

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Fürst Pückler in Branitz

Es war 1845. Fürst Pückler inspizierte das schon von seinen Vorfahren erworbene Gut Branitz. Alles war ihm zutiefst zuwider. Hier seinen Wohnsitz nehmen? Er befürchtete das Schlimmste: diese Wüstenei könnte der Nagel zu seinem Sarg werden. Vom unattraktiven Gutshaus erschloß sich eine ordinäre Sicht auf Wirtschaftsgebäude, Viehställe und Dunghaufen. Einige verkrüppelte Obstbäume standen in trostloser Sandfläche herum. Unkultivierte märkische Streusandbüchse! Alles, was Pücklers Lebensstil entsprach, seinen Vorstellungen von Landschaftsgestaltung, Kultur und Geselligkeit, das vermißte er hier. Oh, wenn er an seine Standesherrschaft Muskau dachte ...



Im Verlaufe von 20 Jahren war dort eine schimmernde Perle der Gartenkunst herangereift, gestaltet nach seinen Entwürfen. Zu viele Schulden, die schon sein Großvater mitverursacht hatte, zwangen ihn zum Verkauf. Andererseits boten ihm die wüsten Freiräume in Branitz eine fast grenzenlose Chance, seine Auffassungen von Gartenkunst und Landschaftsgestaltung umzusetzen, die auch bei Lenné, dem preußischen Generaldirektor der königlichen Gärten von Berlin und Potsdam, hohe Anerkennung fanden.

Jetzt also Branitz, vor den Toren der Tuchmacherstadt Cottbus. Schon ein Jahr später berichtete er in seinem Tagebuch von einem Diner mit Gästen an diesem Ort, und das deutete auf große Veränderungen in seinem Besitztum hin. Ein Fürst Pückler würde seinen Gästen keine Provisorien zumuten, denn er war ein Mann von Welt, auch was die kulinarischen Genüsse betraf. Pückler kannte die französische, englische und italienische Küche ebenso wie die afrikanische, orientalische und die Wiener Küche. Er hatte an der Tafel des französischen Küchenpapstes Baron Brillat-Savarin gesessen, dessen geistreiche Gedanken zur "Physiologie des Geschmacks" heute noch Genuß bereiten. Er soupierte beim König der Franzosen Louis Philipp, dem Sohn des Bayernkönigs Ludwig I., beim ägyptischen König und arabischen Potentaten, speiste mit Abenteurern, Räubern, griechischen Freiheitshelden und mit braven Bürgern in irischen Gasthäusern.

Mit den Köstlichkeiten europäischer Küche, den exotischen Genüssen fremder Länder schuf er in Muskau und Branitz Tafelerlebnisse, die zum gesellschaftlichen Ereignis wurden. So ist die Branitzer Küche in Tafelbüchern dokumentiert. Sie benennen 3500 Speisen- und Getränkefolgen. Noch ruht dieses Schlaraffenland fast unangestastet im Archiv. Alles, was Rang und Namen hatte, drängte sich damals zu Pücklers Einladungen. Er bestimmte ihre Anzahl nach der eigenwilligen Regel: nie unter der Zahl der Grazien, nie über der Zahl der Musen. Immer saßen also mindestens drei und nie mehr als neun Gäste an seinem Tisch. Das war für ihn keine Schablone, sondern Ausdruck seiner Inszenierungskunst von Gastmahlen. Gespräche sollten beherrschbar bleiben, Redefluß haben und vielgestaltig sein. Pückler hatte auch spektakuläre Einfälle. So ließ er einmal auf Leuchentüchern servieren, und als dann noch der Kronleuchter auf den Tisch fiel, wußte niemand, ob da der Hausherr oder der Zufall Regie geführt hatten. Zuzutrauen war es ihm, denn schließlich fuhr er auch in Berlin "Unter den Linden" in einer Kutsche, vor die vier Hirsche gespannt waren. Seine Phantasie schlug zwar exzentrische Kapriolen, doch gepaart mit großer Beobachtungsgabe stattete sie den Weltreisenden Fürst Pückler mit allen Vorzügen eines faszinierenden Reiseschriftstellers aus. Heinrich Heine sagte über ihn: "Er ist originell als Mensch und Schriftsteller, bahnbrechend als Reiseschriftsteller. Er lieferte nicht nur unbekannte Fakten, sondern auch spannende Erlebnisse." Er war der dritte Europäer, der Anfang des 19. Jahrhunderts die Heiligtümer der ägyptischen Pharaonen bestaunt hatte. In Kairo wurde er wie ein König empfangen.

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

So lag der Hauch der großen weiten Welt auch über seinen Tafelrunden, dazu gab es ein wenig Theater, in dem aber jeder mitspielen konnte. Die englische Küche schätzte der Hausherr nicht, aber die Ausstattung des Hausrats und seiner Bediensteten waren englisch. Mit Perücken, tressenbesetzten Hüten und weißen Handschuhe stand das Personal hinter den Stühlen der Gäste. Zweimal donnerte das Tamtam, das Punkt 21.00 Uhr zum Diner rief. Die Branitzer Hausordnung entband nur bei Krankheit von dieser Pflicht. Das Luncheon um 13.00 Uhr im Frühstückszimmer sowie das Frühstück "bequem auf der Stube" waren dagegen ganz nach Belieben abrufbar.

Was dem Fürsten an fremden Kulturen und Lebenssitten gefiel, übernahm er in seinen Lebensstil. Er empfing oft seine Gäste in türkischer Kleidung, im grünen oder blauen Kaftan, mit rotem Fez als Kopfbedeckung. Zum Auftakt des Diners gab es zumeist Xeres, einen spanischen Süßwein. Zusammengeführt zu einem lukullischen Gesamterlebnis wurden beispielsweise internationale Gaumenfreuden wie Holsteinische Austern, türkische Pastetchen und Rheinlachs mit englischer Sardellenbutter, Hamburger Kalbskeule, getrüffeltes Pute, dazu Lammkoteletts mit Champignon-Püree. Außerdem Rebhühnerpastete aus Toulouse, Rehbraten, Lattichsalat, Spargel, Pudding Royal und Champagnerauflauf, dazu unterschiedliche Käsesorten, Eis, frisches Obst und sizilianisches Schaumgebäck. Fast täglich flossen Rheinwein, Bordeaux, Champagner und andere edle Tropfen.

Nach dem Diner wurden im Rauchzimmer Zigarren angeboten. Dabei wurde Mokka nach Art der Orientalen in kleinen Tassen gereicht. Meisterhafte Köche waren für Pückler ungekrönte Könige, bei längeren Reisen ließ er sich immer von einem Koch begleiten. Doch er zollte auch einheimischen Spezialitäten seine Hochachtung, wenn sie so ausgezeichnet waren wie die Leberwurst eines Cottbuser Fleischermeisters. Diese durfte auf seine exklusive Branitzer Tafel, weil sie so raffiniert mit Majoran, Knoblauch, Fleisch- und Speckstückchen abgeschmeckt war.

Die Innenausstattung des Branitzer Speisezimmers vollendete den Eindruck von einem Tempel des Genusses. Kunstgegenstände aus über vier Jahrhunderten vereinte Pückler in einem Raum. Eine Renaissancekredenz aus dem 16. Jahrhundert gab ihm das Gepräge. Ein flämischer Kronleuchter sowie Wandleuchten tauchten ihn in sanftes Licht. Gußeiserne französische Öfen heizten oft auch im Sommer noch ein, denn der Graf liebte die tropische Wärme.

Mitten in der märkischen Streusandbüchse und tiefsten Provinz hatte er ein Märchen aus 1001 Nacht geschaffen, wo die Gäste über türkische Teppiche schritten, Möbel aus überseeischen Hölzern, kostbares fremdländisches Gerät, türkische Krummsäbel und Waffen aus aller Herren Länder ihnen immer wieder neue wunderbare Erbauung schufen.

Der preußische Monarch Friedrich Wilhelm IV. äußerte beifällige Anerkennung. Prinz Carl von Preußen, Prinzessin Marie schätzten seine exotische Gastlichkeit, aber eine schlug seine Einladungen aus: Die Marlitt in Arnstadt. Pückler wollte diese Schriftstellerin aus dem Thüringischen unbedingt kennenlernen, weil er ihre Geschichte "Das Geheimnis der alten Mamsell" so anrührend fand. Und auch sie reizte das fürstliche Angebot, kursierte doch über diesen Pückler aus Branitz Abenteuerliches: Auf einem Sklavenmarkt in Kairo hatte er eine abessinische Schönheit freigekauft. Diese schwarze Venus wurde seine Geliebte, begleitete ihn nach Europa. Ein Mann der Frauenaffären also. Es hieß, die schwarze Schöne verdanke die Vollkommenheit ihrer Formen ihrer natürlichen Lebensweise: Sie aß nie Fleisch, täglich nur eine einzige Orange, dazu früh und abends etwas Milchreis und Brot. Die Marlitt bewahrte vor Pückler ihr Geheimnis, warum sie seiner Einladung nicht folgen wollte. Eine Lähmung fesselte sie an den Lehnstuhl. Sie wollte ihm in diesem bemitleidenswerten Zustand nicht begegnen und ihn nicht enttäuschen.

Von Pücklers Spleens sprach man auch in den Salons. Er schlief angeblich in einem Feldbett, das in Lanzenstangen hing, bedeckt mit rotseidenen Decken, darüber ein Sombrero mit niederhängenden Straußenfedern. Bis 13 Uhr etwa blieb er im Bett, las Zeitungen, nahm ein Frühstück ein mit Kaffee, Eiern, Fleisch, dann ein türkisches Pfeifchen. Mittags eine Tasse Tee, danach widmete er sich seinen Gartenarbeiten, der Bibliothek, um 21.00 Uhr folgte die Hauptmahlzeit. Man munkelte auch von seiner eigenartigen Verfügung: Er wollte in einer Seepyramide seine letzte Ruhestätte finden, doch sein Herz sollte gesondert in einer kupfernen Urne bestattet werden.

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Wer sich heute auf die Spur des Weltreisenden, Frauenhelden, Grandseigneurs, Gourmets, vielbelesenen Reise-
schriftstellers und Landschaftsarchitekten begibt, der findet mit spätbarockem Schloß, musealer Lebens- und
Arbeitswelt in der Ausstattung der Pücklerzeit, der 100 Hektar großen Branitzer Parkanlage, die inzwischen zu
den bedeutenden Denkmälern der Gartenkunst mit europäischer Ausstrahlung zählt, ein einzigartiges Kleinod.
499 Bäume und Gewächse pflanzte Fürst Pückler dereinst, heute schaffen sie zusammen mit schimmernden
Teichen, künstlichen Wasserläufen und Hügeln, Pyramiden, Brücken, Bau- und Bildwerken eine reizvolle Park-
landschaft.

Vis-à-vis vom Schloß liegt das ebenerdige Kavalierhaus mit seinen Giebelfronten im Stil der englischen
Tudorgotik, flankiert von einer reizvollen Gartenallee, Blumenbeeten und stillen Plätzchen unter Pergolen. Wo
früher Gäste und Bedienstete des Grafen wohnten, befindet sich heute ein Café und Parkrestaurant. Hier kann
man natürlich auch das berühmte Pückler-Eis naschen, diese süße, halbgefrorene Versuchung aus pürierten
Erdbeeren, geschlagener Sahne in Maraschino, aufgeweichten Makronen, mit Vanille abgeschmecktem Schlag-
rahm und geschmolzener Schokolade. Allerdings hat nicht, wie oft vermutet wird, Fürst Pückler diese Köstlich-
keit kreiert, sondern ein braver Konditor Schulze, der sich mit dem Namen Pücklers schnelle Aufmerksamkeit
für sein Produkt erhoffte.

Verlockend sind im Parkrestaurant auch die Hefepfannkuchen, eine Lausitzer Spezialität. Auf einem Plinsenblech
wird der Teig gebacken, der schon am Morgen mit Mehl, Milch, Hefe und Eiern angesetzt wurde. Nicht Exotik
wird bevorzugt, sondern solide, wohlschmeckende bürgerliche Küche mit regionalen Besonderheiten: Forellen
frisch aus den nahen Peitzer Teichen, gedämpfter Heilbutt mit einer Sauce aus Meerrettich, der im Spreewald
geerntet wurde, Lammrouladen, Wildspezialitäten.

Einem einfallsreichen Cottbuser Hotelier gelang es, einige Spezialitäten aus Pücklers Tafelbüchern für die
Nachwelt wieder zu beleben, allerdings nur nach Vorbestellung. So kann man im Waldhotel, das am Stadtrand
in den märkischen Kiefernwald hineingebaut wurde und wunderschöne Waldhausstuben, ein Gartenrestaurant
von märchenhafter Verwunschenheit sowie behagliche Hotelzimmer ganz im Grünen bietet, á la Pückler
speisen: Ägyptische Rote-Linsensuppe mit Knoblauch, Truthahnbraten in süßsaurer Sahne mit Datteln und
Feigen, jungem Gemüse und Risotto, Pücklereis oder aber Hammelschlegel mit Gurkensoße, Haschee von Wild
und Eiern, köstliche Weine.

Allerdings unterscheiden sich die kulinarischen Tafelfreuden im Cottbuser Waldhotel von denen im Branitzer
Schloß: Man muß auf keine Einladung warten und ist immer herzlich willkommen.

Adressen:

Café und Parkrestaurant

“ Zum Kavalierhaus Nr. 8”

Branitzer Park

03042 Cottbus

Tel./Fax: (0355) 71 50 00

Waldhotel Cottbus

Drachenhausener Str. 70

03055 Cottbus

Tel.: (0355) 87 64 0