

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Lilian Harvey in Potsdam

Sie war jung und sie war noch nicht allzu lange beim Film. Gerade hatte sie unter Mühen ihre erste Kußszene überstanden. Nun sollte sie die unkeusche "Keusche Susanne" spielen. Und ausgerechnet dabei passierte es: Lilian Harvey verliebte sich unsterblich in ihren Filmpartner. Der hieß Willy Fritsch und war gerade dabei, neuer UFA-Star zu werden, umschwärmt von allen Frauen. Insofern zeigte er kein gesteigertes Interesse an seiner Kollegin, die darüber todunglücklich war. Außerdem fuhr er sowieso am liebsten Auto. Diesen wiederum glücklichen Umstand machte sich eine ältere Schauspielerin zunutze, die die Liebesqualen der jüngeren nicht länger mitansehen konnte. Sie half dem Glück ein wenig nach, indem sie es arrangierte, daß Lilian von Willy nach Drehschluß in seinem Wagen mitgenommen wurde. So begann 1926 die ganz private Romanze des seinerzeit berühmtesten Liebespaares der Leinwand.



Wie berichtet wird, steuerte Willy Fritsch sein Cabriolet zum Potsdamer "Klosterkeller", wo sich der Charmeur dann auch nicht lumpen ließ. Er bestellte Austern, Forelle, Rehrücken mit Sahne und Rotkohl, Crêpe flambée, Pêche Melba und französischen Champagner./1/ Lilian aß jeden Teller ratzekahl leer - wohl mehr aus Erregung, als aus Appetit.

Von nun an kamen die beiden öfter hierher. Auch ihren ersten Kuß sollen sie hier getauscht haben. So strahlend und beschwingt wie im Kino muß es für die beiden auch eine Zeitlang im "richtigen" Leben zugegangen sein. Doch irgendwann kühlte die Beziehung ab. Lilian war ehrgeizig und arbeitete bis zum Umfallen. Als es die ersten Tonfilme, aber noch keine Synchronisation gab, spielte sie jede Rolle dreimal hintereinander: für die deutsche, die englische und die französische Fassung. Alle drei Sprachen beherrschte sie perfekt. Willy wollte nach dem Dreh seine Ruhe haben und das Leben genießen. Hollywood lehnte er ab, weil er dafür hätte englisch lernen müssen. Lilian nahm die Chance wahr, kehrte aber später sowohl nach Babelsberg als auch in den "Klosterkeller" zurück.

Das "führende Haus Potsdams", wie es sich auf einer Speisekarte aus jener Zeit selbst nennt, war von den Filmateliers in Babelsberg aus gut zu erreichen. Es liegt also nahe, daß es auch anderen UFA-Stars hier gefiel. Ein Wandbild im "Klosterkeller", das die Geschichte des Gemäuers an Personen symbolisiert, zeigt einen von ihnen: Heinz Rühmann. Er drehte mit Lilian Harvey und Willy Fritsch 1930 "Die drei von der Tankstelle". Fast wäre es zu dieser Schauspielerkarriere gar nicht gekommen. Denn die Eltern von Heinz Rühmann, die in Wanne-Eickel die Bahnhofswirtschaft betrieben, wollten ihren Sohn gern in der Hotelbranche sehen. Das hätte allerdings leicht schiefgehen können. Denn der junge Heinz war ein fröhlicher Gesell, der so manche Nacht durchzechte. In den Drehpausen, wenn Lilian mit anderen Partnern für die ausländischen Versionen vor der Kamera stand, vergnügten sich Rühmann und Fritsch in der Kantine mit "Nikolaschka", einer Mixtur aus Cognac, Zitrone und Kaffeepulver./2/

Über Lilian Harvey sagte Heinz Rühmann: "Alkohol trank sie nie, aber essen konnte sie, soviel sie wollte, drei Schnitzel auf einmal."/2/ Sie sei eine "ungeheure Esserin, aber schlechte Futterverwerterin gewesen"/1/, sagen

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

auch Biographen. Doch ein früherer Koch im "Klosterkeller" weiß es anders. Hans-Georg Spory ist sein Name. Er lernte von 1934-1937 in dem von Prominenten gern besuchten Restaurant das Kochen. Als Zeitzeuge erinnert er sich noch heute, daß sie jedesmal "Hühnerbrust auf Reis" bestellt habe. Wie auch immer - wahrscheinlich stimmt sowohl das eine als auch das andere. Fest steht: ihr Gewicht hielt sie stets bei 38 kg.

Folgende Begebenheit wird daher nicht verwundern: Von der Küche aus war der Durchgang in den Garten einzusehen. Als Kochlehrling Spory wieder einmal aus dem Fenster schulte, sah er, wie jemand die federleichte Lilian auf einem Arm über den Hof trug. Wer, konnte er leider nicht erkennen. Es hätte auch Hans Albers sein können - doch der kreuzte immer mit zwei Mädels an der Seite auf.

Was die Prominenz hierher zog, war, neben der Ungestörtheit in den separéartigen Nischen, die hervorragende Küche. Zu den Spezialitäten zählten Oderkrebse, das Stück bis zu 2,50 Mark, Suppenkrebse aus Werder, Fasane und Rebhühner. Die wurden streng nach Hennen und Hähnen sortiert. Die Hennen, weil etwas zäher, mußten extra präpariert werden - die Hähne ließen sich sofort zubereiten. Das Fleisch, Hummer beispielsweise und Poularde, wurde dem Gast zur Ansicht vorgelegt. Er wählte aus und erst dann begann die Arbeit der Köche. Die hatten besonders viel zu tun in der Schnepfenzeit. Der kleine, nur etwa 15-20 cm lange Vogel galt als besonderer Leckerbissen und wurde daher auf besondere Art hergerichtet. Beim Rupfen durfte die Haut nicht einreißen, denn er sollte "ganz" serviert werden, hübsch garniert in einem "Vogelbett". Großer Beliebtheit erfreuten sich auch die "Schnepfenbrötchen". Dazu verwendete man Leber und Lunge, fein püriert mit Gänseleber und Eigelb, richtete sie auf Toastscheiben an und überbuk sie mit Parmesankäse.

Zu einem guten Essen gehört natürlich ein ebenso guter Wein. Wie oben erwähnter Karte zu entnehmen ist, nannte sich der "Klosterkeller" damals "Weinrestaurant und Weingroßhandlung". Der Besitzer achtete streng darauf, für seine noblen Gäste stets eine umfangreiche Auswahl an Weinen aus den besten Gegenden parat zu haben. Ein edler französischer Rotwein kostete damals um die 70 Mark. Wenn also neben dem britischen und dem italienischen auch der französische Botschafter hereinschaute, konnte er sich jedesmal über einen guten Tropfen aus seiner Heimat freuen.

Prominent, aber eher bescheiden, das war Aga Khan, ein als reichster Mann der Welt geltender indischer Fürst. Seine Frau stammte aus Frankreich und einmal im Jahr begleitete er sie nach Hause. Dann machte das Paar im "Klosterkeller" Station - erst auf der Hinreise, dann auf der Rückreise - und bestellte immer, unauffällig in einer Nische Platz nehmend, á la carte.

Auch heute kommt wieder viel Prominenz in den "Klosterkeller". Die Spitzen aus Landes- und Stadtpolitik, aus Wirtschaft und Kultur ziehen sich dann allerdings lieber in die "Bodega" zurück. Dort, wo früher die Kutscher und Chauffeure auf ihre Herrn warteten, steht heute ein großer, grober Holztisch, an dem sich gut speisen und reden läßt.

Das Lokal präsentiert sich noch nicht lange wieder im alten Stil. Anfang der 60er hatte man die Gewölbe und Nischen entfernt und eine nüchtern-ebenerdige Gaststätte daraus gemacht. Man wolle den Kellnern die Arbeit erleichtern, lautete die Begründung. Der jetzige Besitzer besann sich der Tradition und ließ die Gewölbe, Treppen und Podeste wieder einbauen. Beim Betreten des Gastraumes fällt sofort der wuchtige, aus groben Jumasteinen gemauerte Tresen auf. Aus gleichem Material sind die Säulen, die das preußische Kreuzkappengewölbe halten. Gedrechselte Balustraden teilen den Raum in allerlei "Rückzugsecken". Bunte Butzenscheiben, weinrote Ledertischdecken und natürlich die deftig-bürgerliche Küche fügen sich zum insgesamt rustikalen Charakter des Restaurants.

Die Speisekarte bietet Gutes aus der Märkischen Küche. Es gibt den berühmten Havelzander, das gespickte Rehrückenfilet, die geschmorte Schweinshaxe in Majoran- oder die zarte Lammkeule in Thymiansoße. Zur "Havelländer Bauernplatte" mit Apfelschmalz, Blutwurst in der Blase, Schlackwurst, Preßkopf, Leberkäse, Schinkenspeck und Schweinskammbraten sollte man gleich ein großes der acht verschiedenen Sorten Bier vom Faß mitbestellen. Für den, der so schlank bleiben will wie Lilian Harvey, scheint eher das Hühnchenbrustfilet auf grünen Nudeln, umlegt mit Gartengemüse, geeignet zu sein.

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Mit dem Weinkeller, der über hundert Sorten Weine und Sekte bietet, nimmt das Haus ein Stück Tradition auf. Auch im Speisenangebot findet sich Historisches: die wechselnden Menüs aus der Zeit des "Alten Fritz". Bier-suppe und Fasanenbrüstchen stehen zur Wahl, auf besonderen Wunsch gibt es die "Bombe de Sardanapal". Das ist ein mit Speck, Würstchen, Knoblauch und Safran gefüllter Kohlkopf, den der aus Perigneur in Frankreich stammende Hofküchenmeister Andreas Noel kreiert hatte und dafür mit einem Lobgedicht des Königs bedacht wurde.

Zur Zeit Friedrichs II. war das Gasthaus bereits wohlbekannt. Sein Vater, Soldatenkönig Friedrich Wilhelm I., hatte den Bau angewiesen und damit für das heute älteste Restaurant Potsdams gesorgt. Von 1736 bis etwa 1900 hieß es "Goldene Sonne". Erst dann ließ es ein findiger Besitzer als Weinkeller einrichten und zum "Klosterkeller" umbenennen. Zuvor jedoch kehrte der Große Friedrich so manches Mal hier ein, um "dem Volke aufs Maul zu schauen". Von diesen "Ausflügen" sind Anekdoten geblieben, die von Generation zu Generation getragen werden. Das brachte den Wirt auf zwei Ideen, erstens: die Speisekarte mit einigen Histörchen zu würzen, und zweitens: selbst in das Gewand Friedrichs zu schlüpfen und aus "seinem" Leben zu erzählen. Über das Essen, die Küche, über Kabinettsekretäre und über Edikte. Die richteten sich zum Beispiel gegen Alkoholmißbrauch, was damals recht drastisch "Abstellung des Voll-Sauffens" hieß. Die allabendliche Bierpatrouille kontrollierte, ob sich die Untertanen auch daran hielten. Fröhliche Zecher wurden kurzerhand an die Luft befördert und Soldaten gleich in den Arrest. Doch auch für die Wirtshäuser gab es solche Edikte. "Reglement und Taxe für die Gasthöfe und Wirtshäuser" von 1766 schrieb den Wirten beispielsweise detailliert die Preise vor. Eine vornehme Stube durfte 10 Groschen kosten, eine geringe 4 Groschen. Der Gast "behält die Freiheit", sich seine Weine selbst von außerhalb mitzubringen, für "Eßbedürfnisse", die auch Futter für das Pferd einschlossen, waren die Wirtsleute zuständig. Wurde der Wirt beim "Vermanschen" von Bier oder Wein erwischt, kam er öffentlich an die "Schwarze Tafel".

Den Wirten des "Klosterkellers" ist dies erspart geblieben, hielten sie doch den guten Ruf über 250 Jahre. Gleich vor der Tür liegt das berühmte Holländerviertel, das nach und nach saniert und von immer mehr Handwerkern und Künstlern mit ihren kleinen Läden bevölkert wird. Ein paar hundert Meter entfernt die russische Kolonie "Alexandrowka" mit den typischen Blockhäusern. Ein Tip: schauen Sie sich die "Potsdamer Insel" vom Wasser aus an. Weiße Flotte und Brandenburgisch-Preußische Schifffahrtsgesellschaft befahren verschiedene Routen. Unsere Empfehlung: wählen Sie jene, die vorbeiführt an Schloß Babelsberg und über den Griebnitzsee. Dort wohnte nach ihrer Rückkehr aus Hollywood auch Lilian Harvey. Als "Wasserratte" kannten sie die Anwohner. Sie schwamm wie ein Fisch und fuhr, so oft sie konnte, mit ihrem Motorboot über die Berliner und Potsdamer Gewässer. Zu Hause strickte sie - zur Beruhigung der Nerven, wie sie sagte. Zu Hause, das war eine der herrlich gelegenen Villen auf der Berliner Seite des Griebnitzsees.

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Adressen:

Restaurant "Klosterkeller"

Friedrich-Ebert-Str. 94
14467 Potsdam
Tel.: 0331/291218
Fax: 0331/293669

Potsdam-Information

Friedrich-Ebert-Str. 5
14467 Potsdam
Tel.: 0331/291100
Fax: 0331/293012

Quellen:

/1/ Hans Borgelt: Das süßeste Mädchen der Welt, Hestia-Verlag, Bayreuth, 1974

/2/ Hans Helmut Kirst: Heinz Rühmann. Ein biographischer Report, Kindler-Verlag, München, 1969