liefern ein nahezu lückenloses Bild des Baugeschehens, das im Juli 1906 begann. Die Vorarbeiten für den Bau sowie den Entwurf lieferte das Landbauamt

Dresden II unter der Leitung von Baurat Hülle († 1906). Die Ausarbeitung der Baupläne, des Aufrisses, der Innenräume, die Bestellung des Mobiliars sowie die Ausführung erfolgten durch das Landbauamt unter Leitung des Finanz- und Baurates Conrad Canzler (1853-1928). Die örtliche Bauleitung übernahm Bauamtman Rosberg, in künstlerischer Sicht wirkte Bauamtsarchitekt Hans Friedel mit.¹ Die Einweihung des neuen Königlichen Lehrer-Seminars erfolgte unter regem Interesse der Bevölkerung am 6. April 1910.

Aufgrund der Lage in einem vornehmen Stadtviertel wurde seitens der verantwortlichen Architekten befunden, dass hier nur eine »freistehende Bauweise und ansprechende architektonische Durchbildung der Schauseiten zulässig«² wäre. Der gestalterisch aufwändige neobarocke Bau gliederte sich in fünf Hauptgebäudeteile: Aulagebäude mit Turnhalle zum Reichenbachplatz, Lehrgebäude zur Reichenbachstraße sowie Wirtschaftsgebäude, Wohngebäude für Seminaristen und Direktorenwohngebäude entlang der Teplitzer Straße. Bereits zu Beginn der Planungen wurde seitens des Landbauamtes postuliert, dass »bei den Nebenanlagen auch die Anlage eines Gartens für Seminaristen und für Versuchszwecke, eines Gartens für den Direktor, eines Gartens für den Hausmeister und eines kleineren Gartens für den Heizer« vorgesehen ist.³ Diese Forderung deckt sich mit den Darstellungen auf einem im Universitätsarchiv erhaltenen Plan.⁴ Darüber hinaus wurde festgehalten, dass der Turnplatz sowie die Zufahrtswege eine Chaussierung erhalten und nur die Plätze vor den Kohlenräumen mit einer Pflasterung

aus halbbossierten Granitsteinen versehen werden sollten. Für die Einfriedung wurde festgelegt, dass sie aus einem farbig gefassten Lattenzaun mit Steinsäulen und Sandsteinsockel bestehen sollte.⁵ Aus den verschiedenen Bauprotokollen geht hervor, dass diese am Ende der Reichenbachstraße aus Kunststeinsäulen nebst Sockel bestand,⁶ es hölzerne Einfahrtstore und Pforten gab⁷ sowie einen hölzernen Zaun am Direktorengarten⁸, 145 cm hoch und mit Bleiweiß gestrichen⁹, was sicherlich auch auf die anderen Holzteile zutraf.

Mit dem Fortschritt der Planungen kam es zu intensiveren Überlegungen zur Gestaltung der Gartenanlagen durch das Kollegium des Lehrer-Seminars. So hielt der damalige Direktor fest, dass der Garten weitgehend für den Unterricht nutzbar gemacht werden und nicht vorrangig den Gestaltungsabsichten der Landschaftsgärtner folgen sollte.¹⁰ Er verwies an dieser Stelle auf eine von seinen Kollegen Prof. Dr. phil. Huldreich Schunke (*1847) und Dr. phil. Erich Kotte (*1876) erarbeitete Beilage, die im Aktenbestand nicht mehr enthalten ist. Wie aus späteren Schreiben hervorgeht, hatten sich diese über die Gestaltung des Areals mit Bäumen und Sträuchern sowie einem Alpinum, bestehend aus Hügel- und Teichanlage, Gedanken gemacht. Canzler schrieb an das Ministerium für Kultus und öffentlichen Unterricht, dass die in diesem Zusammenhang zu erwartenden Mehrkosten durch bereits erfolgte Einsparungen an anderer Stelle gedeckt würden und empfahl ausdrücklich die Bewilligung der Mittel.¹¹ Im Mai des darauffolgenden Jahres wurden die in Zusammenarbeit von Landbauamt und Seminar-Direktion überarbeiteten Gartenpläne als Vorschlag an das Ministerium gesendet. Die Pläne selbst sind in den Akten nicht enthalten, hier findet sich lediglich der Hinweis, dass als wesentliche Neuerung »das Fortfallen der dritten Einfahrt an der Diersterwegstraße hervorzuheben [ist], die für den Lastverkehr nach dem Hofe entbehrlich, die Anlage eines zusammenhängenden Erholungsgartens bisher verhinderte.«¹² Damit

wurde der Weg frei für eine Anlage, die sich über die gesamte Südseite als »großer Garten mit breiten Spazierwegen« hinzog und darüber hinaus auch die Flächen »längs der Vorgärten vor dem Aula- und Lehrgebäude« einbezog.¹³ Nachdem der Umgestaltung wenige Tage später zugestimmt wurde,¹⁴ genehmigte das Ministerium schließlich auch die Gelder zu deren Umsetzung.¹⁵ Den nun entstandenen botanischen Garten mit Teich und Alpinum beschreibt ein Zeitungsartikel von 1910 sehr eindrücklich:

»Dem so musterhaft eingerichteten und landschaftlich so schön wirkenden Seminarbau hat sich seit einigen Tagen eine wertvolle Ergänzung durch Anlage eines botanischen Gartens hinzugesellt. Zunächst für den naturkundlichen Unterricht des Seminars bestimmt, dürfte er doch infolge seiner Größe und Vielseitigkeit auch für weitere Kreise Beachtung beanspruchen. Die Beete mit dem umfangreichen Pflanzenmaterial passen sich der ganzen Parkanlage vorteilhaft an und bieten, als Randstreifen dem grünen Rasen eingefügt, eine bequeme Betrachtung beim Studium. Der Systematik, wie sie der Lehrplan des Seminars fordert, ist durch die Abteilung der natürlichen Pflanzenfamilien Rechnung getragen. Hier finden sich gegen 250 Arten unserer heimischen Flora. Im übrigen kommt die ganze Anlage der neuzeitlichen Forderung biologischer Behandlung nach. Davon zeugen drei Versuchsbeete, auf denen bei drei verschiedenen Bodenarten dieselben Pflanzen gezogen und in ihrem abweichenden Wachstum gezeigt werden. Welche Mittel zur Verbreitung die Pflanzen besitzen, wie sie sich durch Wind, Wasser, Tiere und auf andere Weise weiter verbreiten, zeigt eine andere Abteilung. Besonders umfangreich ist die Anlage mit den Fortpflanzungserscheinungen. [...] Auf einem kleineren Beete findet man Beispiele zusammengestellt, welche zeigen, wie außer den Wurzeln noch andere Organe zur Aufnahme des Wassers vor-



1 | Vogelschauperspektive auf den neu errichteten Gebäudekomplex des Königlichen Lehrer-Seminars, 1910. Im Vordergrund der Seminaristengarten mit Alpinum und Teichanlage in der linken Gartenhälfte. Im von Linden umstandenen Hof sind die Spiel- und Turngeräte erkennbar (in: Canzler 1910, Titelblatt).



2 | Blick auf das Aulagebäude am Reichenbachplatz (heute Weberplatz). Gut zu erkennen sind die hölzerne Einfriedung sowie der am rechten Bildrand gelegene Seminaristengarten mit der Steinschüttung des Alpinums (in: Canzler 1910, Bildteil).

handen sind. Eine besondere Gruppe in dieser Abteilung bilden die hygroskopischen Gewächse. Über die Nutzanwendung unterrichteten Arzneipflanzen, bei denen auf beigegebenen Etiketten die Anwendung der volkstümlichen, aber auch in der Apotheke verwendeten Kräuter zu finden ist. Mehr historisches Interesse dürfte die Abteilung mit Öl-, Farb- und Gespinstpflanzen beanspruchen, während die Zusammenstellung der Giftpflanzen sehr lehrreich und von größter Bedeutung für das praktische Leben ist. Am Westende des Gartens steigt ein reich gegliedertes Alpinum an, das steil zu einem Teiche hin abfällt. Mit Berücksichtigung des Gesteins und der geeigneten Bodenart sind hier interessante Pflanzengesellschaften angesiedelt worden. Auf einem Geröllfelde fühlen sich augenscheinlich die Saxifragen und andere Haldenbewohner recht heimisch. Daneben blühen auf einer mit Alpenrispengras besetzten kleinen Alpenwiese seltene Glockenblumen, Primel und Enzian. Ein Hochmoor erfreut den Kenner durch seltene Moorpflanzen, wie Zwergbirke und Sumpfglockenheide. Zwischen Kalkfelsen findet die Flora der höheren Alpen einen geeigneten Platz. Wer in den Alpen Hochtouren unternommen hat, wird seine Freude daran haben, hier die Zwergkiefer, Alpenrose und Edelweiß wiederzufinden. Die tieferen Lagen des Alpinums vereinigen voralpine Gewächse und Vertreter unserer Mittelgebirge. So sind die Charakterpflanzen des Erzgebirges und des Riesengebirges zu besonderen Genossenschaften zusammengefasst. Auf einer Pläneranlage mit Schichtung und Verwerfung des Gesteins finden sich kalkholde Gewächse, während daneben auf der sonnigen Seite im Sandboden Trockenlandpflanzen zeigen, wie sie ihr Leben durch sparsames Wirtschaften mit dem Saft zu erhalten streben. Auf der Rückseite der Berganlage aber ist eine Gruppe von Pflanzen zu finden, welche nur im Schatten unserer Laubwälder wohl gedeihen. Ihnen reihen

sich höhere und niedere Kryptogamen, wie Farne, Schachtelhalme und Moose an. Am Fuße des Berges breitet sich ein Teich aus, der von oben her durch einen kleinen Wasserfall gespeist wird. Ein ausgedehntes Moor am Rande des Teiches bietet interessante Gewächse des sumpfigen Geländes. Hier entwickelt sich ganz vorzüglich der Sonnentau, wie man an seinem zierlichen Blütenstande sehen kann. So bietet der Garten bei der Vielseitigkeit der Gesichtspunkte, der schmucken Anlage und dem reichhaltigen Pflanzenmaterial viel des Interessanten für den Naturfreund wie für den Fachmann.«¹⁶

Neben dem großen Garten für die Seminaristen, wurde für den Direktor ein Vorgarten an der Teplitzer Straße vorgesehen. Für die übrigen Bewohner standen »im Hofe einige kleine Rasenflächen zum Wäschebleichen zur Verfügung«¹⁷. Eingefasst von den Gebäuden und gesäumt von Baumreihen lag im Hof ein Turn- und Spielplatz mit 2.750 qm Grundfläche, ausgestattet mit Turngeräten und Springgrube.¹⁸ Einen Eindruck der Gesamtanlage gibt eine Vogelschau des Ensembles, die das Titelblatt der anlässlich der Einweihung erschienenen Festschrift zeigt (Abb. 1). Darüber hinaus sind in dieser Fotos enthalten, die einige der im Zeitungsartikel genannten Gartenteile zeigen, wie das Alpinum als deutliche Anhäufung von Steinen (Abb. 2). Auch die weiß gefasste Zaunanlage, einzelne Gehölzstandorte und Wegebeziehungen sowie der freie, von Bäumen¹⁹ gerahmte Hof sind erkennbar. Ein detaillierter Plan der gesamten Anlage mit Verortung der kleinteiligen Beete und Pflanzflächen ist nach bisherigem Kenntnisstand nicht vorhanden.

Verantwortlich für die Herstellung der Gartenanlagen und der Hofbefestigung war die Firma Meurer, mit Sitz auf der Bergstraße in Dresden.²⁰ Beginn der Gartenarbeiten war Ende August 1909²¹, der Abschluss aller Arbeiten erfolgte im März 1910²². Für die Pflege des Gartens zeichnete der Heizer verantwortlich, in dessen Dienstanweisung es heißt:

»Im Sommer hat der Heizer den Garten mit Ausnahme des dem Direktor überlassenen Teiles in Stand zu halten, die für den botanischen Unterricht vorbehaltenen Beete nur sobald es der betreffende Lehrer ausdrücklich verlangt. Je nach Bedarf hat er die Gebüschanlagen und Beete aufzuhacken, die Wege von Unkraut zu reinigen, Bäume, Sträucher, Blumen und Rasenflächen und den Turnplatz zu wässern, Sturmschäden an Bäumen [...] durch erneutes Anbinden vorzubeugen, und zwar dies alles nach Anweisung des Direktors unter Beihilfe von Seminaristen, sowie auch vor eintretendem Frost die Beete mit Streu zu bedecken, Bäume und Sträucher, soweit nötig einzubinden.«²³

Bereits wenige Jahre nach der Einweihung des Lehrer-Seminars gab es sowohl für die Gebäude als auch für die Außenanlagen neue Anforderungen seitens der Nutzer. So wurde die Errichtung eines Fahrradschuppens auf der südlichen Seite des Seminaristenwohngebäudes inkl. Gartenarbeiten gefordert und 1913 umgesetzt.²⁴ Auch der Bau sogenannter Schülerlauben wurde als Schutz vor der Sonne angestrebt, da aufgrund der Anlage als botanischer Garten kaum große Bäume vorhanden waren. Gewünscht waren 1913 vier Stück, »je 6 m breit und 5,5 m hoch, aus rundem Naturholz mit Bänken und Dachpappe-Abdeckung«²⁵, von denen jedoch zunächst nur eine gebaut wurde. Eine zweite kam im März 1915 »in der Südostecke«²⁶ des Schülergartens, die der Sonne und dem Winde sehr ausgesetzt und durch Baumwerke nicht geschützt ist«²⁷ hinzu.

Der Schulgarten des Pädagogischen Instituts Dresden 1923-1935 - Verlust und Erweiterung von Gartenflächen

Mit Einführung der akademischen Lehrerbildung im Rahmen der Lehrerbildungsreform kam es 1923 zur Auflösung der sächsischen Lehrerseminare. In diesem Zusammenhang erfolgte die Umwandlung des

Königlichen Lehrerseminars Dresden-Strehlen in das Pädagogische Institut Dresden (PI). Dieses wurde am 2. Mai 1923 unter der Leitung von Richard Seyfert (1862-1940) eröffnet. Zielstellung war die Schaffung einer spezifischen institutionellen Lösung zur Akademisierung der Volksschullehrerbildung.²⁸ Mit der Angliederung an die Technische Hochschule Dresden (THD) wurde dieser Anspruch auf Zugehörigkeit zum Hochschulwesen noch unterstrichen. Ab dem 1. Januar 1924 wurde das PI als »planmäßiges Hochschulinstitut« geführt und damit der Gebäudebestand in den Besitz der THD überführt.²⁹ Seyfert strebte an seinem Institut eine besondere Lösung des Theorie-Praxis-Verhältnisses an, das u.a. darüber verwirklicht wurde, dass in den Räumlichkeiten am Weberplatz sowohl das PI mit Studentenwohnheim als auch eine Institutsschule für den Unterricht von Volksschulklassen untergebracht war.³⁰ Diese Schule genoss aufgrund der dort praktizierten reformpädagogisch orientierten Erziehungs- und Lehrmethoden hohes Ansehen, so dass sie u.a. Kinder privilegierter Familien aus ganz Dresden besuchten.³¹ Für die Studenten des PI war die angegliederte Schule ein stark praxisorientierter Teil ihrer Ausbildung, wo sie sich in Form von regelmäßigen Hospitationen oder auch dem Abhalten eigener Unterrichtsstunden am Unterricht beteiligten.

Eine große Rolle im alltäglichen Leben spielte der Schulgarten. So berichtete Seyfert 1925, dass eine Erweiterung des Schulgartens geplant sei,³² da dieser neben dem Lehrausflug ein Eckpfeiler des neuzeitlichen Naturgeschichtsunterrichtes sei.³³ So würden sich die Erstklässler in ihrem ersten Schuljahr »allmählich das große Haus des Instituts [...], den Hof, Teich, Garten und die nächste Umgebung«³⁴ erobern. Darüber hinaus würden »Spiele im Hof und Garten, Arbeiten an den Schulbeeten« die Klassen häufig ins Freie führen. Der Schulgarten bot auch in den späteren Schuljahren »Arbeits- und Beobachtungsstoff«. Ebenso stand die Bewirtschaftung eigener Beete weiterhin auf dem

Lehrplan.³⁵ Gerade für den Unterricht in der Elementarklasse scheinen Garten und Beetflächen von großer Bedeutung gewesen zu sein. Ein Beitrag in der Zeitschrift Deutsche Schulpraxis führt dazu aus:

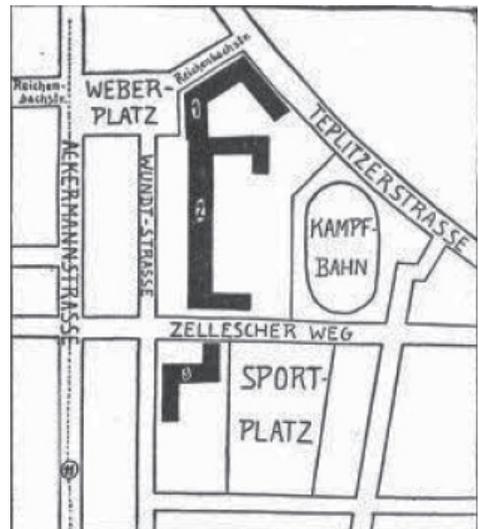
»Der geräumige Schulhof versammelte uns oft zum Spiel. Der Seminargarten mit seinen Rasenflecken, Blumen und Beeten, mit seinen schattigen Büschen und Bäumen und zahlreichen Nistplätzen, mit seinem Teiche und seinen lauschigen Ruheplätzen erschloß uns seine Welt. Ein Stückchen Gartenland war uns zur Pflege überlassen worden.«³⁶

Darüber hinaus finden sich Hinweise, dass der Schulgarten auch Thema einzelner Vorlesungen war, wie z.B. im Sommersemester 1926 als Dr. phil. Adolf Teuscher zum Thema »Heimische Gärten, insbesondere Schulgärten« las.³⁷ Des Weiteren war die Thematik Schulgarten regulär im Unterrichtsfach Biologie enthalten, das ebenfalls von Teuscher unterrichtet wurde.³⁸

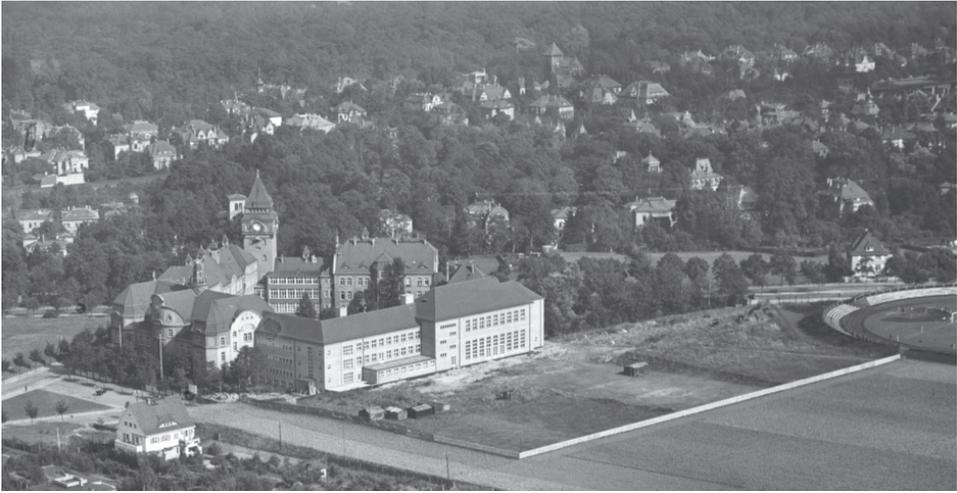
Aufgrund der seit 1925 stetig steigenden Studentenzahlen und einer Überschreitung der geplanten Kapazität des PI um 50 Prozent zu Ostern 1929 wurde die Errichtung eines Erweiterungsbaus nach Süden notwendig.³⁹ Seyfert hatte den Platzmangel bereits 1927 vorausgesehen und für einen Erweiterungs- und Neubau des PI folgendes gefordert: »Schulgebäude für 26 Klassen [...], Einrichtungen für Leibesübungen, Turnen, Gymnastik [...], Räume für Demonstrationsübungen [...]«, des weiteren Räume für Zeichnen, Musik u.v.m. Im Bereich des Freiraums forderte er einen Spielplatz mit rund 10.000 qm freier Fläche sowie einen Schulgarten mit 4.000 qm freier Fläche. Für die Abteilung der Berufsschullehrer sollte neben diversen Räumlichkeiten auch ein Versuchsfeld von 400 qm im Anschluss an den Schulgarten angelegt werden.⁴⁰ Noch im April 1927 stieß Seyferts Forderung nach einem Neubau für die auf mindestens 24 Klassen zu erweiternde Institutsschule beim Schulamt auf Ablehnung.⁴¹ Im Juli desselben Jah-

res erfolgte seitens des Ministers Dr. Kaiser die Aufforderung an Seyfert, eine Eingabe mit Plänen für die bauliche Erweiterung einzureichen. In diesem Zuge entwickelte Seyfert »die Idee eines pädagogischen Quartiers um das Pädagogische Institut mit Wohnungen für Dozenten und Studenten«.⁴² Im Januar des Folgejahres besichtigten die Geheimräte Kramer und von Seydewitz das PI und überzeugten sich von der Dringlichkeit eines Neubaus.⁴³ Nach mehreren Besprechungsterminen im Finanzministerium, stellte Seyfert im Juni 1928 im Landtag den Antrag 300.000 Reichsmark für den Erweiterungsbau in den Etat einzustellen, dem umgehend zugestimmt wurde.⁴⁴ Die Planungen gestalteten sich nun konkreter und drei Monate später stellte Geheimrat Kramer bei einer Besprechung im Finanzministerium einen großen Plan vor, der ein etwa 200 m langes Gebäude mit einem Seitenflügel für eine Turnhalle zeigte. Dies entsprach nicht ganz den Vorstellungen des Lehrerkollegiums, das lieber einen aufgliederten Bau gehabt hätte.⁴⁵ Es folgten weitere Besprechungen zu geänderten Bauplänen⁴⁶ und dem Bauplatz, bis schließlich im März 1929 der Anbau an das PI begann.⁴⁷

Im September 1929 gewährte die DNN



3 | Lageplan der geplanten Erweiterung des Pädagogischen Instituts, 1929 (in: DNN, Nr. 213, 12.9.1929, S. 5).



4 | Luftbildaufnahme des neu errichteten Südflügels von Südwesten, Fotografie: Walter Hahn, 1932 (SLUB, Deutsche Fotothek, df_hauptkatalog_0310210).

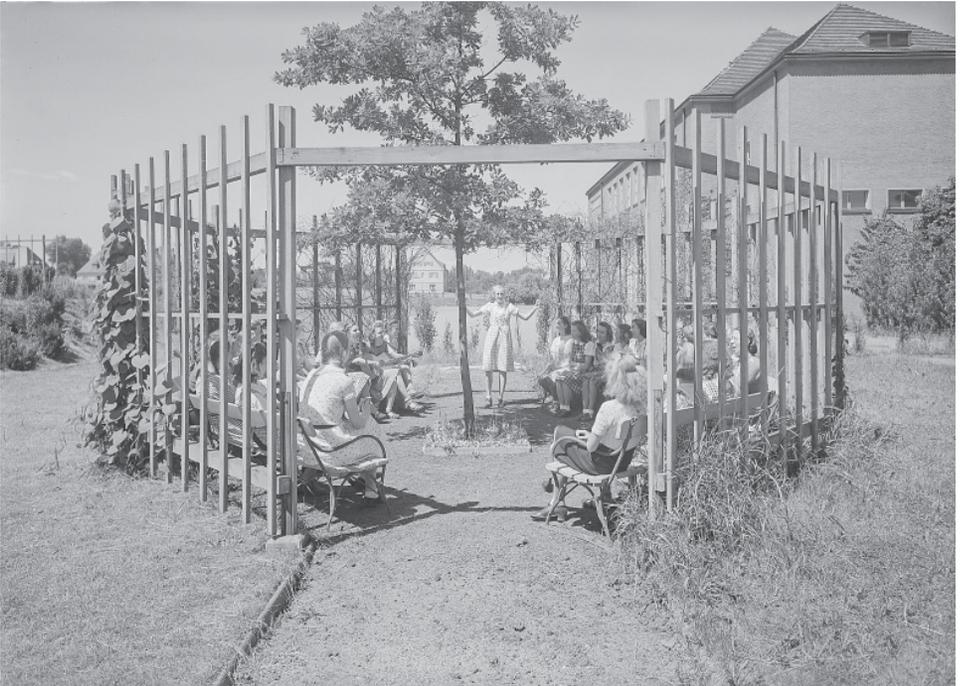
ihren Lesern einen ersten Einblick in die Planungen. Demnach sollte ein langgestreckter neuer Gebäudeflügel entlang der Wundtstraße bis zum Zelleschen Weg entstehen (Abb. 3). Ergänzend dazu sollte auf der gegenüberliegenden Straßenseite ein Schulneubau für die staatliche Versuchsschule errichtet werden. Im Artikel heißt es, dass hierfür die erste Baurate bereits bewilligt worden sei. Nach Osten angrenzend sollten Sportplätze und eine Kampfbahn anschließen.⁴⁸ Letztlich verhinderte die allgemein schlechte Finanzlage eine Umsetzung der weitreichenden Planungen, die eine Verdreifachung des bis dato am PI vorhandenen Raumes bedeutet hätte. In einem Zeitungsartikel vom August 1930 heißt es, dass unter Beibehaltung des Programms eine vollkommene Umarbeitung der Pläne erfolgt sei, die es ermögliche die geplante Gesamtanlage in verschiedenen Bauabschnitten zu erstellen. Die von der Stadt erbaute neue Kampfbahn – noch heute sind im Gelände Reste des nördlichen Umfassungsbogens mit einigen alten Linden zu sehen – sollte nicht nur dem Sportverein »Dresdensia«, sondern auch den Studenten des PI zur Verfügung stehen.⁴⁹ Dem Beitrag zu Folge wurde der Gesamtbebauungsplan von Dr. h.c. Kramer vom sächsischen Finanzministerium erstellt.

Der Neubau konnte schließlich im Frühjahr 1932 in Betrieb genommen werden und bot Raum für mehrere Klassenzimmer sowie zwei Turnhallen, von denen eine als Festsaal (heutiger Viktor-Klemperer-Saal) genutzt werden konnte. Eine Luftaufnahme aus dem Jahr 1932 zeigt den neuen Gebäudeflügel entlang der ehemaligen Wigard-Dieserweg-Straße (Abb. 4). Für ihn musste etwa die Hälfte des vormaligen botanischen Gartens, einschließlich des Alpinums und des Teichs, aufgegeben werden. Die Restfläche des ehemaligen Seminaristengartens war von einem dichten Bestand aus Großgehölzen geprägt. Südlich angrenzend wurde eine Erweiterung des Gartens auf seine heutigen Abmaße vorgenommen, die flache Beetstrukturen dominierten.⁵⁰ Der weiterhin für den Schulgarten zuständige Lehrer Teuscher hält dazu in einem Zeitschriftenbeitrag fest, dass das PI durch den Erweiterungsbau in den Neubesitz von rund 6.000 qm brachliegendem Ackerland kam und es dadurch im Herbst 1933 endlich möglich wurde die »Schulgartenarbeit in den Erziehungsplan der Institutsschule« einzubinden. Dafür nahmen Studenten und Schulkinder in gemeinsamer Arbeit 2.500 qm mit Quecken durchsetzten Bodens in Angriff: Es wurde »der Queckenrasen zum Kompost getürmt,

DIE GRÜNANLAGEN AM WEBERPLATZ



5 | Studentinnen der Hochschule für Lehrerbildung bei der gemeinsamen Gartenarbeit, Fotografie: Paul Schulz, Juni 1942 (SLUB, Deutsche Fotothek, df_bikao77_000005_motiv).



6 | Hölzerne Laube im südlichen Erweiterungsteil des Gartens, Fotografie: Paul Schulz, Juni 1942 (SLUB, Deutsche Fotothek, df_hauptkatalog_0063118).

die Erde in rauher Scholle aufgebankt«. Im Frühjahr des Folgejahres glich man Bodenunebenheiten aus und eine der Klassen nahm die Vermessung des Geländes vor. In Handarbeit erfolgte der Aushub von Hauptwegen, die mit Kies- und Schlackenpacklager versehen wurden. Auch ein erstes Stück einer Wasserleitung konnte gelegt werden. Nach Abschluss dieser Arbeiten erhielten »16 Klassen vom 2.-10. Schuljahr Klassenstücke von je 100 qm zu eigener Bewirtschaftung«. ⁵¹ Teuscher führte im Weiteren auch Einzelheiten zur Bewirtschaftung dieses Gartens aus:

»Die Aufstellung eines Gartenplanes, Düngung und Verteilung der Sämereien und Pflanzen geschah von einer Stelle aus. Der Anbau beschränkte sich, da Mittel zum Ankauf von Obstbäumen und Beersträuchern nicht zur Verfügung standen, auf Anpflanzung von Stauden, Aussaat von Sommerblumen und Gemüsebau, soweit der rohe Boden es erlaubte. Eine Grundschulklasse zeigte erfolgreich in feldmäßigen Anbau eine einfache Fruchtfolge: Halmfrucht (Gerste), Hackfrucht (Rüben), Halmfrucht (Hafer), Hackfrucht (Kartoffeln). Auf etwa 500 qm konnten wir [...] sogar einen regelrechten Sortenanbauversuch krebsfester Kartoffeln durchführen.« ⁵²

Damit war die praktische Arbeit im Schulgarten endgültig fester Bestandteil des Unterrichts geworden.

Im November 1935 erfolgte auf Anweisung des Ministeriums für Volksbildung die Überführung des PI in eine Hochschule für Lehrerbildung (HfL) als staatlich selbstständige und nunmehr aus dem Verband der THD herausgelöste Institution, was weitreichende Veränderungen des Lehrplans mit sich brachte. ⁵³ Die Absolventen waren fortan für die Arbeit an Volksschulen, in der Jugendwehrrziehung, im Arbeitsdienst, in der Erwachsenenschulung sowie in Fürsorgeeinrichtungen vorgesehen. Frauen konnten eine Ausbildung zur Fachlehrerin für

Haushalt, Kochen, Nadelarbeit und Turnen durchlaufen. Nach wie vor waren Lehrkräfte des ehemaligen PI am Unterricht beteiligt, so dass auch das Thema »Schulgartenarbeit« unter Adolf Teuscher weiterhin fest im Lehrplan verankert war. ⁵⁴ Fotografien aus dem Jahr 1942 zeigen Studentinnen bei sportlichen und gärtnerischen Aktivitäten im Freien und vermitteln damit auch einen Eindruck davon, wie der Garten zu dieser Zeit aussah. Direkt südlich hinter dem Neubau befand sich ein großer befestigter Platz mit angrenzender Rasenfläche, die für diverse Turnübungen genutzt wurde. Oberhalb davon lagen Wirtschaftsgartenflächen, in denen die Studentinnen gemeinschaftlich gärtnernten (Abb. 5). Angrenzend an den befestigten Platz vor dem Neubau führte ein befestigter und von Betonborden gefasster Weg in den östlichen Teil der Anlage. Den Auftakt zu diesem Gartenteil bildete eine mit Kletterpflanzen berankte, oktagonale Holzkonstruktion mit einer mittig gepflanzten Eiche, innerhalb derer die Schülerinnen gemeinsam im Freien saßen um zu musizieren und sich zu unterhalten (Abb. 6). Vermutlich im Gartenteil entlang der Teplitzer Straße befand sich eine als Liegewiese bezeichnete Rasenfläche unter großen Bäumen.

Auf Weisung des Gauleiters Martin Mutschmann vom 1. April 1942 wurde am 13. Mai 1943 die Lehrerinnenbildungsanstalt gegründet, nachdem die HfL bereits Ende März desselben Jahres aufgelöst worden war. ⁵⁵

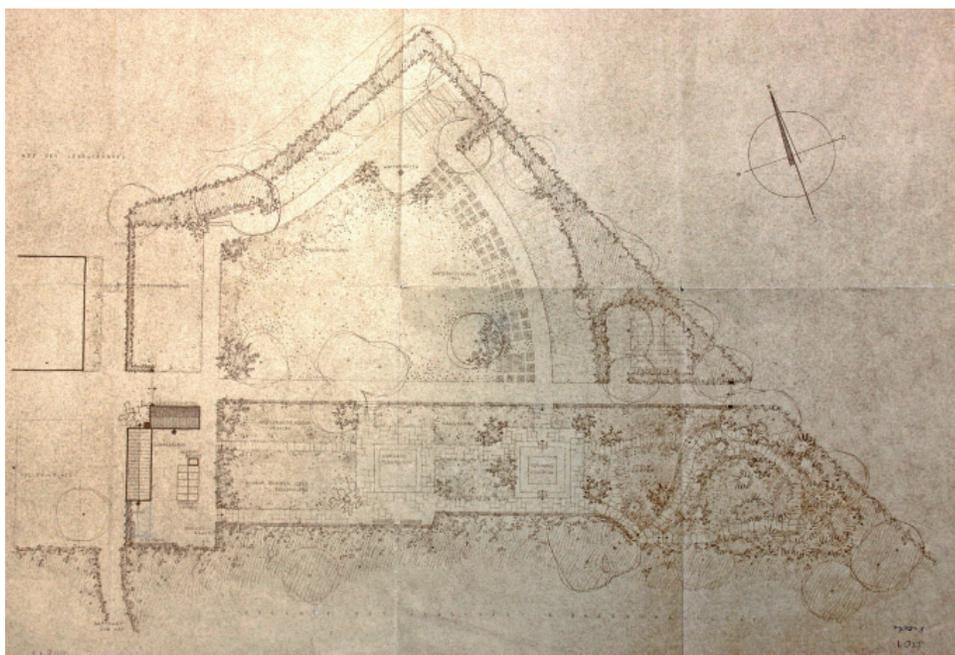
Wiederaufbau der Gebäude nach dem Zweiten Weltkrieg und Umgestaltung zum Mitschuringarten unter Werner Bauch

Im Zuge der Luftangriffe im Februar 1945 wurden bis auf den Südflügel alle Gebäudeteile stark beschädigt und z.T. bis auf die Umfassungsmauern zerstört. Bereits im Oktober 1946 nahm man den Lehr- und Vorlesungsbetrieb im Südflügel wieder auf. Die übrigen Gebäudeteile baute man – abgesehen vom Direktorenhaus – auf den alten Grundmauern mit neuer Fassadengliederung wieder auf (Abb. 7). Für die Planungen

DIE GRÜNANLAGEN AM WEBERPLATZ



7 | Blick auf den in neuer Formensprache wiederaufgebauten Gebäudekomplex vom Weberplatz aus, Fotografie: Walter Hahn, 1956 (SLUB, Deutsche Fotothek, df_hauptkatalog_0313559).



8 | »Mitschuringgarten am Lehrgebäude der ABF Dresden«, Planung Werner Bauch, 1955 (UA TUD, Nachlass Werner Bauch, Nr. 86).

zeichnete der an der THD im Bereich Architektur tätige Prof. Heinrich Rettig verantwortlich, der sich zu den Entwurfsplänen für den Wiederaufbau folgendermaßen äußerte:

»Da ein Wiederaufbau des Institutsgebäudes nach der überalterten Bauweise heute weder technisch, wirtschaftlich noch gestalterisch vertretbar sei, solle der neue Entwurf dem gesamten Gebäude ein wesentlich verändertes Gesicht geben. Es werden schlichte ruhige Baukörper angestrebt, die von unnötigen Untergliederungen und schwulstigen Schmuckformen bereinigt sein sollen.«⁵⁶

Die Bauarbeiten standen im Zusammenhang mit der Schaffung einer Arbeiter- und Bauernfakultät⁵⁷ (ABF), die neben Unterrichtsräumen auch Wohnheime, Lehr- und Werkstätten umfassen sollte. Später fanden in den Gebäuden am Weberplatz die Fakultäten für Berufspädagogik und Kulturwissenschaft der THD ihren Platz.⁵⁸

Wie zu dieser Zeit üblich, wurde mit der Planung und Entwicklung der Außenanlagen der ebenfalls an der THD tätige Prof. Werner Bauch⁵⁹ (1902-1983) betraut, der den Lehrstuhl für Gartenkunst, Landschaftsgestaltung und Ingenieurbiologie inne hatte. Er erstellte 1953 einen Entwurf für den Grünstreifen am Lehrgebäude Teplitzer Straße sowie einen Bepflanzungsplan für den Gartenbereich entlang der Reichenbachstraße. 1955 fertigte er einen Plan mit dem Titel »Mitschuringarten⁶⁰ am Lehrgebäude der ABF Dresden« (Abb. 8). Dabei handelte es sich um einen Lehr- und Versuchsgarten, der eine Form des Unterrichts ermöglichte, »die, entsprechend der vom Ministerium für Volksbildung der DDR angestrebten Einheit von Theorie und Praxis, biologische Forschungstätigkeit und Gartenarbeit miteinander verband.«⁶¹ Inwieweit Bauch sich bei der Planung an der von der AG Mitschuringärten herausgegebenen »Anleitung zur Anlage von Mitschuringärten« orientierte, ist noch nicht erforscht.

Festzustellen ist, dass seine Planung in Teilen den Bestand aufnahm, so z.B. die vorhandenen quadratischen Becken (bezeichnet als Vivarium und Terrarium) sowie den die beiden Gartenteile von 1910 und 1932 trennenden Zufahrtsweg. Beide Gartenbereiche verband er in der Planung über ein umlaufendes Wegesystem. Dabei erscheint der südliche Gartenteil wesentlich kleinteiliger gestaltet mit einem Beet für »einjähr. Blumen oder Reserveland«, Beeten für trockenheits- und feuchtigkeitsliebende Pflanzen, einem Beet für Pflanzen der Kalkflora sowie einem mit Plattenwegen erschlossenen Steingarten. Hinzu kommen das bereits vorhandene Terrarium und Vivarium sowie ein Komplex aus Gewächshaus, Arbeitsschuppen, Frühbeetkästen und Schöpfbecken am westlichen Ende dieses Gartenteils. Der nördliche Gartenteil, dessen Fläche auf den Seminaristengarten von 1910 zurückgeht, wirkt dagegen mit seiner zentralen Wiesenfläche wesentlich großräumiger. Das in Schwüngen geführte Wegesystem wird im östlichen Teil von zahlreichen quadratischen Beetstrukturen gesäumt, die im Plan als »systematischer Teil« bezeichnet sind. Den nördlichen Abschluss der Anlage bildet eine platzförmige Aufweitung mit Arbeitstischen und Bänken sowie einer Wetterhütte. In westliche Richtung schließen ein langgezogenes Versuchsbeet sowie Rabatten mit Blütenstauden und eine weitere rechteckige Versuchsfläche am Westende des Gartens an. Der gesamte nördliche Gartenteil ist von einer Hecke eingefasst und von Großgehölzen umgeben. An seiner östlichen Ecke befindet sich der Kompostplatz.

Was die Ausführung dieser Planung betrifft, so scheint diese zweigeteilt. Beim nördlichen Gartenteil ist die Planung Bauchs mit der ausgeführten Anlage deckungsgleich. Dies belegen der Vergleich der Planung mit dem Luftbild vom 21. Juni 1961 (Abb. 9) sowie die überkommenen Spuren im Bestand. So ist u.a. das Wegesystem mit der platzartigen Aufweitung heute noch im Gelände erkennbar. Zudem haben sich die originalen Wegeinfassungen aus schmalen

DIE GRÜNANLAGEN AM WEBERPLATZ



9 | Senkrechtluftbildaufnahme des Mitschuringgartens, 21.6.1961 (Bundesarchiv Berlin, Film Nr. 52/61, Bild 113, Ausschnitt).



10 | Blick vom Turm nach Süden auf den Erweiterungsteil des Gartens von 1932 mit quadratischen Becken. Im Hintergrund die neu gebauten Studentenwohnheime der ABF sowie die Lindenreihe als Überrest der ehemaligen Kampfbahn, Fotografie, 1953 (SLUB, Deutsche Fotothek, df_hauptkatalog_0122992).

Betonborden erhalten. Auch einzelne Gehölze, wie die Eschen am Auftakt zum systematischen Teil, die mehrstämmige Robinie am Nordende des Gartens oder einzelne Ziersträucher wie ein Pfaffenhütchen an der Aufweitung, lassen sich dieser Gestaltungsphase zuordnen. Im südlichen Teil scheint dahingegen dem Erhalt der vorherigen Gestaltung der Vorzug gegeben worden zu sein. Dies belegen Fotografien von 1953 (Abb. 10), welche u.a. die quadratischen Becken mit den daran angrenzenden Pflanzflächen zeigen. Bestätigung erfährt diese These durch die Aussage von Prof. Harald Linke⁶², der konstatiert, dass die Planungen Bauchs nur in Teilen umgesetzt wurden und der Entwurfsduktus von Werner Oppe, dem Mitarbeiter Bauchs in dessen Planungsbüro, im nördlichen Teil deutlich ablesbar ist. Im südlichen Teil befanden sich nach Aussage Linkes bereits 1956 große Laub- und Nadelgehölze, die damit auf die Gestaltungsphase der 1930er Jahre zurückgehen dürften.⁶³

Der Mitschuringarten wurde nach seiner Fertigstellung als Schau- und Lehrgarten für die Pädagogen genutzt. Auf seiner Fläche erfolgte jedoch auch die Anzucht, Aufschulung und Weiterkultur der für neue Grünanlagen auf dem Campus der THD benötigten und teilweise auf Vorrat aufgekauften Pflanzen. Für die Pflege der Gartenanlage war der Gartenmeister Hans Graumann, der zuvor beim Stadtgartenamt für das Königsufer verantwortlich war, zuständig.⁶⁴ Ihm standen vor Ort zwei Helferinnen zur Seite, wovon eine sich dauerhaft um die sog. Hochschulgärtnerei mit Anzuchtgewächshaus⁶⁵, Frühbeetkästen und freier Beetfläche am Westende des Gartens kümmerte. Hier wurden Zierpflanzen, Stauden, Sträucher und Bäume kultiviert, deren Saatgut man z.T. auf den TH-eigenen Flächen gewann (z.B. *Salvia* und *Aquilegia*)⁶⁶ bzw. durch den engen Kontakt aus dem Botanischen Garten Dresden, dem Forstbotanischen Garten Tharandt sowie von der internationalen Samenbank bezogen wurde.⁶⁷ Die Bepflanzung der Staudenflächen sowie des systematischen Teils im Mitschuringarten erfolgte im Wesent-

lichen durch Graumann selbst. Dieser kultivierte auf der großen Versuchsfläche am Westende des Gartens verschiedene Obstbäume sowie ein Sortiment von Walnüssen, die dort – sehr eng gepflanzt – zu Lehrzwecken gezeigt wurden. Der heute noch in diesem Bereich vorhandene Apfelbaum könnte aus dieser Zeit stammen. An einzelne Arten, die z.B. im systematischen Teil gezeigt wurden, kann sich Linke nicht erinnern; fest steht jedoch, dass Bauch in vielen sächsischen Baumschulen besondere Pflanzen und Raritäten sammelte, die dann in diesem Garten weiterkultiviert wurden.⁶⁸

Im südlichen Teil, der nahezu unverändert blieb, hielt Graumann im westlichen quadratischen Becken (bez. als Terrarium) Molche und eine Schildkröte, im östlichen hingegen (bez. als Vivarium) Goldfische und eine Auswahl verschiedener Seerosen. Der östlich anschließende Gartenteil war geprägt von einem schattigen Bestand aus Laub- und Nadelbäumen. Linke erinnert sich z.B. an Hemlocktanne (*Tsuga canadensis*), Nordmantanne (*Abies nordmanniana*) und Weißtanne (*Abies alba*), die heute noch im Bestand vorhanden sind. Am Gartenende zur Teplitzer Straße befanden sich Sträucher von Geißblatt (*Lonicera spec.*) und Weißdorn (*Crataegus spec.*). Erschlossen wurde das Areal durch Trittplatten aus Pläner, die heute weitestgehend überwachsen bzw. zerfallen sind. Einige größere Steine waren im Bereich der Böschung zu den Studentenwohnheimen der ABF eingebracht. Regerechte Mauern, wie sie die Planung Bauchs im Böschungsbereich zeigt, gab es nicht. Die Unterpflanzung des Gehölzbereichs bestand aus schattenliebenden Pflanzen wie Geißbart (*Aruncus spec.*), Funkien (*Hosta spec.*), Ligularie (*Ligularia spec.*) und Teppich-Knöterich (*Polygonum affinis*). An den quadratischen Becken gab es Bänke zum Aufenthalt, auch an der platzartigen Aufweitung im nördlichen Teil existierten die in der Planung verzeichneten Tische und Bänke sowie ein Wasserschöpfbecken aus Beton, das heute noch vorhanden ist. Die Existenz einer Wetterhütte ist Linke nicht bekannt.



11 | Blick in den Mitschuringgarten nach Osten. Der gepflasterte Weg trennt die Gartenteile von 1910 (links) und 1932 (rechts), am Ende des Weges ist der Überrest der historischen Einfriedung erkennbar. Auf der rechten Bildseite sind vorn die Reste des Frühbeetes, im Mittelgrund die Terrarien zu sehen. Fotografie: Silke Epple, 2018.

Die westlich an den Garten angrenzenden Flächen vor dem Südflügel wurden unter der Leitung Linkes als Experimentierflächen für die Ingenieurbiologie genutzt. Hier wurden u.a. Rasenmatten entwickelt, Untersuchungen zu Gehölz- und Schilfmatten durchgeführt sowie der »Großbaum im Schlauchcontainer« entwickelt.⁶⁹

Nach der Wende und der damit einhergehenden Abschaffung der hoch qualifizierten Gärtnerbrigade blieb das Gelände sich selbst überlassen, die Pflege beschränkte sich auf das Notwendigste, so dass die Staudenflächen zuwuchsen und viele Gehölze verdrängt bzw. gefällt wurden. Auch die Gewächshausbauten wurden in diesem Zusammenhang zerstört und abgebrochen.

Heutiger Zustand

Die Außenanlagen am Weberplatz zeigen noch heute deutliche Spuren ihrer langen Gestaltungsgeschichte (Abb. 11). So sind z.B.

im Innenhof die historischen Wegebeläge und einige der 1910 gepflanzten Linden vorhanden, deren parallel zum Gebäude verlaufende Reihen teilweise mit Nachpflanzungen ergänzt wurden. Der Garten hat sich bis heute in seiner flächenhaften Ausdehnung nach Errichtung des Südflügels im Jahr 1932 erhalten. Zeugnis der ältesten Zeitschicht – des Seminaristengartens von 1910 – sind die Mauerecke an der Teplitzer Straße, die als erhöhter Sitzplatz bestehend aus verputztem Ziegelmauerwerk mit Sandsteinabdeckung und Ziergitterelementen gestaltet ist, sowie die flächige Ausdehnung des nördlichen Gartenteils. Aus den 1930er Jahren stammen die beiden quadratischen Becken mit den sie umgebenden Plattenwegen aus Naturstein und Kanteneinfassungen aus Beton sowie die nach Süden ansteigende Topografie zum Gelände der Studentenwohnheime der ABF mit den Überresten der alten Kampfbahn samt Lindenreihe. Die Umgestaltung durch Bauch Mitte der 1950er Jahre ist vor allem

im nördlichen Gartenteil in der Flächengliederung, den Überresten der Wegeführung sowie einzelnen Gehölzen und Ziersträuchern erkennbar.

Als Fazit lässt sich festhalten, dass sich mit dem sogenannten Mitschuringarten am Weberplatz eine der ältesten, dauerhaft als Schulgarten genutzten Gartenflächen in Sachsen, wenn nicht gar deutschlandweit erhalten hat, die nicht nur spielerisch genutzter Pausenfreiraum war, sondern immer

auch didaktischen Ansprüchen genügen musste. Als sprechendes Zeugnis unterschiedlicher Ansätze in der Vermittlung von gärtnerischem Grundlagenwissen auf Schulebene ist er von hohem wissenschaftlichen Wert. Es bleibt zu hoffen, dass dieser altehrwürdige Schulgarten in Zukunft die ihm zustehende Aufmerksamkeit und Wertschätzung sowie eine schonende am historischen Bestand orientierte gartenkulturelle Wiederbelebung erfährt.

- 1 Canzler, Conrad: Die Entwicklung des Baugedankens, Beschreibung des Neubaus und seiner Ausstattung, in: Der Neubau des Lehrerseminars zu Dresden-Strehlen – Festgabe zur Weihe-Feier am 6. April 1910, Dresden 1910, S. 1-7, hier: S. 7.
- 2 Canzler 1910, S. 2.
- 3 SächsHStAD, 11125 Ministerium des Kultus und öffentlichen Unterrichts, Nr. 12881/113, Schreiben vom 27.9.1905, Fol. 164.
- 4 Uniarchiv der TU Dresden (UA TUD), Plansammlung, Nr. 57, Mappe mit Bauplänen und Lageplan.
- 5 SächsHStAD, 11125 Ministerium des Kultus und öffentlichen Unterrichts, Nr. 12881/113, Schreiben vom 27.9.1905, Fol. 163 verso.
- 6 Ebd., Nr. 12881/115, Fol. 4 – Bauanzeige September 1909.
- 7 Ebd., Fol. 43 verso – Bauanzeige November 1909.
- 8 Ebd., Fol. 90 verso – Bauanzeige Januar 1910.
- 9 SächsHStAD, 11125 Ministerium des Kultus und öffentlichen Unterrichts, Nr. 12881/154, Fol. 273 verso.
- 10 Ebd., Nr. 12881/114, Schreiben vom 11.7.1907, Fol. 38 verso.
- 11 Ebd., Schreiben vom 3.12.1907, Fol. 124 verso.
- 12 Ebd., Schreiben vom 2.5.1908, Fol. 77.
- 13 Canzler 1910, S. 6.
- 14 SächsHStAD, 11125 Ministerium des Kultus und öffentlichen Unterrichts, Nr. 12881/114, Schreiben vom 11.5.1908, Fol. 78.
- 15 Ebd., Schreiben vom 8.9.1908, Fol. 137.
- 16 Emil Herrmann: Botanischer Garten des Friedrich August-Seminars in Dresden-Strehlen, in: Dresdner Anzeiger vom ??1910, 180. Jg, Nr. 167, S. 6.
- 17 Canzler 1910, S. 7.
- 18 Ebd., S. 6.
- 19 Einige der historischen Linden sind heute noch erhalten.
- 20 SächsHStAD, 11125 Ministerium des Kultus und öffentlichen Unterrichts, Nr. 12881/115, Fol. 20 verso.
- 21 Ebd., Fol. 26 verso.
- 22 Ebd., Fol. 137 verso – Bauanzeige März 1910.
- 23 SächsHStAD, 11125 Ministerium des Kultus und öffentlichen Unterrichts, Nr. 12489/5, Dienstankündigung für den Heizer bei dem Königl. Friedrich August-Seminar zu Dresden, [1910], Fol. 225.
- 24 Ebd., Nr. 12881/154, Fol. 32 verso.
- 25 Ebd., Fol. 121 verso.
- 26 Möglicherweise wurde diese Laube auf dem erhöhten Areal hinter der heute noch vorhandenen Einfriedungsecke an der Teplitzer Straße errichtet.
- 27 SächsHStAD, 11125 Ministerium des Kultus und öffentlichen Unterrichts, Nr. 12881/154, Fol. 177 verso.
- 28 Frotscher, Jutta: Volksschullehrerausbildung in Dresden 1923-1931, Köln/Weimar/Wien 1997, S. 90.
- 29 Ebd., S. 94.
- 30 Ebd., S. 97.
- 31 Ebd., S. 98.
- 32 Lehrkörper des Instituts [Richard Seyfert] (Hg.): Das Hochschulstudium der Volks- und der Berufsschullehrer im Freistaat Sachsen: Zweiter Bericht des Pädagogischen Instituts der Technischen Hochschule zu Dresden, Leipzig 1925, S. 96.
- 33 Ebd., S. 87.
- 34 Ebd., S. 17.
- 35 Ebd., S. 18.
- 36 N.N.: Berichte über den Versuch der neuen Lehrerbildung in Sachsen, in: Deutsche Schulpraxis, 43. Jahrgang, Nr. 6/7, vom 29.7.1923, S. 33.
- 37 SächsHStAD, Bestand Nr. 12785 Personennachlass Richard Seyfert, Archivalie Nr. 506-508, Blatt 58, Verzeichnis der Lehrveranstaltungen des PI für das

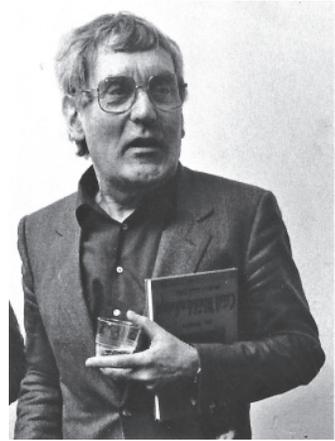
DIE GRÜNANLAGEN AM WEBERPLATZ

- Sommersemester 1926.
- 38 Ebd., Archivalie Nr. 505, Blatt 245, Schreiben vom 5.12.1932.
- 39 Frotscher 1997, S. 101.
- 40 UA TUD, Altbestand der THD bis 1945, Nr. 98, Abschrift Seyferts vom 27.9.1927 zur endgültigen Ausgestaltung des Pädagogischen Instituts.
- 41 SächsHStAD, Bestand Nr. 12785 Personennachlass Richard Seyfert, Archivalie Nr. 513 – Chronik Pädagogisches Institut, Blatt 104, Notiz vom 2.4.1927.
- 42 Ebd., Blatt 111, Notiz vom 20.7.1927.
- 43 Ebd., Blatt 123, Notiz vom 17.1.1928.
- 44 Ebd., Blatt 130, Notiz vom 12.6.1928 und Blatt 131, Notiz vom 13.6.1928.
- 45 Ebd., Blatt 138, Notiz vom 28.9.1928.
- 46 Trotz umfangreicher Recherchen in den Beständen des SächsHStAD waren die Planunterlagen des Südflügels bislang nicht auffindbar.
- 47 SächsHStAD, Bestand Nr. 12785 Personennachlass Richard Seyfert, Archivalie Nr. 513 – Chronik Pädagogisches Institut, Blatt 147, Notiz vom 21.3.1929.
- 48 DNN, Nr. 213, 12.9.1929, S. 5.
- 49 DNN, Nr. 200, 28.8.1930, S. 4.
- 50 Möglicherweise wurden bereits zu dieser Zeit die quadratischen Becken angelegt, die in den Planungen Werner Bauchs in den 1950er Jahren als »vorhandenes Terrarium« und »vorhandenes Vivarium« bezeichnet werden und auf einer Fotografie von 1953 zu sehen sind.
- 51 Teuscher, Adolf: Die Institutsschule im Schulgarten, als Teilaufsatz in: Schreiber, Friedrich: Bilder aus dem Leben der Volksschule des Pädagogischen Instituts Dresden, in: Neue Bahnen. Illustrierte Monatshefte zu den »Bausteinen für die Deutsche Erziehung«, 45. Jahrgang, 11/1934, S. 348.
- 52 Ebd.
- 53 UA TUD, Altbestand der THD bis 1945, Nr. 95, Schreiben vom 13.9.1935 und vom 21.7.1936.
- 54 Frotscher, Jutta: Die Entwicklung der Lehrerausbildung an der Technischen Hochschule Dresden bis 1945, in: Rohbeck, Johannes/ Wöhler, Hans-Ulrich (Hg.): Auf dem Weg zur Universität – Kulturwissenschaften in Dresden 1871-1945, Dresden 2001, S. 58-59.
- 55 Frotscher 1997, S. 305.
- 56 UA TUD, Bestand Rektorat 256, Protokoll über Planungsberatung vom 4.5.1951.
- 57 Die ABF existierte von 1949 bis 1963 und sollte die Kinder von Arbeitern und Bauern auf ein wissenschaftliches Studium vorbereiten. Siehe hierzu: Pommerin, Reiner: 175 Jahre TU Dresden: Geschichte der Technischen Universität Dresden 1828-2003, Köln-Weimar 2003, S. 275.
- 58 Frotscher 1997, S. 305.
- 59 Zu seinen Planungsprinzipien und Gartenentwürfen auf dem Campus der TH Dresden: Kindermann, Nora: Werner Bauch als Gestalter des Campus der TH Dresden in den 1950er Jahren, in: Professur für Geschichte der Landschaftsarchitektur und Gartendenkmalpflege TU Dresden (Hg.): AHA! Miscellen zur Gartengeschichte und Gartendenkmalpflege, 1/2015, S. 48-53.
- 60 Der Begriff des Mitschuringgartens geht auf den sowjetischen Botaniker und Pflanzenzüchter Iwan Wladimirowitsch Mitschurin (1855-1935) zurück. Eines seiner wichtigsten Anliegen waren Schulgärten und die Einbeziehung der Naturwissenschaften, der Botanik und besonders der Gartenarbeit in die schulische Erziehung. Er sah im Lehrer den Gärtner und im Schüler den jungen Baum, den es zu erziehen und zu formen galt, damit er einmal die besten Früchte tragen könne.
- 61 Jacob, Ulf: Erziehung, Garten, Menschenbild. Notizen zur Diskursgeschichte des Schulgartens, in: kunsttexte.de, Ausgabe 2/2002, 17 Seiten, hier: S. 11.
- 62 Harald Linke kam 1956 als Assistent an den Lehrstuhl von Werner Bauch und wirkte nach dessen Emeritierung von 1968 bis 1992 als Professor für Landschaftsarchitektur und Ingenieurbiologie an der TU Dresden.
- 63 Gespräch mit Herrn Linke am 12.12.2018.
- 64 Die Realisierung der von Bauch geplanten Gartenanlagen auf dem Campus wurde im Wesentlichen durch den VEB Grünanlagenbau Dresden geleistet. Die Pflege der fertiggestellten Gärten im Gesamtbereich der TH Dresden übernahm zunächst der Gärtnermeister Rudolf Beyer mit fünf bis sechs Arbeitern. Nach dem Anschluss der Pädagogischen Hochschule an die TH Dresden wurden die Pflegeeinheiten von Graumann und Beyer zu einer Gärtnerbrigade unter der Leitung von Graumann zusammengefasst. Die fachliche Leitung übernahm Bauch, so dass die fach- und sachgerechte Pflege sowie die Weiterentwicklung der Grünanlagen auf dem Campus gewährleistet war. Gespräch mit Herrn Linke am 12.12.2018; Vgl. hierzu: Grünflächenpflege am Campus der TU Dresden, in: Schubert, Fabian: Die Tendenz zur Pflegeextensivierung – Verarmung und Vernachlässigung des öffentlichen Grüns am Beispiel des Campus der TU Dresden, Institut für Landschaftsarchitektur, Bachelorarbeit, 2016, unveröffentlicht.
- 65 Die Grundmauern dieses Gewächshauses sind heute noch vor Ort zu finden. Entgegen der Planung Bauchs wurde der parallel zum Querweg angeordnete Arbeitsschuppen auf der Südseite des Gartens errichtet, vgl. Abb. 7.
- 66 Schubert 2016, S. 7.
- 67 Ebd., S. 10-11.
- 68 Für die Aufschulung der Gehölze stand eine Fläche südlich des Gartens zwischen Hochschulgärtnerei und Studentenwohnheimen der ABF zur Verfügung. Auf dem Luftbild von 1961 sind die Reihenstrukturen der dort kultivierten Sträucher gut erkennbar. Mit dem Bau der neuen Studentenwohnheime entlang der Wundtstraße um 1973 wurde die Fläche beräumt. Heute befindet sich an dieser Stelle ein Parkplatz.
- 69 Gespräch mit Herrn Linke am 12.12.2018.

Ein großer Dank geht an dieser Stelle an Janos Fath für die Unterstützung bei der Laufarbeit im Rahmen der Recherchen.

ÜBER MARTIN SPERLICH

Martin Sperlich (* 09.01.1919 in Darkehmen, Ostpreußen; † 26.06.2003 in Berlin) gehört zum Urgestein deutscher Gartengeschichte und -denkmalpflege. Ab etwa 1973 hielt der Kunstgeschichtler, Direktor der West-Berliner Schlösserverwaltung und Honorarprofessor an der Freien Universität Berlin Gastvorlesungen, die sich verstärkt gartenkünstlerischen Themen widmeten. Er regte damit nicht nur Generationen von Studierenden an, sondern verankerte das Fach in den kunsthistorischen Fächerkanon. Als engagierter Leiter der Pückler Gesellschaft und Verantwortlicher für die West-Berliner Schlösser und Gärten hat er immer um deren Erhalt gekämpft und Anliegen sowie Inhalte geduldig vermittelt und weiterentwickelt. Als offener und freier Geist interessierten ihn nicht Schulen oder Ideologien, auch nicht ein ›Volksgeist‹. Als Feind jeglicher Boniertheit entpuppte er sich in seinen zahlreichen Gelegenheitsgedichten. Eines sei in Erinnerung an seinen 100. Geburtstag hier abgedruckt.



Martin Sperlich am 31. Januar 1984,
Fotografie: Ralf Kowalenko.

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR EINEN EIGENHEIMGARTEN

Martin Sperlich

Der Garten ist das Freigehege
des Bürgers zur korrekten Pflege;
er sei am Hause ein Geviert,
rechtwinklig, wie ein Tisch planiert,
mit Rasen – schon im ersten Jahre
wie allererste Auslegware;
die Wege müssen fest im Grund sein,
man parkettiert sie mit Verbundstein,
(doch darf man auch Natur gestatten
mit rustikalen Sandsteinplatten);
sehr passend steht zu diesem Pflaster
als Ziergehölz Cotoneaster.
Die Bäume dürfen nicht zu groß sein,
sonst findet sich darunter Moos ein,
kein Garten aber kann entbehren
die blauen Edelkoniferen.
Salvien, Petunien, Berberitzen
rahmen die Stelle mit den Sitzen,
zuallererst gehört auf diese
die Schaukelbank mit der Markise.
Zierschalen, nett design-gestaltet
und wie ein Glockenrock gefaltet,
drin die Geranie dankbar blüht,
sind dauerhaft aus Eternit.
Das Dorf, in dem die Hühner scharren,
symbolisiert ein blauer Karren,
der schräge auf dem Rasen steht,
lackiert und mit Begonienbeet,
dazu stellt, wer Ideen hat,
den Mühlstein und das Wagenrad.
(Vom Schmiedeeisenthermometer
rate ich ab – das hat schon jeder.)

Was nicht im Kataloge steht
ist Unkraut und wird weggesprayt;
auch sind des Gärtners höchste Pflichten
das Ungeziefer zu vernichten:
Maulwürfe, Mäuse, Wespen, Schnecken
hilft die Chemie uns niederstrecken,
Ameisen, Asseln, Mücken, Fliegen
und Regenwürmer unterliegen
der pflichtbewußten Arbeitskraft
im Bunde mit der Wissenschaft.

Wenn beim Gesang des Motormähers
der Nachbarneid des strengen Spähers
den Gärtnerstolz gemustert hat,
gesteht der: »Hier stimmt jedes Blatt!«

*Geschrieben für die Ausstellung
»Die Ungeliebten«.*

KULTURLANDSCHAFTSPREIS FÜRST PÜCKLER 2018

Sarah Maibuhr und Jonas Danner

Im Februar 2017 lobte der Förderverein Fürst Pückler in Branitz e.V. in Zusammenarbeit mit der Brandenburgischen Technischen Universität (BTU), der Stiftung Fürst-Pückler-Museum Park und Schloss Branitz und der Cottbuser Stadtverwaltung erstmals den Kulturlandschaftspreis Fürst Pückler aus. Ziel war es, studentische Arbeiten auszuzeichnen, welche im Rahmen von Stadt- und Regionalplanung sowie Architektur und Landschaftsarchitektur einen besonderen Beitrag zur Garten- und Parkgestaltung, aber auch zur Entwicklung der Kulturlandschaft in und um den Park Branitz leisten. Für die Auslober waren acht verschiedene Themen von besonderem Interesse, da sie im direkten Bezug zum Branitzer Park standen. Eines davon war die Ermittlung historischer Parkstrukturen im Cottbuser Tierpark als Teil der Branitzer Parklandschaft. Die Professur für Geschichte der Landschaftsarchitektur und Gartendenkmalpflege der TU Dresden nahm dies zum Anlass, die

Bearbeitung eines Wettbewerbsbeitrages als Vertiefungsprojekt anzubieten.

Wir entschieden uns dafür, eine gartendenkmalpflegerische Studie für den Tierpark in Cottbus zu erarbeiten und daraus einen wissenschaftlich fundierten Wettbewerbsbeitrag abzuleiten. Schwerpunkt der Studie war die Rekonstruktion der historischen Entwicklung auf Grundlage von Literatur- und Archivquellenrecherche sowie der Auswertung von historischen Karten und Zeitzeugenbefragungen. Mit Hilfe der Untersuchungsergebnisse zur Historie und der Bestandsanalyse konnten Elemente, die auf Planungen Hermann Fürst von Pückler-Muskau zurückgehen, im Tierpark identifiziert und bewertet werden. Diese bildeten die Grundlage für ein Konzept und den daraus folgenden Entwurf.

Dabei soll der Erhalt des national bedeutsamen Gartendenkmals Branitzer Park mit der Nutzung als zoologische Einrichtung in einem Teilbereich verbunden werden. Um



1 | Entwurf, angelehnt an den Branitzer Parkplan von 1903, CAD, Sarah Maibuhr und Jonas Danner 2018.



2 | Jury, Ehrengäste und Preisträger bei der Verleihung in Branitz, Fotografie: Jörg Maibuhr, 2018.

beiden Ansprüchen in realisierbarer Weise gerecht zu werden, sollen nur Teile des Tierparks wieder in die ehemalige Pücklersche Gestaltung zurückgeführt werden. Hierfür bezogen wir uns auf den Branitzer Parkplan von 1903, da dieser den von Pückler angestrebten Zustand am besten repräsentiert. Die Überlagerung des Bestands mit dem Branitzer Parkplan von 1903 zeigt, dass Pücklers Planung im inneren Tierparkbereich mit der Zeit stark überprägt wurde. Ein Eingriff im Inneren wäre daher mit einem hohem finanziellen, planerischen und zeitlichen Aufwand verbunden und eine Rückführung stünde zudem im Konflikt mit der Tierparknutzung. Deswegen ist eine Wiederbelebung der Branitzer Parkstrukturen in den Randbereichen des Tierparks sinnvoller, zumal diese auch in direkter Verbindung mit dem Branitzer Innenpark stehen.

Für die Umsetzung des Konzepts im Entwurf gibt es drei wichtige Bausteine: Infrastruktur, Gewässer und Vegetation. Diese sind größtenteils aus dem Branitzer Parkplan von 1903 übernommen und entsprechend dem Konzept zum Teil bereits bestehend sowie zum Teil wiederherzustellen.

Die Ausgestaltung der einzelnen Strukturen soll sich an Pücklers »Andeutungen über Landschaftsgärtnerei« orientieren. Unser Entwurf soll auf behutsame und dennoch dem historischen Kontext gerecht werdende Weise Pückler im Tierpark Cottbus wieder erlebbar machen.

Die Jury unter der Leitung von Dr. Carlo Becker tagte im April 2018 und sprach einen ersten und zwei zweite Preise aus. Unser Beitrag zum Tierpark teilte sich den zweiten Platz mit dem landschaftsplanerischen Beitrag von Johanna Krämer (TU Dresden). Der erste Platz ging an Leana Hahn und Justus Gärtner von der BTU Cottbus. Die Preisverleihung fand im feierlichen Rahmen des Branitzer Gartenfestivals am 26. Mai 2018 statt. Zu den Zuschauern gehörten neben den Jurymitgliedern und Festivalbesuchern auch Dr. Martina Münch (Ministerin für Forschung, Wissenschaft und Kultur des Landes Brandenburg), Marietta Tzschoppe (Bürgermeisterin der Stadt Cottbus) und Elke Gräfin von Pückler.

ALLE JAHRE WIEDER... STUDENTISCHER PARKEINSATZ IN THAMMENHAIN

Jenny Pfriem und Nora Kindermann

Vom 22. bis 25. November 2018 fand – bereits zum fünften Mal – bei bestem, zeitweise sogar sonnigem Herbstwetter unser Parkseminar im Schlosspark Thammenhain statt. Die stark praxisorientierte Veranstaltung hat sich bei den Studierenden der Landschaftsarchitektur mittlerweile als feste Größe im Rahmen ihres Studiums etabliert, und so wunderte es auch nicht, dass der Andrang groß und die freien Plätze schon vor Beginn des Wintersemesters ausgebucht waren. Auch bei der Thammenhainer Bevölkerung und den Gästen des Schlosses ist die Begeisterung für die geleisteten Arbeiten spürbar. So hat sich die im letzten Jahr in Pflege genommene Insel im Schwanenteich binnen kürzester Zeit zu einem besonderen Ort des Parkerlebnisses entwickelt und zudem die Bevölkerung zu weiteren Maßnahmen inspiriert: Die Insel mit der markanten Solitär-eiche, von welcher man wunderbare Sichtbeziehungen zu Park und Schloss genießen kann, ist nun nicht allein mit dem Ruderboot zu erreichen, sondern kann auch mit einer Fähre besucht werden (Abb. 1).¹ Die positive Rezeption unserer Arbeit spornt zu weiteren Taten an.

In diesem Jahr agierten drei Arbeitsgruppen im Park. Eine Gruppe beschäftigte sich mit der Grotte und deren Umfeld. Einige der hier im letzten Jahr durchgeführten Pflanzungen waren durch starke Stürme im Nachgang des letzten Seminars teilweise wieder zu Nichte gemacht worden, so dass erneuter Handlungsbedarf bestand. Neben der Pflanzung von Strauchgruppen, u.a. mit Pimpernuss (*Staphylea pinnata* und *colchica*), welche die Grotte gestalterisch besser in den

Park einbinden sollen, erfolgte die fachgerechte Pflanzung einer Hemlocktanne (*Tsuga canadensis*) (Abb. 2) als immergrünem Hintergrund des Bauwerks. Aufgrund der monatelang ausgebliebenen Niederschläge wies nur die oberste Bodenschicht Feuchtigkeit auf, darunter folgte völlige Trockenheit. Um dennoch ein erfolgreiches Anwachsen der Gehölze zu garantieren, waren vor der Pflanzung umfangreiche Vorbereitungsmaßnahmen notwendig (Abb. 3). Zunächst wurde der feste Boden durch gründliches Umgraben gelockert und ausgiebig gewässert. Nach der Pflanzung wurde erneut gewässert, mit Hornspänen gedüngt und die Erdschicht mit Rindenhäcksel abgedeckt, um ein schnelles Austrocknen des Bodens zu vermeiden.

Auch die Arbeiten in der Gehölzfläche zwischen den Parkferienhäusern und der Obstbaumwiese wurden weiter forciert und dem dortigen Aufwuchs, vor allem Spitz-Ahorn, Robinie und Brombeeren, erneut der Kampf angesagt. Besonderes Augenmerk galt diesmal den noch auf der Fläche vorhandenen Gehölzstubben und ihren Austrieben, die in mühsamer und kräftezehrender Arbeit mit Spaten, Axt und Säge entfernt wurden (Abb. 4 und 5). Den Abschluss der Arbeiten in diesem Bereich bildete die Anlage einer Strauchgruppe aus Kolben-spiere (*Spiraea billardii*) zur Ergänzung der vorhandenen räumlichen Fassung der Obstbaumwiese. Das hierzu benötigte Pflanzmaterial konnte vor Ort gewonnen werden.

Einen optischen Höhepunkt des diesjährigen Seminars schuf die dritte Gruppe mit der Freistellung einer Sichtbeziehung von der Jugendstilbrücke am südwestlichen Ende



1 | Fähre zur Insel im Schwanenteich, Fotografie: Jenny Pfriem, 2018.



2 | Pflanzung der Hemlocktanne im Bereich der Grotte, Fotografie: Jenny Pfriem, 2018.



3 | Studenten beim Ausheben einer Pflanzgrube im Umfeld der Grotte, Fotografie: Jenny Pfriem, 2018.



4 | Die großflächige Beseitigung von Spitz-Ahornaufwuchs in der Gehölzfläche zwischen Obstbaumwiese und Parkferienhäusern wurde weiter vorangetrieben, Fotografie: Jenny Pfriem, 2018.



5 | Bei der Beseitigung des Schnittguts waren kreative Lösungen gefragt, Fotografie: Jenny Pfriem, 2018.



6 | Nach getaner Arbeit: Die Teilnehmer des Parkseminars an der Jugendstilbrücke am südwestlichen Ende des Schwanenteichs, im Hintergrund die wiederhergestellte Sichtbeziehung in die Landschaft, Fotografie: Nora Kindermann, 2018.

des Schwanenteichs in Richtung Süden. Mit dem neu gewonnenen Ausblick in einen Teil der umgebenden Kulturlandschaft konnte eine besondere neue Qualität für den Park erreicht werden. Die Wiederherstellung dieser historisch belegten Landschaftsaussicht wurde durch gezielte Pflegemaßnahmen, vor allem durch die Beseitigung von Aufwuchs und einiger abgängiger Gehölze erlangt (Abb. 7 und 8). Auch der Ablauf des Schwanenteichs, der unter der Brücke hindurch entlang der Parkgrenze verläuft, wurde von Aufwuchs freigestellt. Damit ist der Bachlauf nun nicht länger nur akustisch wahrnehmbar sondern auch visuell erlebbar. Zusätzlich erfolgte im angrenzenden Bereich des Dammwegs, der ehemaligen Zufahrt zum Schloss, die Freistellung des Dammbauwerks von Aufwuchs.

Darüber hinaus war auch in diesem Jahr ein Team aus zwei Baumkletterern im Einsatz. Nach unserem Arbeitseinsatz im letzten Jahr² hatte ein starker Wintersturm die Gehölzgruppe östlich der Grotte regelrecht hinweg gefegt. Nur einer der Altbäume, dessen Krone jedoch stark in Mitleidenschaft gezogen war, konnte stehen bleiben. In routinierter Weise wurde dieser Baum zum

einen verkehrssicher und zum anderen wieder ansehnlich gemacht. Auch bei zahlreichen weiteren Altbäumen entlang der Hauptwege entfernten unsere Experten das durch die Stürme bedingte Totholz aus den Kronen.

Wir möchten zum Schluss unseren Dank an alle aussprechen, die zum erfolgreichen Gelingen des Parkseminars beigetragen haben. An erster Stelle sei der Herbert-Heise-Stiftung für Gartenkunst und Landschaftskultur für die diesjährige Förderung gedankt, die erneut die reibungslose Organisation und Durchführung des Parkseminars in Thammenhain ermöglichte. Einen Dank möchten wir zudem Frau Henrike Schwarz vom Landesamt für Denkmalpflege Sachsen, Sachgebiet Gartendenkmalpflege, übermitteln, welche in gewohnt kompetenter Weise die fachliche Anleitung des Seminars übernahm. Unser Dank gilt auch allen Teilnehmern, die mit ihrem großen Engagement zum Erhalt des Schlossparkes Thammenhain beigetragen haben. Wir danken außerdem ganz herzlich unseren Gastgeber, Rüdiger und Elisabeth von Schönberg, die uns wie jedes Jahr wieder großzügig aufnahmen und deren Gastfreundschaft wir genießen durften.

1 Bereits im Jahr 1800 hatte Johann Gottfried Grohmann in seinem Ideenmagazin für Liebhaber von Gärten eine solche Fähre in ähnlicher Funktion abgebildet und zwar die Sternfähre im Park an der Ilm in Weimar, in: Grohmann, Johann Gottfried (Hg.): Ideenmagazin für Liebhaber von Gärten [...], Bd. 3, Heft 31, Tafel IX, Leipzig 1800.

2 Siehe hierzu den Bericht über das Parkseminar 2017, von Kindermann, Nora: Stürmische Zeiten in Thammenhain, in: Professur für Geschichte der Landschaftsarchitektur und Gartendenkmalpflege TU Dresden (Hg.): AHA! Miszellen zur Gartengeschichte und Gartendenkmalpflege, 4/2018, S. 132-135.



7 | Der ehemals freie Blick von der Jugendstilbrücke in Richtung Süden ist noch durch Gehölzaufwuchs verstellt, Fotografie: Jenny Pfriem, 2018.



8 | Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Freigestellte Sicht in die Kulturlandschaft nach Entfernung des Gehölzaufwuchses, Fotografie: Jenny Pfriem, 2018.

DER ROSA-LUXEMBURG-PLATZ IN RADEBEUL

Janos Fath, Manuela Jacobs, Sabrina Wenck

Der heutige Rosa-Luxemburg-Platz (früher Königsplatz) liegt im Zentrum des Radebeuler Stadtteils Niederlöbnitz. Die Weinberge des Denkmalschutzgebietes »Historische Weinbergslandschaft Radebeul« bilden die Kulisse für die als Vorplatz für das ehemalige Rathaus Niederlöbnitz angelegte Grünfläche. Diese reiht sich in eine Kette von Schmuckplätzen, wie z.B. Fontainenplatz und Zillerplatz, ein, die um die Wende zum 20. Jahrhundert in den Ortschaften Nieder- und Oberlöbnitz auf Initiative des »Verschönerungsvereins für die Löbnitz« sowie der Gebrüder Moritz und Gustav Ziller, Inhaber eines ortsansässigen Bauunternehmens, entstanden. Die Schmuckplätze sollten auch in der Löbnitz »eine Wohltat für das Gemeinwohl«¹ sein und zudem die von den Gebrüdern Ziller neu erschlossenen Villenviertel attraktiver für potentielle Bewohner machen. Sie entstanden in unterschiedlichen Grundrissen und Ausformungen an Kreuzungspunkten der Villengebiete und bildeten mit den umgebenden Grundstücken eine gestalterische Einheit.² Im Wintersemester 2017/18 wurde im Rahmen der Lehrveranstaltung Gartendenkmalpflege im Bachelor Landschaftsarchitektur an der TU Dresden eine gartendenkmalpflegerische Zielstellung für den Rosa-Luxemburg-Platz erarbeitet. Die Besonderheit war hierbei, dass der Platz nicht unter Denkmalschutz steht und eine grundlegende Umgestaltung der Anlage, die im Jahr 2018 realisiert wurde, unmittelbar bevorstand. Aus diesem Grund bezieht sich die folgende Bestandsbeschreibung auf den

Zustand Ende 2017 und damit auf das Aussehen des Platzes unmittelbar vor seiner Neugestaltung (Abb. 1).

Der Platz besitzt eine rechteckige Grundform (ca. 65 x 50 m). Die ihn begrenzenden Straßen werden zum großen Teil von Straßenbäumen (*Tilia cordata*) gesäumt. Die Randbereiche des Platzes werden von raumprägenden Großgehölzen und immergrünen Gehölzbereichen umschlossen. Im mittleren Bereich sind Strauch- und Staudenpflanzungen sowie Rasenflächen zu finden. Die Anlage ist durch diagonal und bogenförmig verlaufende wassergebundene Wege erschlossen (Abb. 2). An der Südwest-Seite des Platzes befindet sich ein etwa 140 m² großes Podest mit einem Mahnmal für die Opfer des Faschismus. Das Mahnmal – gestaltet als Gedenktafel aus geschliffenem Granit auf einer verputzten Betonstele – wird von zwei Pflanzschalen flankiert (Abb. 3)

Der vielfältig genutzte Rosa-Luxemburg-Platz befand sich Ende 2017 in einem schlechten Erhaltungszustand. Die auf ein Minimum reduzierte Pflege zeigte sich vor allem am Zustand der Wege (stellenweise freiliegende Tragschichten), an den vernachlässigten Ausstattungselementen und der fehlenden Sauberkeit.

Die historische Entwicklung des Platzes lässt sich in fünf Phasen einteilen. Die Abgrenzung der Phasen voneinander ergab sich durch die deutlichen Unterschiede in der Gestaltung, der Gesamtkonzeption, der Nutzung sowie der sozialen und politischen Bedeutung des Platzes.

Phase I: Entstehung der Platzsituation (bis 1895)

Die Fläche des heutigen Rosa-Luxemburg-Platzes ist bereits 1875 im Ortsbauplan als kreisrunder Platz eingezeichnet, obwohl zu dieser Zeit die Umgebung des Platzes noch unbebaut und in erster Linie von landwirtschaftlicher Nutzung bestimmt war. Durch die Reblauskatastrophe Anfang der 1880er Jahre wurden riesige Flächen in der Lößnitz für den Weinanbau unbrauchbar. Gleichzeitig waren die Ortschaften Ober- und Niederlößnitz im Begriff, sich zu gefragten Villenvororten der nahe gelegenen Residenzstadt Dresden zu entwickeln.³ Diese Umstände wussten die Gebrüder Ziller sinnvoll miteinander zu verbinden: Sie trugen entscheidend zum Bauboom in diesen »Gründerjahren der Lößnitz« bei, indem sie brachliegende Flurstücke erwarben, um

dort (Miet-)Villen zu errichten. Auf diese Art entstanden neue Straßenzüge und ganze Villenviertel, die Radebeul, das »Sächsische Nizza«, bis heute prägen.⁴ Die Fläche des Rosa-Luxemburg-Platzes liegt an einer solchen Villenstraße, die 1885 zu Ehren von König Albert von Sachsen (1828-1902) den Namen Königsstraße erhielt. Der Platz wurde in diesem Zusammenhang Königsplatz benannt. Schon wenige Jahre später begann seine erste Gestaltung durch den Gärtner Alexander Steffen⁵. Wie der Platz zu dieser Zeit genau aussah, ließ sich aufgrund fehlender Quellen nicht ermitteln.

Der 1890 von der Gemeinde Niederlößnitz gefasste Entschluss, an der Nordseite des Königsplatzes ein repräsentatives Rathaus zu errichten, spielte eine entscheidende Rolle bei der Entwicklung des Königsplatzes hin zu einem gärtnerisch gestalteten Schmuckplatz. Nachdem das passende Flur-



1| Bestandsplan Rosa-Luxemburg-Platz Radebeul, eigener Plan 2017, genordet.

AHA!
MISZELLEN ZUR GARTENGESCHICHTE UND GARTENDENKMALPFLEGE



2 | Blick nach Norden zum ehemaligen Rathaus, Fotografie: Marlen Höfelbarth, 2017.



3 | Blick nach Westen zum Podest mit dem Mahmal für die Opfer des Faschismus, Fotografie: Marlen Höfelbarth, 2017.

stück mit Genehmigung der zuständigen Amtshauptmannschaft Dresden-Neustadt erworben war⁶, konnte das Rathausgebäude unter Leitung des ortsansässigen Architekten Adolf Neumann rasch fertiggestellt werden. Die Einweihung fand am 4. April 1895 statt.⁷ Die Entwicklung des Platzes und seiner Gartenanlage sind ab diesem Zeitpunkt eng mit der des Rathausgebäudes und dessen jeweiliger Nutzung verbunden. Aus dieser Phase haben sich keine baulichen oder vegetabilen Elemente erhalten. Allerdings wurde die rechteckige Grundstruktur des Platzes seither nicht verändert und war für die weitere städtebauliche Entwicklung der Platzumgebung maßgeblich.

Phase 2: Ausgestaltung zum Schmuckplatz (1895–1949)

Zum Ende des 19. Jahrhunderts wurde der in der Oberlößnitz ansässige Landschaftsgärtner Gustav Pietzsch durch die Gemeinde mit der »Herstellung von Gärtnerischen Anlagen auf dem Platz vor dem Rathaus« auf einer Fläche von 2650 m² betraut.⁸ Der Verschönerungsverein unterstützte das Vorhaben finanziell mit einer Summe von 300 Mark.⁹ Die Arbeiten begannen Anfang August 1895 mit der Herstellung eines Wasserbassins im Zentrum des Platzes.¹⁰ Abbildung 4 zeigt die neu angelegte Wegeföhrung mit dem Wasserbassin in der Mitte und die Platzierung der Straßebäume, die rund um den Platz und entlang der anliegenden Straßen gepflanzt wurden. Die Erdarbeiten waren bereits im September 1895 abgeschlossen. Die Pflanzungen sowie die Rasenflächen fasste man kurz darauf mit niedrigen Jägerzäunen ein. 1899 beschloss die Gemeinde die »Aufstellung von Bänken in den Königsplatzanlagen«¹¹. Der Gärtner Pietzsch wurde bis 1903 mit der Pflege und Instandhaltung des Königsplatzes beauftragt, danach unterhielt die Gemeinde Niederlößnitz die Anlage selbst. Neben den Bänken wurde die Ausstattung des Platzes um eine Beleuchtung in Form von zwei Kandelabern ergänzt. Es befanden sich insgesamt 14 Bänke auf

dem Königsplatz: zwölf Bänke in den halbrunden Sitznischen des Platzes und zwei weitere an den gegenüberliegenden Seiten des Wasserbassins. Zur Ausstattung gehörte außerdem eine Litfaßsäule an der südöstlichen Platzseite. Einen guten Eindruck der damaligen Platzgestaltung vermittelt eine zeitgenössische Postkarte von 1905 (Abb.5).

1915 sollte im Zuge der Sanierung des undicht gewordenen Bassins auch dessen Einfriedung verbessert und die Jägerzäune durch ein modernes Promenadengeländer ersetzt werden.¹² Das Wasserbassin war zeitweise mit einer Fontäne ausgestattet. In den Folgejahren wurden keine gravierenden Veränderungen an der Anlage vorgenommen. Als 1938 durch Straßenumbaumaßnahmen an der Kreuzung Kaiserstraße/Königstraße das Kaiser-Wilhelm-Denkmal einen neuen Platz benötigte, stellte die Gemeinde es auf dem Königsplatz auf.¹³ Nach der Machtergreifung der Nationalsozialisten benannte man den Platz im April 1939 in Ludendorff-Platz um.¹⁴ Das Kaiser-Wilhelm-Denkmal wurde 1945 nach Kriegsende abgebaut und der Platz erhielt im Zuge der Entnazifizierung den Namen Rosa-Luxemburg-Platz.¹⁵

Aus der Schmuckplatz-Phase sind heute keine baulichen Elemente mehr erkennbar. Allerdings sind einige Gehölze aus dieser Zeit erhalten: Die Standorte der Winter-Linden (*Tilia cordata*) lassen sich jeweils rechts und links den ehemaligen Sitznischen zuordnen. Eine eindrucksvolle und raumprägende Rot-Eiche (*Quercus rubra*) stammt ebenfalls aus dieser Zeit. Ein altersgleiches Äquivalent ist links neben dem ehemaligen Rathausgebäude zu finden. Zwei Rosskastanien (*Aesculus hippocastanum*) sind ihrem Alter und Standort nach ebenfalls in diese Phase einzuordnen.

Phase 3: Ausbau zum Gedenkort mit VVN-Mahnmal (1949–1980)

Mit der Umbenennung in Rosa-Luxemburg-Platz erhielt der Platz eine politische Bedeutung. Die VVN-Ortsgruppe Radebeul



4 | Ausschnitt aus: Bebauungsplan der Flur Niederlöessnitz. Section II., kolorierte Handzeichnung, 1902-1904 (Stadtarchiv Radebeul, k33).



5 | Blick auf den Königsplatz mit Rathaus und Villen an der Langenstraße (Dr.-Rudolf-Friedrichs-Straße), Postkarte, Brück & Sohn Kunstverlag Meißen, 1905.

DER ROSA-LUXEMBURG-PLATZ IN RADEBEUL

beantragte im September 1949 beim zuständigen Bauaufsichtsamt Radebeul die Aufstellung eines Mahnmals für die Opfer des Faschismus. Der Bau des Mahnmals wurde im Oktober 1949 genehmigt und der Gedenkstein mit der Aufschrift:

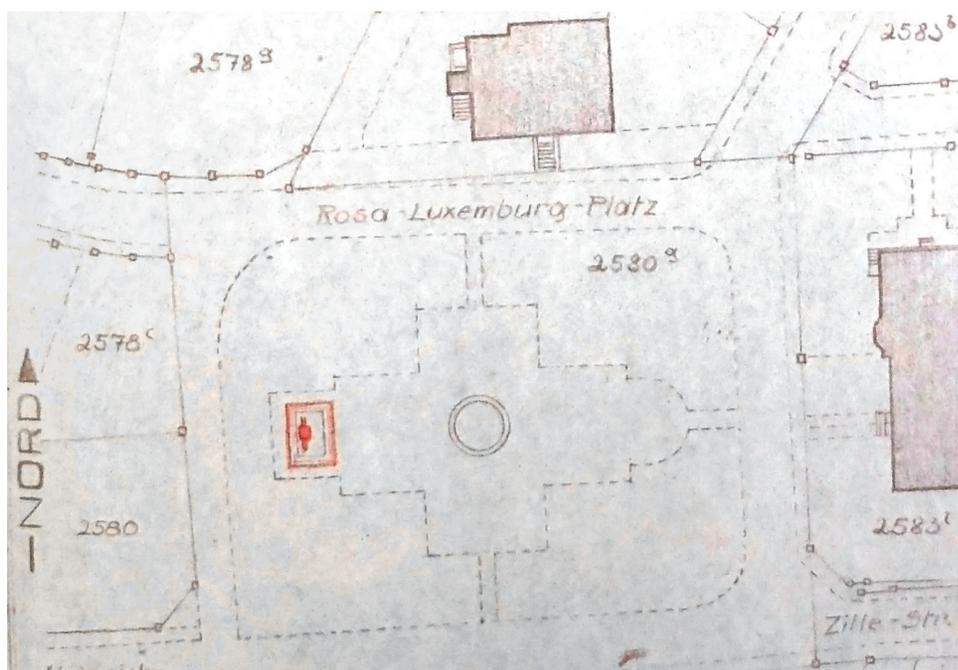
»Den unsterblichen Opfern des Faschismus und Kämpfern für Freiheit und Menschlichkeit. Wir werden euch nie vergessen! VVN Ortsgruppe Radebeul«

am 15. April 1950 enthüllt.¹⁶ Aus den Unterlagen der Bauaufsicht geht hervor, dass neben der Errichtung des Mahnmals eine Umgestaltung der umgebenden Gartenanlage geplant und genehmigt wurde.¹⁷

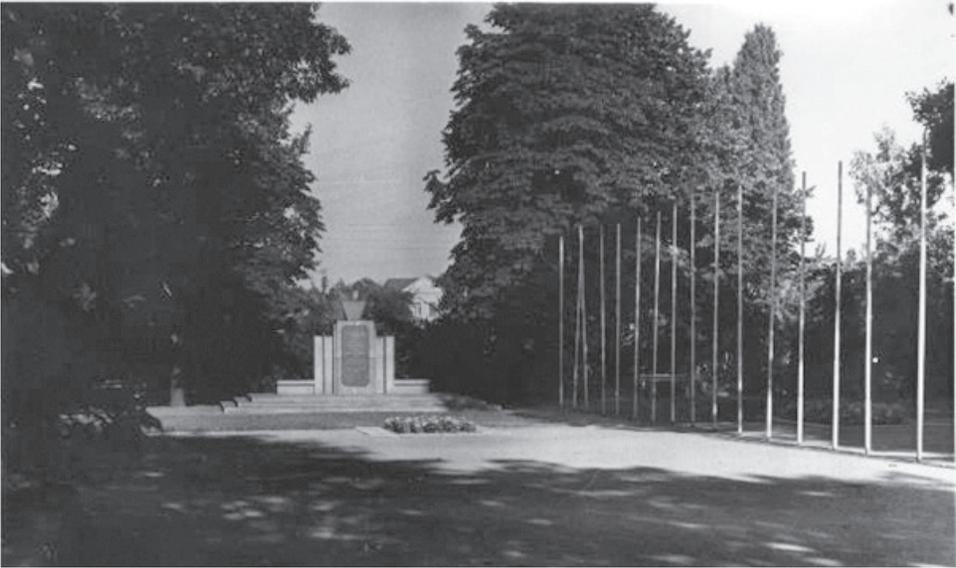
Mit der Entwicklung zum Gedenkort veränderte sich der Grundcharakter des Platzes (Abb. 6). Das Wasserbassin und die mittigen Rasenflächen wurden entfernt, so dass an ihrer Stelle ein Appellplatz entstehen konnte. Der Standort des Mahnmals an der Westseite zwischen zwei Rosskastanien sorgte für

eine Neuausrichtung der Blickbeziehungen. Das Rathaus war nicht länger Hauptbezugspunkt. Durch seine Umnutzung zum Kindergarten ab 1953¹⁸ war ein repräsentativer Vorplatz zudem nicht mehr nötig. Die axial-symmetrische Gestaltung des Schmuckplatzes blieb dennoch teilweise erhalten und ebenso große Teile des Vegetationsbestandes. Auf der Westseite pflanzte man als Hintergrund und Rahmen für das Mahnmal zahlreiche immergrüne Gehölze. Das Mahnmal selbst stand auf einem Betonsockel mit drei Stufen (Abb. 7). Die Fläche vor dem Mahnmal wurde mehrfach verändert. Zunächst befand sich dort ein quadratisches Schmuckbeet, später eine größere Rasenfläche mit einem umlaufenden Weg aus Betonpflaster. Zur Ausstattung des Platzes gehörten außerdem eine Reihe Fahnenmasten auf der rechten Seite des Mahnmals sowie einige Sitzbänke.

1973 wurde die benachbarte Kaufhalle eröffnet. Damit veränderten sich die Anforderungen an den Platz und es folgte eine Um-



6] Ausschnitt aus: Bauantrag der VVN-Ortsgruppe von 1949. Planung für Appellplatz mit VVN-Denkmal (Stadtarchiv Radebeul, S 11-21 Gedenkstätten der Radebeuler Arbeiterbewegung).



7 | Gedenkstätte für die Opfer des Faschismus auf dem Rosa-Luxemburg-Platz, Fotografie, 1950er Jahre (Stadtarchiv Radebeul, Bild-Nr. 3009).

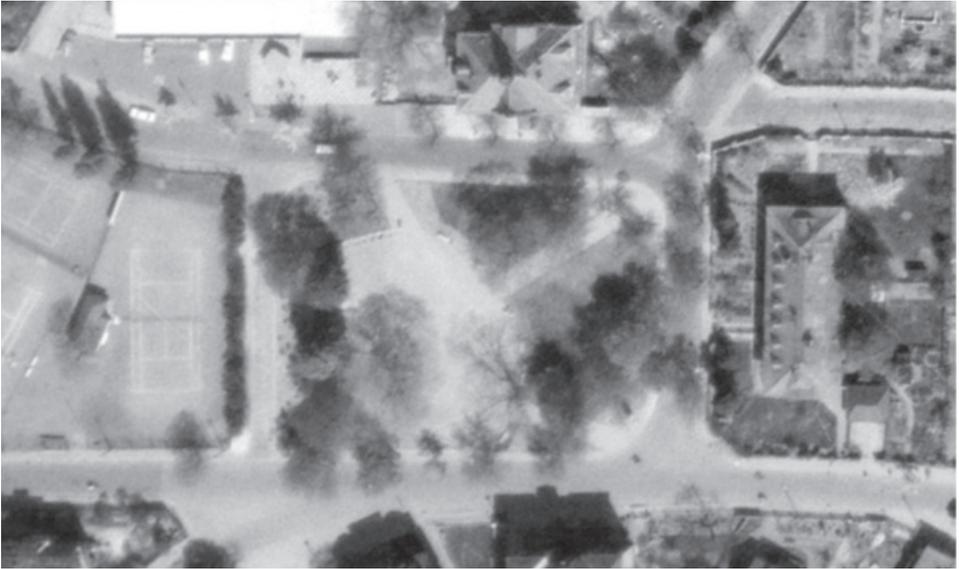
gestaltung, die wahrscheinlich zeitgleich mit der Eröffnung der Kaufhalle abgeschlossen wurde. Man passte die Wegeführung an, so dass die Kaufhalle ohne Umwege erreichbar war. Es entstand eine halbrunde, asymmetrische Platzform, wobei man den vorhandenen Baumbestand weitgehend integrierte (Abb. 8). Der Charakter des Appellplatzes blieb dabei erhalten, ebenso verblieb das Mahnmal an seinem Standort. Der Park erhielt mehr Aufenthaltsqualität durch die Aufstellung neuer Bänke in Nischen, die mit Schmuckpflanzen umgeben waren (Abb. 9). Von wem der zugrunde liegende Entwurf stammte, konnte nicht ermittelt werden.

Phase 4: Umgestaltung mit Aufstellung des Mahnmals von Johannes Peschel (1980 – 1990)

Im August 1978 beschloss der Rat der Stadt Radebeul Maßnahmen zur Neu- bzw. Umgestaltung des Ehrenmals am Rosa-Luxemburg-Platz, die bis zum 35. Jahrestag der Befreiung im Mai 1980 abgeschlossen sein sollten.¹⁹ Nachdem diese Planungen zunächst im Sande verliefen, wurde der Dresd-

ner Bildhauer Johannes Peschel im September 1980 mit dem Entwurf eines neuen Ehrenmals beauftragt.²⁰ Peschel entwickelte im Kollektiv mit dem Landschaftsarchitekten Günther Kretschmar ein Gestaltungskonzept, das die bereits bestehende Wegeführung aufnahm und ergänzte (Abb. 10). Im Erläuterungsbericht für die Neugestaltung heißt es: »Das [...] Denkmal lässt inhaltliche und formale Fragen offen und entspricht auch in seiner standörtlichen Beziehung nicht mehr der vor einigen Jahren durchgeführten Umgestaltung der Parkanlage, insbesondere der Wegeführung.«²¹ Der Standort des neuen Mahnmals lag in Beziehung zur Durchwegung. Die Halbkreisstruktur des Platzes wurde aufgenommen und ein Podest geplant, auf dem die »Figurengruppe im Widerstand«²² und eine Spruchwand aus Sandstein aufgestellt werden sollten. Die Spruchwand setzte sich aus 15 Einzelblöcken zusammen und trug die Aufschrift:

»Ehrendes Gedenken den Kämpfern gegen Faschismus und imperialistischen Krieg«



8 | Ausschnitt aus: Senkrechtluftbildaufnahme vom 6.5.1976 (Bundesarchiv Berlin, Bild 180 31/76/133).

Den vorhandenen Baumbestand integrierte Kretzschmar in die Planung; so bildet die Rot-Eiche (*Quercus rubra*) auf dem Podest eine gestalterische Einheit mit Spruchwand und Figurengruppe (Abb. 11). Die von Kretzschmar und Peschel vorgelegte Planung wurde allerdings erst 1985 bestätigt. Der neu gesetzte Termin für die Einweihung war der 8. Mai 1987 – aber auch dieser Termin konnte nicht eingehalten werden, da der bestellte Sandsteinblock für die Figurengruppe nicht rechtzeitig geliefert wurde. Lieferprobleme gab es auch beim Material für die Podeststufen, die Sockel, Einfassungsborde und Pflanzgefäße aus Mühlleitner Sandstein. Dies sorgte für weitere Verzögerungen bei der Fertigstellung. Die Gestaltung erfolgte wegen des Materialmangels später mit (Vor-Ort)-Waschbeton. Im September 1988 konnte der umgestaltete Platz mit dem Peschel-Ehrendenkmal fertig gestellt werden. Die Gestaltung von Kretzschmar und Peschel, vor allem die Figurengruppe, wurde von mehreren Seiten kritisiert. Besonders scharf äußerte sich der Radebeuler Bildhauer Prof. Walter Howard, Mitglied im Kreiskomitee der Antifaschistischen Widerstandskämpfer Dresden Land:

»Die Gesamtanlage ist unwürdig. Vor allem die Sandsteingruppe von dem Bildhauer Johannes Peschel ist eine misslungene Arbeit. Diese Gruppe wird von der Bevölkerung kritisch beurteilt und abgelehnt. Das Kreiskomitee fordert das Wegräumen. [...] Ohne das Hinzuziehen des Komitees der Widerstandskämpfer und des 1980 berufenen Aktivs Bildender Künstler Radebeul hat der damalige Stadtrat für Kultur Meissner dieses Denkmal und die Gesamtanlage errichten lassen.«²³

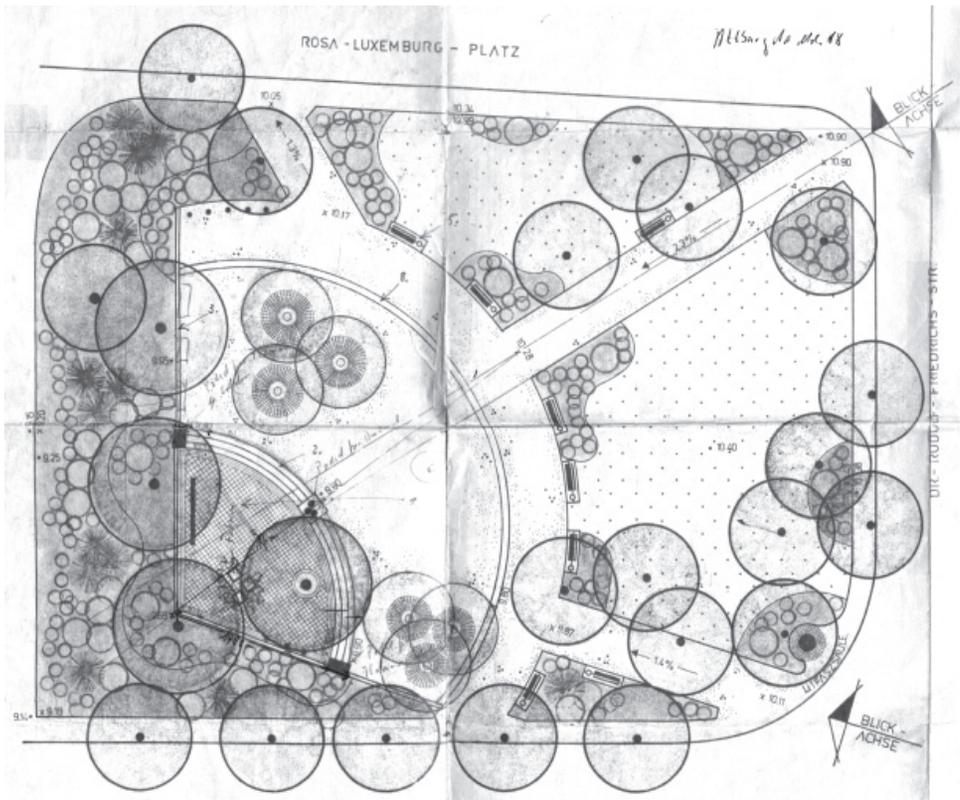
Die Figurengruppe und die Spruchwand wurden 1990 abgebaut, zunächst zwischengelagert und dann auf dem Gelände der ehemaligen Radebeuler Waldparkschule abgestellt. Ob alle 15 Teile der Spruchwand vorhanden sind, ließ sich nicht genau ermitteln. Die Sandsteinfigur ist bis auf einige kleinere Beschädigungen in einem guten Zustand.

Phase 5: Umgestaltung nach der Wende (1991 – 2017)

Zwischen 1991 und 1993 erfolgte die denkmalgerechte Sanierung des Rathausgebäu-



9 | Platz nach der Neugestaltung, Bankstandorte am halbkreisförmigen Weg, Blick nach Süden, Fotografie: Wolf Erhard, 18.10.1975 (Stadtarchiv Radebeul, Bild-Nr. 6981).



10 | Entwurfskonzeption 1, Gestalterkollektiv Johannes Peschel, August 1985 (Stadtarchiv Radebeul, Akte DDR-2992-VVN Denkmal gesamt).

des²⁴ und ab Mitte Mai 1993 die Umnutzung zum Standesamt. Der Rosa-Luxemburg-Platz erhielt nun wieder eine repräsentative Funktion und war Kulisse für Hochzeitsfotos. Die Bänke wurden ausgetauscht und entsprachen nun dem Vorbild aus der Schmuckplatzzeit. Im Bereich vor dem Podest legte man zwei kleinere Rasenflächen mit mittigen Strauchpflanzungen an und pflanzte einige Gehölze innerhalb der Anlage. Die Staudenpflanzungen wurden erneuert und die Kiesdecke auf dem Podest ausgebessert. Es erfolgte außerdem die Neupflanzung von drei Straßenbäumen an der Südseite und einem an der Ostseite. Am Standort der Spruchwand montierte man an einer schlichten, verputzten Betonstele die Granitplatte des VVN-Denkmal aus dem Jahr 1949. Neben der Betonstele stellte man zwei rechteckige Pflanzkübel aus Waschbeton auf. Der Platz der Figurengruppe auf dem mittleren Podest blieb frei, so dass weiterhin Gedenkveranstaltungen abgehalten werden konnten.

Im August 1990 beschloss die Stadtverordnetenversammlung Radebeul, dass die Stadtverwaltung einen Wettbewerb zur Gestaltung des Rosa-Luxemburg-Platzes als Radebeuler Gedenkstätte mit dem Thema »Für die Opfer und Gegner von Gewalt« vorbereiten sollte.²⁵ Dieser Beschluss wurde aufgrund der finanziellen Belastung in Höhe von mindestens 30.000 DM kurze Zeit später wieder aufgehoben und der Wettbewerb zurückgezogen. Die Gestaltung sollte mit eigenen Planungskapazitäten umgesetzt werden. Als vorläufige Lösung wählte man eine kurzfristig realisierbare Variante: Weitere sechs Bänke sollten aufgestellt werden, die Fahnenmasten entfernt, zwei halbrunde Sommerblumenbeete angelegt und Papierkörbe sowie drei größere Pflanzschalen auf den leeren Sockelbereichen aufgestellt werden. Bis zur Festlegung des zukünftigen Platzcharakters sollte dieser in seinem jetzigen, wenn auch unbefriedigenden gestalterischen Zustand mit geringfügigen Änderungen erhalten bleiben. Die generelle Umgestaltung sollte erfolgen, sobald die erforderlichen Mittel dafür bereit stünden.²⁶ 2007

lobte die Stadt Radebeul den Wettbewerb für die Umgestaltung des Rosa-Luxemburg-Platzes neu aus. Die Aufgabenstellung veränderte sich völlig, so dass nur der Rückbau der Straße und dadurch folgend die Vergrößerung der Grünanlage, der Rückbau des Sockels mit Denkmal, die Erhaltung des Gedenksteins für die Opfer des Nationalsozialismus und die weitestgehende Erhaltung des Baumbestandes übrig blieben.²⁷ Im Juli 2008 reichte das Dresdner Landschaftsarchitekturbüro Haufe Lohse Pätzig einen Entwurf zur Umgestaltung ein. Dieser stieß zunächst auf Zustimmung im Stadtrat, dem Bauausschuss waren allerdings die veranschlagten Kosten von 100.000 DM zu hoch und die Umgestaltung verschob sich auf unbestimmte Zeit.²⁸ Auch viele Radebeuler äußerten sich in Leserbriefen kritisch zum geplanten Umbau.²⁹ Ein knappes Jahrzehnt blieb der Rosa-Luxemburg-Platz unverändert bis 2017 die Umgestaltung neu diskutiert und die Ausführung des Entwurfes von Haufe Lohse Pätzig beschlossen wurde.

Umgestaltung (ab 2018)

Im Frühjahr 2018 wurde mit der Umgestaltung begonnen. Der Entwurf sieht einen »heiter gestalteten Platz« mit Verbesserung der Aufenthalts- und Durchgangsqualität durch eine zeitgemäße Formensprache vor (Abb. 12). Die Vegetation, die größtenteils erhalten wird, soll den großzügigen Platzcharakter bestimmen und der Gedenkstein auf würdige Weise platziert werden.³⁰ Das Podest sowie die Bepflanzungen im Inneren des Platzes werden entfernt. Zwei ineinander verdrehte, elliptische Formen ergeben einen Rasenspiegel im Zentrum der Anlage, um den eine neue Wegeführung aus wassergebundener Wegedecke führt. Lange Staudenbeete und Sitzbänke sind dieser Form angepasst. Zwei gepflasterte Hauptachsen an den Außenseiten schneiden die Ellipse in nordsüdlicher Richtung. Die Gedenktafel wird an die Westseite gesetzt.

Im Oktober 2018 waren die landschaftsbaulichen Arbeiten auf dem Platz weitestge-



11 | Frontaler Blick auf Figurengruppe mit Spruchwand, Fotografie, 8.11.1989 (<https://www.flickr.com/photos/sludgeulper/4080646089/in/photolist-7dAnV4>, Stand: 10.2.2018).



12 | Entwurfsplan Büro Haufe Lohse Pätzig Landschaftsarchitekten, Juli 2008.

hend abgeschlossen und zahlreiche Gehölze und Hecken gerodet. Die im Entwurf vorgesehenen neuen Stauden- und Heckenpflanzungen stehen noch aus. Es wird sich zeigen,

wie die Bürger Radebeuls den Platz zukünftig nutzen und ob die zeitgemäße Umgestaltung dem Anspruch eines Gedenkortes weiterhin gerecht wird.

- 1 Meyer, Gustav: Lehrbuch der schönen Gartenkunst, Berlin 1873, S.10.
- 2 Dietze, Kerstin: Villengärten in Radebeul. Beiträge zur Stadtkultur der Stadt Radebeul, Radebeul 2001, S. 6.
- 3 Ebd., S.3.
- 4 Gebrüder Ziller, in: <http://tourismus.radebeul.de/tourismus-kultur/stadt-und-historie/persoenslichkeiten/moritz-ziller/> (Stand: 13.10.2018).
- 5 Alexander Steffen (1871-1954) absolvierte eine Ausbildung zum Hofgärtner im Großherzoglichen Hofküchengarten in Schwerin und in der Königlichen Gärtnerlehranstalt Potsdam-Wildpark. Danach war er in der Städtischen Gartenverwaltung Berlin und Magdeburg tätig, von 1895-1897 in der Baumschule und Landschaftsgärtnerei „E. Pietzsch“ in Oberlößnitz. Zu dieser Zeit wirkte er am Königsplatz. 1922-1936 war er Gartendirektor der staatlichen Versuchs- und Beispielgärtnerei Pillnitz bei Dresden, vgl. hierzu: Gröning, Gerd/ Wolschke-Bulmann, Joachim: Grüne Biographien: Biographisches Handbuch zur Landschaftsarchitektur des 20. Jahrhunderts in Deutschland, Berlin 1997, S. 378.
- 6 Stadtarchiv Radebeul, NL-5069-Königsplatz, Beschluss der Königlichen Amtshauptmannschaft Dresden-Neustadt vom 19.5.1894.
- 7 Altner, Manfred: Stadtlexikon Radebeul. Historisches Handbuch für die Lößnitz, Radebeul 2006, S. 257.
- 8 Stadtarchiv Radebeul, NL-5070-Königsplatz, Blatt 10 Kostenanschlag von Pietzsch.
- 9 Ebd., Schreiben vom Verschönerungsverein an den Gemeinderat vom 29.6.1895.
- 10 Ebd., Schreiben von Gustav Pietzsch an den Gemeindevorstand Herz vom 26.7.1895.
- 11 Ebd., Protokollauszug aus der Gemeinderatsitzung vom 9.3.1899.
- 12 Stadtarchiv Radebeul, NL-5069-Königsplatz, Auszug aus dem Sitzungsprotokoll des Bauausschusses vom 9.3.1915.
- 13 Der exakte Standort des Kaiser-Wilhelm-Denkmal ist nicht dokumentiert. Allerdings weist das Luftbild aus dem Jahr 1945 darauf hin, dass das Denkmal zwischen Wasserbassin und Rathaus in Blickbeziehung zur Friedensburg stand. Diese Blickbeziehung bestand auch schon am ursprünglichen Standort des Denkmals an der Kreuzung Königstraße / Kaiserstraße.
- 14 Stadtarchiv Radebeul, NL-5069-Königsplatz, Blatt 1.
- 15 Täubert, Gudrun/ Andert, Frank: Schmuckplätze in Radebeul gestern und heute, Radebeul 2010, S. 32.
- 16 Stadtarchiv Radebeul, S 11-21 Gedenkstätten der Radebeuler Arbeiterbewegung, Blatt 2.
- 17 Ob und wann diese Gestaltung umgesetzt wurde, ließ sich aufgrund fehlender Bildquellen nicht mit absoluter Sicherheit feststellen. Auch die Akten im Stadtarchiv Radebeul gaben keinen Aufschluss darüber, welche Arbeiten von der VVN und anderen Akteuren nach 1950 auf dem Rosa-Luxemburg-Platz ausgeführt wurden.
- 18 Altner 2006, S. 162.
- 19 Stadtarchiv Radebeul, DDR-2992, VVN-Denkmal Rosa-Luxemburg-Platz, Brief der SED Ortsparteiorganisation Radebeul an den Rat der Stadt Radebeul vom 16.10.1979.
- 20 Ebd., Brief des Stadtrates für Kultur Radebeul Meiner an J. Peschel vom 2.9.1980.
- 21 Ebd., Erläuterungsbericht zur Neugestaltung VdN-Denkmal Rosa-Luxemburg-Platz-Radebeul vom 17.8.1985.
- 22 Abmaße 1,50 x 1,50 x 1,80 m.
- 23 Stadtarchiv Radebeul, DDR-2992, VVN-Denkmal Rosa-Luxemburg-Platz, Brief von Prof. Walter Howard an den Rat der Stadt Radebeul, 16.9.1989.
- 24 Altner 2006, S. 162.
- 25 Stadtarchiv Radebeul, DDR-2992-VVN Denkmal, Beschlussvorlage zu Beschluß-Nr. 20/90.
- 26 Ebd., Zusammenfassender Bericht der Stadtverwaltung Radebeul, Bauverwaltung, Abt. Stadtgrün zur geplanten Umgestaltung des Rosa-Luxemburg-Platzes vom 1.3.1991.
- 27 Heike Funke, Mitarbeiterin Stadt Radebeul, Amt für Stadtgrün, E-Mail vom 15.12.2017.
- 28 Berndt, Henry: Planung für Rosa-Luxemburg-Platz fällt durch, Sächsische Zeitung Radebeul, 4.9.2008.
- 29 Berndt, Henry: SZ-Leser wollen keinen neuen Luxemburgplatz, Sächsische Zeitung Radebeul, 13./14.09.2008.
- 30 Stadt Radebeul, Amt für Stadtgrün, Unterlagen zur Entwurfsplanung vom Landschaftsarchitekturbüro Haufe Lohse Pätzig, Juli 2008.

AUTOREN

Marina Heilmeyer

1962-1967 Studium von Kunstgeschichte, Italienisch, Design in Italien und Deutschland; seit 1967 Tätigkeit als wissenschaftliche Zeichnerin, u. a. 1967-1970 bei der deutschen Grabung Olympia/Griechenland, 1978-1990 für die Staatlichen Museen zu Berlin (Gemäldegalerie und Antikemuseum) und Bayerische Akademie der Wissenschaften; seit 1982 Arbeiten zwischen Kunstgeschichte und Botanik, z. B. Analyse der Blumen auf Holländischen Stillleben; 1991-1996 Kuratorin für Ausstellungen am Botanischen Museum Berlin-Dahlem; seit 1996 Freie Mitarbeiterin am Botanischen Museum Berlin-Dahlem; Ausstellungen und Publikationen zu kulturhistorischen Themen.

Dr. Mario Kliewer

2005-2012 Studium der Geschichte und Philosophie (B.A., M.A.) an der TU Dresden; 2015 Promotion Neuere Geschichte (»Geschmacksgaranten. Sächsische Hoflieferanten für exquisite Nahrungsmittel um 1900.«); 2009-2014 Mitarbeit an verschiedenen kulturhistorischen Themenausstellungen; 2015-2017 Wissenschaftlicher Mitarbeiter im DFG-Projekt »Weltsichten« der Deutschen Fotothek der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek und der Staatlichen Ethnographischen Sammlungen, Staatliche Kunstsammlungen Dresden. Seit 2018 Kurator der Sonderausstellung »Stadt« im Staatlichen Museum für Archäologie Chemnitz (smac).

Nora Kindermann

2003–2009 Studium der Landschaftsarchitektur an der TU Dresden; 2009–2011 wissenschaftliche Volontärin im Landesamt für Denkmalpflege Sachsen, Sachgebiet Gartendenkmalpflege; seit 2011 selbstständig mit

verschiedenen Arbeiten im Bereich Gartendenkmalpflege; seit 2014 wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrgebiet Geschichte der Landschaftsarchitektur und Gartendenkmalpflege an der TU Dresden.

Prof. Dr. Marcus Köhler

1987–1992 Studium der Kunstgeschichte, Publizistik, Germanistik und Erziehungswissenschaften an der FU und der TU Berlin; 1992 am Kupferstichkabinett Berlin und den Sammlungen Preußischer Kulturbesitz tätig; 1993–1996 div. Gutachten für das Landesamt für Denkmalpflege Berlin und die Stadt Potsdam; 1996–1998 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Grünplanung und Gartenarchitektur der Leibniz Universität Hannover; 1997 Promotion (»Thinking himself the greatest gardener in the World. Johann Busch (1725–1795). Pflanzenhändler und Hofgärtner Katharinas II. von Rußland«); 1998–2014 Professor für Gartendenkmalpflege an der Hochschule Neubrandenburg; seit 2014 Professor für Geschichte der Landschaftsarchitektur und Gartendenkmalpflege an der TU Dresden.

Prof. Dr. Josef Matzerath

1977-1986 Studium der Geschichte und Philosophie an der Universität Bonn; 1990 Promotion in Alter Geschichte zu Albert Schweigler (1819-1857); 2003 Habilitation an der TU Dresden für Neuere und Neueste Geschichte; Professor am dortigen Institut für Geschichte; Forschung zur kulinarisch-ästhetischen Entwicklung der exquisiten Kochkunst und Tafelkultur; Leitung des Projekts »Kulinarische Tradition. 500 Jahre exquisite Küche in Sachsen«; Mitherausgeber dreier Neueditionen von Rezeptsammlungen und Kochbüchern Dresdner Hofköche sowie eines Sammelbandes zur Tafelkultur um 1900; zahlreiche Publikationen zur Geschichte des Adels in der Frühen Neuzeit und Moderne; Leitung eines

Graduiertenkollegs zur Geschichte der sächsischen Landtage gemeinsam mit Prof. Dr. Uwe Israel.

Dr. Christine Nagel

1996-2001 Studium der Kunstgeschichte und Geschichte an der TU Dresden; 2009 Promotion (»Schmuck der sächsischen Kurfürsten um 1600. Untersuchung zum Umgang mit Schmuck und dessen Funktion im Rahmen fürstlicher Repräsentation und Kommunikation«); 2004-2006 Museumsmitarbeiterin Grünes Gewölbe, Dresden; 2008-2014 Wissenschaftliche Mitarbeiterin im Provenienzrechercheprojekt »Daphne« an den Staatlichen Kunstsammlungen Dresden (Rüstkammer); seit 2015 Wissenschaftliche Mitarbeiterin in der Rüstkammer und im Grünen Gewölbe bei den Staatlichen Kunstsammlungen Dresden (SKD).

Dr. Klaus Olbricht

1989-1994 Gartenbaustudium an der Humboldt-Universität zu Berlin; 1994-1998 Promotionsstudent an der Humboldt-Universität zu Berlin, Fachgebiet Gärtnerische Pflanzenzüchtung; zeitgleich Freiberufler im Büro für Städtebau GmbH Chemnitz; 1998 Promotion (»Untersuchungen zur genetischen und histogenetischen Variabilität an transgenen *Petunia hybrida* Hort. (Vilm.)«); 1998-2002 Wissenschaftlicher Mitarbeiter, Zierpflanzenzüchtung, Elsner pac® Jungpflanzen Dresden; 2002-2008 Wissenschaftler an der Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen, Institut für Obstzüchtung Dresden-Pillnitz, AG Erdbeerzüchtung; 2014 Habilitation (»Klonzüchtung ausgewählter gärtnerischer Kulturen unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit«) an der Humboldt-Universität zu Berlin im Fachgebiet Gärtnerische Pflanzensysteme / Pflanzenzüchtung, Lebenswissenschaftliche Fakultät, seitdem Privatdozent am dortigen Albrecht Daniel Thaer-Institut; seit 2001 Lehrauftrag an der

Hochschule für Technik und Wirtschaft Dresden (HTW), Fakultät Landbau / Landespflege; seit 2007 Lehrauftrag an der Humboldt-Universität zu Berlin, Landwirtschaftlich-Gärtnerische Fakultät; seit 2008 Pflanzenzüchter bei der Hansabred GmbH & Co. KG Dresden.

Katja Pawlak

1983-1986 Studium der Garten- und Landschaftsgestaltung an der Ingenieurschule für Gartenbau in Erfurt; 1986-1992 wissenschaftliche Mitarbeiterin im Bereich Parks und Gärten im Staatlichen Museum Schwerin; danach angestellte Ingenieurin in Landschaftsarchitekturbüros; 2002 -2006 Masterstudium »Bauen und Erhalten« an der BTU Cottbus; seit 2004 eigenes Büro in Schwerin mit den Schwerpunkten Garten- und Architekturforschung, Gartendenkmalpflege und Objektplanung; Autorin von Publikationen zur Garten- und Architekturhistorie insbesondere des Bundeslandes Mecklenburg-Vorpommern.

Jenny Pfriem

1994-2000 Studium der Landschaftsarchitektur an der TU Dresden; 2001-2004 Wissenschaftliche Volontärin bei der Stiftung »Fürst-Pückler-Park Bad Muskau«; seit 2004 als freiberufliche Landschaftsarchitektin tätig; 2008-2009 Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl Denkmalpflege und Entwerfen an der TU Dresden; seit 2016 wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrgebiet Geschichte der Landschaftsarchitektur und Gartendenkmalpflege an der TU Dresden.

Jonas Danner, Janos Fath, Manuela Jacobs, Sarah Maibuhr und Sabrina Wenck

Studierende des Bachelor- bzw. Masterstudiengangs Landschaftsarchitektur an der TU Dresden.