Zu Gast bei Fürst Pückler

DIE TAFELFREUDEN
DES GRÜNEN FÜRSTEN

65 HISTORISCHE REZEPTE NEU INTERPRETIERT VON TIM SILLACK
HERAUSGEGEBEN VON MARINA HEILMEYER & STEFAN KÖRNER
FOTOGRAFIEN VON MARINA JERKOVIC

PRESTEL
MÜNCHEN · LONDON · NEW YORK

07 — Vorwort
15 — freuden
39 — 57 — Suppen
97 — Fleisch
153 —
173 —
195 — Dessert & Eis

Fürstliche Tafel-

Vorspeisen

79 — Fisch

119 — Pasteten

135 — Große Braten

Gemüse

Süßspeisen

215 — Essenzen

» Es ist dieses der Gourmandise, und befindet sich unmittelbar neben dem ehemaligen Mordsinn, denn es findet, gleich ihm, im Zerstören sein höchstes Vergnügen. Ich besitze es in bedeutendem Maße. Es verleiht dieses Organ nicht blos die gemeine Lust am Essen und Trinken, sondern befähigt seine Inhaber auch, die wahre Qualität der Weine und ihr Bouquet zu würdigen, so wie jeden Fehler und jede Genialität des Kochs augenblicklich gewahr zu werden.«

Briefe eines Verstorbenen, 4. Teil: 1826, 1827 und 1828, 1831, S. 124f.

Vorwort

STEFAN KÖRNER

»Semilasso ist uns als ein zu großer Freund der Gastronomie bekannt.«

Vorletzter Weltgang von Semilasso, 1835, S. 281

Hellwach war Fürst Hermann von Pückler-Muskau Zeit seines Lebens, auch wenn er sich selbstironisch als »Semilasso« (Halbmüder) bezeichnete. Nach aufsehenerregenden Aktionen in seiner Jugend in deutschen Landen, seiner abenteuerlichen Reise durch den Orient und großen Erfolgen als Schriftsteller in ganz Europa begann der »Grüne Fürst« 1846 mit der Gestaltung der Branitzer Parklandschaft im Süden des heutigen Landes Brandenburg noch einmal ganz von vorn. Mit Drive und Erfolg schuf Pückler hier seinen Alterssitz in einem Gesamtkunstwerk von Gartenkunst, Architektur und Kunstsammlungen und begründete seinen Weltruf als Gastrosoph. In fünf kostbaren Tafelbüchern wurden bis 1871 die fürstlichen Gäste und die ihnen kredenzten Gerichtefolgen verzeichnet, die Grundlage von Küchengeschichte und den Neuinterpretationen dieses Buches sind.

Zeit seines Lebens war Pückler die Neuerfindung, Selbstinszenierung und der Widerspruch in sich selbst: Aristokrat und Vordemokrat, Dandy und Melancholiker, Starschriftsteller mit gigantischem Erfolg und Gartenkünstler (oft) ohne genügend Geld, jugendlicher Salonlöwe und kosmopolitischer Hommes des lettres, umtriebiger Frauenschwarm und treuer Lebenspartner, Weltrealist voller Jenseitshoffnung, Grenzgänger zwischen Wissenschaft, Dichtung und Wahrheit. Sein Leben war bunt, sein Geist neugierig, seine Art ungeduldig, sein Humor hemmungslos. Der Ruf des »Tollen Fürsten« zwischen London und Muskau, zwischen Kairo und Branitz ist bis heute legendär. Das Innerste des *»fashionabelsten aller Sonderlinge«*, wie Heinrich Heine ihn nannte, ist jedoch bis heute rätselhaft. Nach Pücklers Aussage war seine Haupteigenschaft der *»Geschmack – der in allem das Vollkommenste zu erreichen sucht, und zu finden versteht.«*

Dieses Pückler-Kochbuch nimmt die Branitzer Tafelbücher, die sich im Besitz der gräflichen Familie Pückler befinden, zum Ausgangspunkt einer Reise in dieses Kapitel europäischer Geschmacks- und Küchengeschichte. Marina Heilmeyer, beste Kennerin des »Kulinarischen Fürsten« berichtet von den Tafelfreuden des Fürsten. Kleine Küchengeschichten garnieren die Rezepte, die Küchenchef Tim Sillack in seinem Restaurant »Lou« im historischen Kavalierhaus am Schloss Branitz neu interpretiert hat. Die Bilder der Gerichte und des Branitzer Gartenreichs des »Grünen Fürsten« von Marina Jerkovic lassen den »Freund der Gastronomie« hellwach in die Gegenwart leuchten.

Des
Herrn Fürsten von Pückler-Muskau
TAGEBUCH
angefangen im Jahre
1854

Fürstliche Tafelfreuden

MARINA HEILMEYER

Spät im Herbst des Jahres 1855 kehrte Fürst Pückler nach langer Abwesenheit wieder ins Schloss seiner Väter in Branitz zurück. Er wird für die Reise, wie er es später auch vielen seiner Besucher empfahl, von Berlin aus den seit 1846 fahrenden Zug ostwärts bis ins Städtchen Guben genutzt haben. Nach sechs Stunden Fahrt war dieses erste Ziel erreicht. Von Guben aus gelangte man mit der Kutsche in weiteren zwei bis drei Stunden in die Stadt Cottbus, wo eine elegante Equipage des Fürsten wartete, um die Reisenden ins nahe gelegene Schloss Branitz zu bringen. Es wird schon dunkel gewesen sein, als der Fürst an jenem 24. Oktober 1855 seinen Park und sein Schloss wiedersah, wo er von seinen treuen Bediensteten empfangen wurde. Obwohl der Fürst über zwei Jahre auf Reisen gewesen und die Fürstin bereits mehr als ein Jahr verstorben war, funktionierte der Schlosshaushalt unter Leitung der Inspektorin Bertha Stauß bestens. Der Park galt dank des steten Einsatzes von Obergärtner Wilhelm Freschke weiterhin als grüne Oase in der Lausitz, und um den täglichen Ablauf aller Arbeiten hatte sich Sekretär Albert Bidault zuverlässig gekümmert. Daher war der Champagner kalt gestellt und der Bordeaux hatte die rechte Temperatur, als sich der rückkehrende Fürst Pückler mit seinem »Hofmarschall«, dem kleinwüchsigen Wilhelm Masser, genannt Billy, spätabends an die schön gedeckte Tafel setzte, um ein Sieben-Gänge-Menu zu genießen.

Die Tafelbücher – europäisches Genusserbe

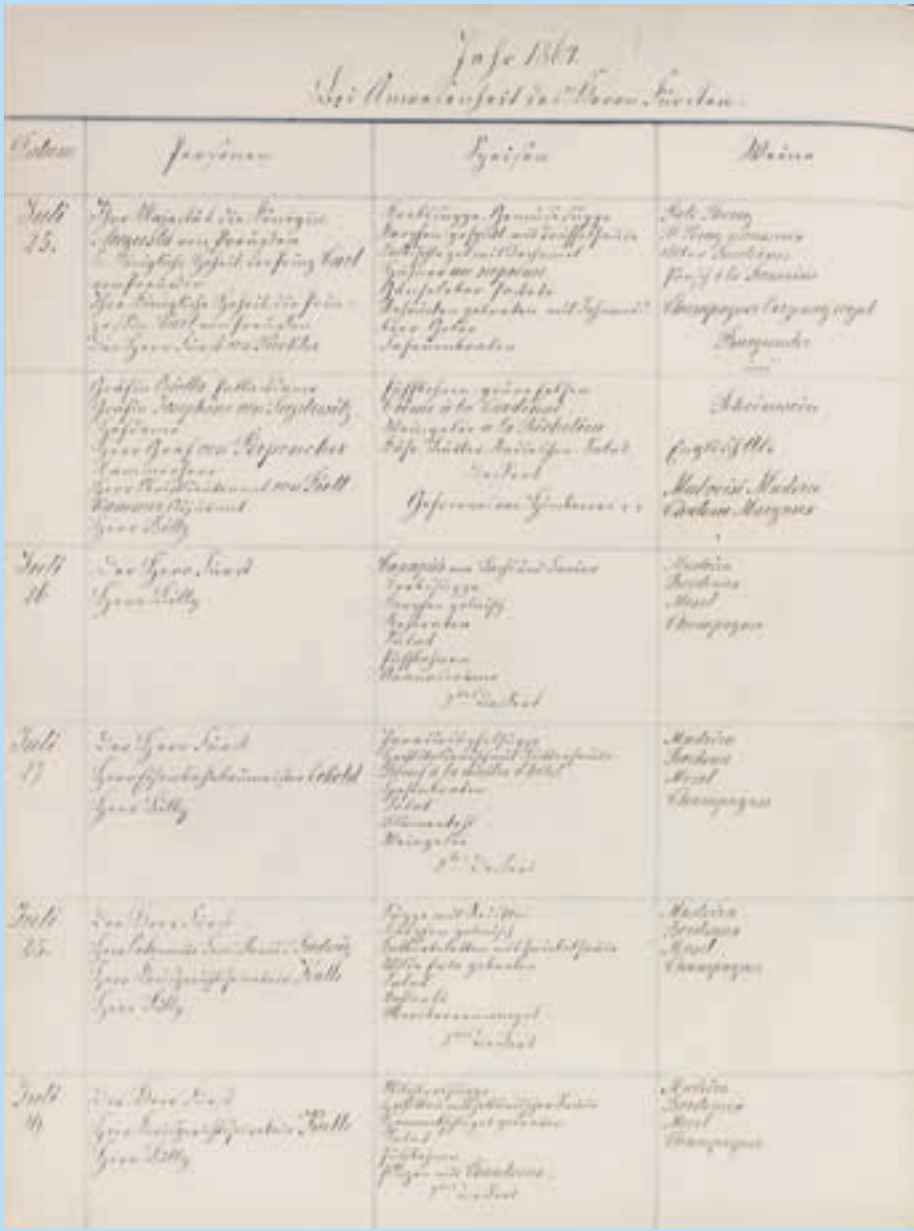
Dem stets reiselustigen Billy wird der Fürst von seinen Reisen in den vergangenen Jahren erzählt haben. Vor allem von seinen langen Aufenthalten in Paris, wo er die bekanntesten Restaurants wie das »Trois Frères Provencaux« besucht hatte, bei Kaiser Napoleon III. gespeist, sich auf dem Büchermarkt im Auftrag von Preußens Prinzessin Augusta nach den modernsten Kochbüchern umgesehen und die neueste Ausgabe von Brillat-Savarins »La Physiologie du goût« für die eigene Bibliothek in Branitz erstanden hatte.

Zum Thema Essen und Geschmack erwartete ihn aber auch hier in Branitz eine Überraschung. Billy Masser wird dem Fürsten im Laufe des Abends die Neuigkeit gezeigt haben: ein großes, noch heute vorhandenes Tafelbuch.

Links oben: nach Julius Gottheil, Schloss Branitz von Osten, aus dem Schmuckblatt »Schloss Branitz und Umgebung«, Stahlstich, 1857 / links und oben: Titelseite und Einband mit dem fürstlichen Wappen des ersten Bandes »Des Herrn Fürsten v. Pückler-Muskau Tafelbuch«, 1854

Der Einband aus dunklem Saffianleder, auf dem der Besitzvermerk des Fürsten in Form eines runden goldenen Stempels prangt: die vom Fürstenhut gekrönte Devise »AMOR ET VIRTUS« (»Liebe und Tugend«) im Rund um einen Adler. Innen steht zu lesen: *»Des Herrn Fürsten von Pückler-Muskau Tafelbuch, angefangen im Jahre 1854«*. Auf den ersten Seiten hatte der Sekretär des Fürsten, Albert Bidault, vermerkt: *»Während der Abwesenheit des Herrn Fürsten«* und auf der linken Seite in deutscher Sütterlin-Schreibschrift das Datum, die Namen und Titel der bewirteten Gäste, die servierten Speisen und Getränke. Rechts waren die gleichen Angaben in Französisch und mit lateinischen Buchstaben festgehalten. Diese genauen Aufzeichnungen sollten wohl beweisen, wie gut man in Branitz auch in Abwesenheit des Fürsten selbst Gäste aus dem preußischen Königshaus zu betreuen und zu bewirten verstand.

Zunächst kam der 23-jährige Prinz Friedrich Wilhelm, der spätere Kaiser Friedrich III., mit Gefolge und wurde bei strahlendem Sommerwetter in der Pergola vis-à-vis des Schlosses mit einem »kalten Frühstück« überrascht, das sieben Gänge umfasste. Dieser Besuch wurde nicht nur als erster Eintrag im ersten Tafelbuch festgehalten, sondern auch in einem Bericht von Billy Masser an den Fürsten lebendig erzählt: *»Ich lud die Herren unter die Pergola, wo die Madame Stauß das sehr erquickliche Déjeuner hatte servieren lassen. Das überraschte den Prinzen ganz ungemein, und langte* [er] *nun aber mit einem Appetit zu, daß es eine Freude war zu zusehen. Auch hatten sich mittlerweile noch mehrere Offiziere aus seiner Umgebung in der Nähe eingefunden, und schauten oft mit sehnsüchtigen Blicken zu uns herüber, so daß ich mich erdreistete, Seine Königliche Hoheit zu fragen, ob ich wohl die Herren auch zu diesem Déjeuner einladen dürfte. Dies war ihm ganz angenehm, und nun wurde die Gesellschaft erst recht heiter und die Unterhaltung sehr vergnügt. Ein Glas Eisbowle nach dem andern wurde mit wahrer Wonne geleert, und einer Speise nach der andern wurde mit wahrer delicia zugesprochen, so daß die Herrn zuletzt alle einstimmig versicherten, sie könnten nun nichts weiter genießen, so vortrefflich hätte es ihnen geschmeckt.«*



Zwei Wochen später stand die Branitzer Küche vor der Aufgabe, ein mittägliches Menu für ein Paar aus der fürstlichen Verwandtschaft zu servieren, das mit türkischen Pastetchen und »Artischocken à la Barigoule« glänzte. Wenig später meldete sich recht kurzfristig auch noch König Friedrich Wilhelm IV. von Preußen an, um den nun schon viel gerühmten Park zu besichtigen. Dieses Mal war Billy Masser verreist, aber Obergärtner Wilhelm Freschke übernahm die Führung und die bravouröse Schlossinspektorin Bertha Stauß servierte dem König und seinem Gefolge unter anderem eine jahreszeitliche Spezialität des Hauses, eine Pastete von Bekassinen.

Nur ein kleines Gabelfrühstück mit Gänsebraten und den für die Lausitz typischen »Plinsen« oder Pfannkuchen bekamen zwei adelige Damen, die das Grab der kürzlich verstorbenen Fürstin Lucie besuchen wollten.

Der Fürst dürfte sehr begeistert gewesen sein über diese genauen kulinarischen Aufzeichnungen in solch einem prächtigen Tafelbuch. Nur die summarische Angabe eines 1. und 2. Desserts gefiel ihm nicht. Er wollte erklärt haben, was man sich in Branitz darunter vorzustellen habe. Und so notierte Billy Masser noch unten auf dieser Seite des Tafelbuches: *»Das erste Dessert an der Tafel des Herrn Fürsten besteht aus Käse, Salat, Radieschen, Fenchel, Staudensellerie, Pumpernickel, Salzstängel, frischer Butter, etc., wozu English Ale serviert wird.*

Das zweite Dessert besteht wie gewöhnlich aus Gefrorenem, frischen und eingemachten Früchten, Compotte und Bonbons, wozu Bordeaux, Madeira und für die Damen süße Weine serviert werden. Bei kleiner Tafel werden einige Arten Gefrorenes, zuweilen auch am Schluss des Diners als süße Speise gegeben, dann aber nur das erste Dessert serviert.«

Mit der Rückkehr des Fürsten Pückler nach Branitz im Herbst 1855 begannen nun die regelmäßigen Aufzeichnungen im ersten Tafelbuch. In den folgenden 15 Jahren, bis zum Dezember 1870, sollten noch vier weitere Bücher (alle in Leder gebunden und die Seiten mit goldenem Schnitt) mit sorgfältigs-

Links: Pückler-Tafelbuch vom 25. Juli 1864: Besuch der Königin Augusta von Preußen mit Speisen und Weinen / rechts: Porträt Billy Masser, Haushofmeister des Fürsten und Mitverfasser der Pückler-Tafelbücher, Fotografie, um 1865 / unten: Moritz Daffinger, Porträt Fürst Hermann von Pückler-Muskau in Wien, Gouache, 1840

ten Eintragungen gefüllt der Nachwelt dokumentieren, wer zu Besuch kam und was es zu essen und zu trinken gab – ein kulturhistorischer Schatz, wie er in dieser Form bisher nirgendwo sonst gefunden wurde.

Die Tafelbücher erzählen nicht nur von den bedeutenden Ereignissen und den königlichen Besuchen, sondern verraten auch kleine Geheimnisse aus der Küche und über das Leben in Branitz. Sie berichten von jahreszeitlichen Besonderheiten, davon, wie oft der »Herr Fürst« und der »Herr Billy« nur zu zweit speisten, und dass es immer zwei Suppen zur Auswahl gab, sobald hochrangiger Besuch nach Branitz kam. Hier kann man auch verfolgen, dass es zum 70. Geburtstag des Fürsten am 30. Oktober 1855 seine Lieblingsgerichte wie Petersiliensuppe, Rindfleisch mit Sardellensauce und Kirscheis zum Dessert gab. Zu jedem Menu wurde Champagner gereicht und jeder Braten von Salat begleitet. Man erfährt, wer mit dem Fürsten tafelte, was Routine war und wann die Küche zu Höchstleistungen ermuntert wurde. Im letzten der Tafelbücher sind für den 26. Dezember 1870 noch zwei Gäste, ein neungängiges Menu und sechs sorgfältig sowohl auf die Speisen wie auch auf die Vorlieben der Gäste abgestimmte Getränke verzeichnet, bevor die Eintragungen vom 27. bis 31. Dezember 1870 nur noch die traurige Nachricht »*Der Herr Fürst krank*« vermitteln. Im Ganzen sind in 15 Jahren die abendlichen Menus von 3.542 Tagen aufgezeichnet worden, außerdem einige wenige Déjeuners. Zweimal wurde ein »Gabelfrühstück« angerichtet.

Der kulinarische Tagesablauf des Hausherrn

Der Fürst war ein Nachtmensch, der erst mittags aufstand, eine Tasse Tee zu sich nahm und es liebte, abends spät zu speisen. Schon als er 1811 – ganz unerwartet früh – die Standesherrschaft Muskau erbte und in jugendlichem Übermut mit gerade einmal 26 Jahren das Glück seiner Unabhängigkeit auskostete, liebte er diese Tageseinteilung und schrieb in sein Tagebuch: *»So lebe ich hier ganz allein ein wahrhaft patriarchalisches Leben, die Nacht lese ich, am Tage schlafe ich, und den Abend von 5 bis 10 Uhr bringe ich im Walde zu. Um 10 wird erst diniert, eine neue, sehr zweckmäßige Mode.«* Weniger begeistert waren allerdings seine Mutter, seine Schwestern und Schwager, die mit ihm im gewaltigen Muskauer

Schloss, dem Anwesen der mütterlichen Familie von Callenberg, lebten. Vor allem die Schwager verbrachten den Tag in der Küche, um ihren Hunger zu stillen und von den schon für den Abend zubereiteten Speisen zu naschen, wie der junge Pückler amüsiert feststellte.

Eine ähnliche Tageseinteilung wollte der Fürst in fortgeschrittenem Alter nun auch in Branitz verwirklichen und formulierte sie zunächst 1859 für einen Vetter, der ihn besuchen wollte, folgendermaßen: *»Übrigens lebt man hier bei mir ganz nach englischer Weise, d.h. ungeniert wie in seinem eigenen Hause. Jeder verlangt von der Schlossinspektorin durch die Diener was er wünscht, theilt den Tag über seine Zeit wie er Lust hat, bekümmert sich ebensowenig um den Hausherren, als dieser um ihn«.*

Diese »Hausordnung« präzisiert er 1869 für seine Biographie in Punkt fünf noch einmal: *»Der einzige Zwang besteht darin, zum Diner um 9 Uhr zu kommen, wenn der Tamtam zum zweitenmal donnert. Nur Krankheit, die der liebe Gott verhüte, dispensiert von dieser Pflicht. Nach dem Kaffee ist jedes Menschenkind wieder frei.«*

Für den Fürsten, diesen mit seinen 70 Jahren immer noch sehr eleganten und schlanken Mann, begann im Spätherbst 1855 in Branitz ein neuer, aber auch der letzte Abschnitt seines Lebens. Im Park würde er in den nächsten Jahren seine Pyramiden bauen, im Schloss wollte er viele Räume neu gestalten. Sein

Links: Hans Bach, Landpyramide im Branitzer Park, Fotografie, 2014 / links und rechts unten: nach Julius Gottheil, Treppenfichten auf den Mondbergen und Seepyramide mit Cottbus im Hintergrund, aus dem Schmuckblatt »Schloss Branitz und Umgebung«, Stahlstich, 1857

70. Geburtstag scheint dem Fürsten Anlass gewesen zu sein, der Welt noch einmal zu beweisen, welche Schöpferkraft und wieviel Gestaltungswillen noch in ihm steckten. Lange hatte er geträumt von einem ganz und gar selbstbestimmten Leben, in dem er sich keinem anderen Urteil und keinen anderen Geschmacksvorstellungen mehr unterwerfen müsste. Nach dem Tode der Fürstin konnte und musste er nun über alles alleine bestimmen. Und damit eben auch über den gesamten Haushalt mit Küche und Keller.

Gut geschultes Personal und eigene Ideen ließen ihn bald davon schwärmen, dass er in Branitz besser esse und trinke als irgendwo sonst auf der Welt. Hier verfügte er über ein wirkliches *»Chez Moi«*, wie er es nannte, also ein selbstbestimmtes Zuhause, in das er gerne Gäste einlud. Sie blieben häufig nicht nur zum gemeinsamen Tafeln, sondern verweilten auch für einige Tage. Der Fürst bediente sich bei den Einladungen gerne des alten italienischen Begriffes der »Villegiatura«: Seine Selbstinszenierung als charismatischer Weltmann in der tiefsten preußischen Provinz begann.

Während aber sein Gestaltungswille, seine Ideen und seine Schöpferkraft in Schloss und Park mit den Pyramiden der Nachwelt über Generationen erhalten bleiben sollten und sich selbst dokumentieren konnten, wären seine Fähigkeiten als Gastgeber, sein außergewöhnlicher Geschmackssinn, seine kulinarische Sinnlichkeit, seine Genialität in der Zusammenstellung von Menüs verlorengegangen ohne die Tafelbücher. Sie belegen des Fürsten Fähigkeiten als unübertrefflichen Gastgeber, als Weinkenner und Gourmet und sicherten seinen Nachruhm, der ihm so wichtig war.

Europa im Jahrhundert des Genusses

Es entsprach dem europäischen Zeitgeist in der trotz aller Kriege wirtschaftlich prosperierenden zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, über kulinarischen Genuss zu diskutieren, über die Zubereitung von Speisen, über Wein und Punsch, über Pastete und Eis. Könige kochten und Köche wurden fürstlich entlohnt.

Das Thema Geschmack war allgegenwärtig, auch in Preußen. Stolz wurden Rezepte nach ihren Erfindern benannt. Man schwelgte im Luxus kostbarer Delikatessen. Was Kochbücher alleine nicht zu vermitteln vermögen, – die Kochkunst und die Tafelfreuden als integraler Bestandteil des Lebens, als Ausdruck von Persönlichkeit – das bieten die Tafelbücher in Branitz par excellence.

Dass er, der Fürst, über eine besondere Fähigkeit zur Gourmandise oder Feinschmeckerei verfügte, war ihm erstmals bei seinem Aufenthalt in England um 1827 aufgefallen. Er bemerkte damals, dass er nicht nur eine besondere Lust am Essen und Trinken verspüre, sondern auch die Qualität von Wein bestens beurteilen könne. Vor allem aber könne er jeden Fehler, ebenso wie jede Genialität eines Koches sofort entdecken.

Diese Erkenntnis führte beim Fürsten zu einer verstärkten Beschäftigung mit Fragen rund um Geschmack und Genuss, die ihm sowohl eine besondere Form von Selbstinszenierung wie auch von Selbstreflexion ermöglichten. Er entwickelte, wie seine Tagebücher und Briefe bezeugen, ein enormes Interesse an literarischen Dokumenten zum Thema, das von der Antike bis in seine Zeit reichte. Er zitierte den römischen Philosophen Seneca und dessen Beschreibung des adeligen Landlebens im antiken Rom, dessen Luxus maßgeblich in der Rückbesinnung auf Produkte von eigenen Feldern, Wäldern, Gärten und Gewässern bestehe. Eine frappierend moderne Idee, der auch Pückler gerne folgte und regionalen Spezialitäten der Lausitz gern den Vorzug gab. In seinen Gärten ließ er zudem seltene Gemüsesorten anbauen und präsentierte sie gut zubereitet seinen Gästen.

Er liebte den Hecht mit Spreewaldsauce, Karpfen in verschiedensten Zubereitungsarten, Neunaugen und Barsche, Aal und Krebse. Er liebte wildes Geflügel – heute schwer vorstellbar –, das Spektrum reichte von Lerche über Birkhuhn bis zum Auerhahn. Gurken und Spargel wuchsen in der Nachbarschaft, Moosbeeren und Berberitzen für ein wundervoll rot getöntes Eis wur-