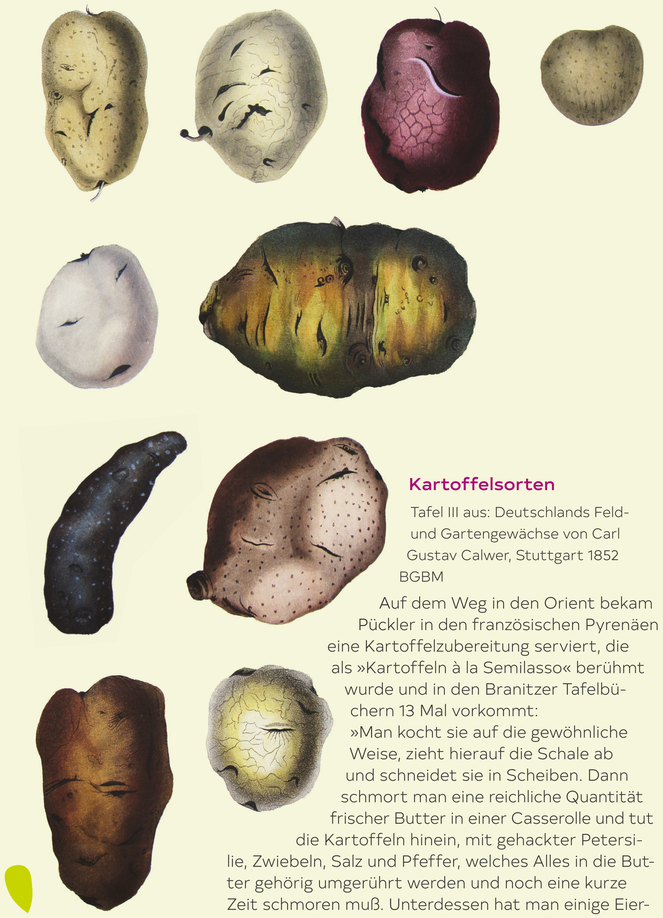
EIN SEHR AUSGEBILDETES KÜCHENGEFÜHL



Kartoffelsorten

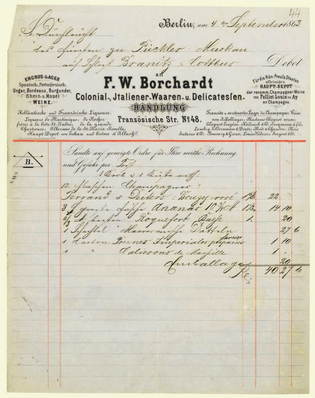
Tafel III aus: Deutschlands Feld- und Gartengewächse von Carl Gustav Calwer, Stuttgart 1852
BGBM

Auf dem Weg in den Orient bekam Pückler in den französischen Pyrenäen eine Kartoffelzubereitung serviert, die als »Kartoffeln à la Semilasso« berühmt wurde und in den Branitzer Tafelbüchern 13 Mal vorkommt:
»Man kocht sie auf die gewöhnliche Weise, zieht hierauf die Schale ab und schneidet sie in Scheiben. Dann schmort man eine reichliche Quantität frischer Butter in einer Casserolle und tut die Kartoffeln hinein, mit gehackter Petersilie, Zwiebeln, Salz und Pfeffer, welches Alles in die Butter gehörig umgerührt werden und noch eine kurze Zeit schmoren muß. Unterdessen hat man einige Eierdotter mit Essig [vermischt] (auf einem Teller der mit Knoblauch abgerieben wurde), und sobald die Kartoffeln in der Butter au point sind, gießt man jene Sauce hinzu und servirt.«

Weinetikett mit dem Bildnis der Henriette Sontag

SFPM

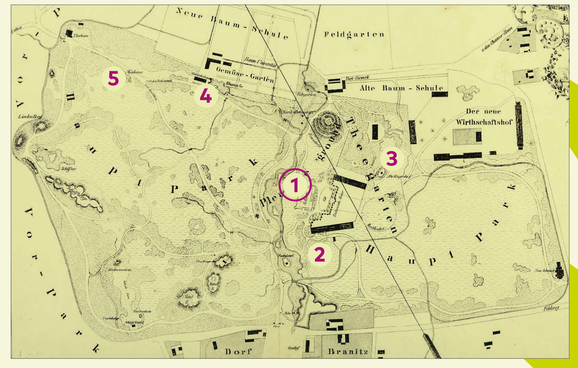
Nicht nur die von Pückler hochgeschätzten Bordeaux-Weine, auch einige Rheinweine standen auf der fürstlichen Tafel. Ob der Fürst jemals die Sorte mit dem Etikett der berühmten und auch von ihm verehrten Sängerin Sontag genossen hat, wissen wir nicht. Produktwerbung mit einem prominenten Gesicht ist jedenfalls nicht neu. Frau Sontags Büste sehen Sie prominent platziert hier links im Rosen-Pavillon.



Rechnung der Delikatessen-Handlung F. W. Borchardt 1863

BLHA

Was Branitz nicht bieten konnte, das bestellte der Fürst direkt in Berlin, Hamburg, England oder Frankreich. Vor allem bei der Berliner Delikatess- und Weinhandlung Borchardt war Pückler Stammkunde und bezog Hummer nebst Austern, Steinbutt, Kabeljau, Muscheln und Teltower Rüben, Mandarinen, Marokkanische Datteln oder Ananas aus Havanna, wenn es in Branitz gerade keine gab – und selbstverständlich Champagner, vor allem seine Lieblingssorte Bouzy rosé. Bouzy ist eine der 17 Grand Cru-Gemeinden der Champagne, die bis heute exquisiten Champagner erzeugen.



Plan des Fürstlich Pückler-Muskauschen Parks zu Branitz im Jahr 1853

Lithographie von W. Reich, 1853
SFPM

Warme Pastete à la financière

Tafel XVIII aus: Die feine Küche von Jules Gouffé, Leipzig 1872
SFPM

Pasteten waren dekorativ, haltbar, schmeckten kalt oder warm und ließen sich gut verpacken und verschicken. Daher zählten sie zu den beliebtesten kulinarischen Geschenken des 19. Jahrhunderts. Die Pastete *à la financière* meint die Art der Füllung, die aus Hahnenkämmen, Krebsen, Champignons und Trüffel bestand. Fürst Pückler wusste um die Mühen der Zubereitung. So schrieb er an seine Nichte im März 1860: »Deine Pasteten sind schon wieder fertig und ich habe selbst dabei geholfen.«

»Da ich nun auch ein sehr ausgebildetes Küchengefühl besitze, so verspreche ich Ihnen gute Diners, wo die Kochkunst bei der Natur bloß nachhilft und wo dann alle guten essbaren Dinge auch nach sich selber schmecken, den Gaumen ihre Individualität erkennen lassen und nicht wie in unseren deutschen Gasthöfen und Restaurants und auch in vielen großen Haushaltungen, alles über einen Leisten gleichmäßig misshandelt, verkocht und verbraten wird«

Fürst Pückler an die Schriftstellerin Fanny Lewald,
aus: Fanny Lewald: Zwölf Bilder aus dem Leben, 1888, S. 307 ff

Mit dem Besuch des Prinzen Friedrich Wilhelm von Preußen, des späteren 99-Tage-Kaisers, am 8. August 1854 beginnen die berühmten fürstlichen Tafelbücher. In fünf Bänden ist dort verzeichnet, wer hier zu Gast war und was serviert wurde. Mehr dazu erfahren Sie im Schloss. Dort befindet sich der Museumsshop im ehemaligen Weinkeller Fürst Pücklers. Wie die Küche des berühmten Feinschmeckers ausgestattet war, wissen wir leider nicht genau. Sie befand sich hier auf der Nordwestseite im Souterrain. 1846 wurde sie nebst einem »Milchkeller« neu eingerichtet; 1857 gab es eine kleine Küche, »charmant, hell und geräumig«, und eine große Küche, »sehr hübsch und bequem«.

Wenig bekannt ist auch über die Küchenmannschaft des Fürsten. Als 1869 Pücklers Köchin »aus der alten guten Schule« verstarb, fragte er bei seiner ehemaligen Köchin Karoline Noack in Berlin an, ob sie eine Nachfolgerin wüsste. Karoline war in Branitz ausgebildet worden und wechselte dann in den Haushalt des Prinzen Friedrich Karl von Preußen, der oft hier zu Gast war und die fürstliche Kochkunst bewunderte. Sie vermittelte Pückler ihre 24-jährige Nichte, die »vorzügliche Atteste« aus den verschiedensten hochadeligen Häusern mitbrachte.

Probleme mit der Figur hatte der Fürst übrigens nie, interessierte sich aber dennoch für Diäten und notierte sich zum Beispiel »eine vorzügliche Methode gegen übermäßige Fettleibigkeit«, die der Vater der Low-Carb-Diät William Banting 1863 veröffentlicht hatte. Verbotene Speisen waren demnach: Brot, Butter, fetter Käse, Zucker, Kartoffeln, Schweinefleisch und Lachs. Zu den verbotenen Getränken gehörten Bier, Portwein und Champagner. Aber niemals hätte Pückler auf Letzteren verzichtet …