

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Holstein bei Borchardt

Gegen zwei Uhr nachmittags füllte es sich bei "Borchardt". Dann kamen die Beamten aus dem Regierungsviertel, um zu "frühstücken". Sie waren bekannt für die ausgefallensten Sonderwünsche, so daß die Köche bestrebt waren, immer neue Gerichte zu erfinden und zusammenzustellen. Denen gaben sie die Namen damaliger Minister und Ministerialbeamter. Bis in die Gegenwart erhalten hat sich jedoch nur eine dieser Kreationen: das Schnitzel à la Holstein. Benannt wurde es nach Friedrich von Holstein, Wirklicher Geheimer Rat im Auswärtigen Amt und "Graue Eminenz" deutscher Außenpolitik.



Holstein war nicht sehr gesellig. Er kam später als die anderen und meist allein. Von ihm ins "Borchardt" eingeladen zu werden, galt als besondere Auszeichnung. Er bestellte stets eine halbe Flasche Rotwein zum Essen. Hatte er Appetit auf "sein" Gericht, so wurde ihm ein butterweiches Kalbsschnitzel serviert, bedeckt mit einem Setzei und Sardellenringen. Dazu gebutterte und geröstete Weißbrotscheiben, belegt mit Räucherlachs, Kaviar und Sardinenfilet, garniert von Gewürzgurken und Zitronenscheiben. Als Variante wird von einer "wahren Mauer grüner Bohnen, untermischt mit Champignons" berichtet. /1/ So beschwerte sich Holstein denn auch in einem Brief an eine Bekannte, daß er bei "Borchardt" sieben Pfund zugenommen habe und daher nun an Orten esse, "wo es weniger schmeckt und kein Gemüse gibt". /2/

Dafür eignete sich das Restaurant des August Friedrich Wilhelm Borchardt tatsächlich nicht. Denn in der Zeit um die Jahrhundertwende bestimmte dieses Haus maßgeblich den guten Ruf der Berliner Gastronomie. Kein äußerer Prunk lenkte vom Eigentlichen ab: dem guten Essen und dem intensiven Gespräch. Speisekarten gab es nicht. Der Oberkellner erfragte die Wünsche, gab entsprechende Tips und leitete die Bestellung an den Küchenchef weiter. Keine Musik störte die Ruhe. Schwere, dunkle Samtvorhänge an den Kabinetten verschluckten jedes Geräusch. Ungestört konnten die Diplomaten, Offiziere und hohen Regierungsbeamten heikle Fragen besprechen. Es gehörte zum Stil, daß sich die Angestellten rechtzeitig und taktvoll zurückzogen.

Das Restaurant, oder besser: die Weinstube, war nur ein Teil des Borchardtschen Feinschmeckerimperiums. Die Gebäude in der Französischen Straße 47 und 48 beherbergten die Delikatessen- und Kolonialwarengeschäfte, eine Stadt- und Versandküche sowie riesige Warenpeicher, vor allem für Weine. Damit schloß Borchardt eine große Gourmet-Lücke in der preußischen Hauptstadt. Welterfahrene Reisende und Mitglieder ausländischer Gesandtschaften hatten des öfteren bemängelt, daß man in Berlin nur ungenügend mit Feinschmeckerei und kunstfertig hergestellten Mahlzeiten verwöhnt werde. Bei Borchardt nun fand man fast alles, was diesseits und jenseits der Ozeane an Gaumenfreuden bekannt war. Es dauerte nicht lange, da wurde das 1853 eröffnete Unternehmen zum Hoflieferanten, erst des Königs, dann des Kaisers, ernannt. Weilten die Majestäten in Rußland oder im Orient, sorgte die Firma für die Ausrichtung der Galatafeln, samt dazugehörigem Service, der Bedienung und der Tafeldekoration. Dank des ausgezeichneten Renommées stieg Borchardt bald zum Lieferanten weiterer, zum Teil ausländischer, Hoheiten auf. Sie alle wußten den Wert eines guten Essens und mitunter seinen Einfluß auf die Weltpolitik zu schätzen.

Ein österreichischer Feuilletonist jedenfalls sah unter diesem Gesichtspunkt den Kongreß zur Lösung der Balkanfrage 1878 so: "...es ist nicht abzusehen, welche Gestaltung Europa etwa genommen hätte, wenn in einem dieser merkwürdigen Momente Bismarck sich eine Magenbeschwerde zugezogen hätte." Und als sich die Verhandlungen festgefahren hatten: "Aber siehe da, England kehrt zurück zum hufeisenförmigen Tisch, England ist nachgiebig geworden, England hat gut gefrühstückt... es ist Borchardts Verdienst." /3/

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Solcherart Lob wußte die Firma fast permanent einzustreichen. Zur Eröffnung des Nord-Ostsee-Kanals war eines der großen Fest-Diners mit 1050 Gedecken zu arrangieren. 11 Gänge mit 6 verschiedenen Sorten Wein wurden in 55 Minuten serviert - "mustergiltig", wie es danach anerkennend seitens der Majestät und des Reichskanzlers hieß.

Doch die hohen Herrschaften schätzten nicht nur den "Außer-Haus-Service" der Firma. Desöfteren waren sie in der Restauration zu Gast: Kaiser Wilhelm II., Prinz Heinrich von Preußen, Großfürst Wladimir Alexandrowitsch von Rußland. Neben der Verschwiegenheit der Räume konnten sie immer eines überraschenden Genusses aus Borchardts Magazinen sicher sein. Mächtige Bassins und Trockenkühlanlagen sorgten für genügend Vorrat an frischen Seefischen aus Atlantik und Mittelmeer, an Austern, Hummern, Langusten und Schildkröten. Frisches junges Gemüse stammte aus Algier und Südfrankreich, der Tee aus China. Konserven bezog man nur aus allerbesten Fabrikation: ägyptische Konfitüren, russische Marmeladenfrüchte, englische Pickles und amerikanische Suppen. Sechs Etagen und beide Geschäftsgrundstücke umfaßte das Bordeauxweinlager. Unter den Hunderttausenden von Flaschen fanden sich älteste Jahrgänge. Von hier aus wurden Weine, Champagner und die anderen Spezialitäten in die ganze Welt verschickt. Etwa 200 Angestellte sorgten für die reibungslose Organisation des internationalen Versandbetriebes. In dessen Genuß kam ein ebenfalls mit Versand Beschäftigter: Generalpostdirektor Heinrich von Stephan, der Erfinder der Postkarte. Borchardt ließ ihm an sein Krankenlager Erdbeeren aus Algerien und Kiebitzeier aus Ostfriesland schicken. Worauf der verdienstvolle Postmann darüber philosophierte, wie doch der menschliche Geist Dinge zusammenbringe, die die Natur nicht zusammenbringen könne. /3/

Wer in diesem weltweiten Netz einmal Kunde war bei Borchardt, der blieb es sein Leben lang. Selbst wenn er, wie Holstein, zwischendurch eine "Pause" einlegen mußte. Holstein liebte gutes Essen. Es war eine der wenigen Leidenschaften, die er sich leistete - Abenteuerlust kam wohl noch hinzu. In seiner Jugend war er quer durch die Wildnis beider Amerika gereist und noch im Alter unternahm er gewagte Hochgebirgstouren. Ansonsten lebte er als bescheidener Junggeselle in einer einfachen Kreuzberger Wohnung. Um den Kopf frei zu haben für die tägliche Aktenarbeit, hielt er sich mit ausgedehnten Spaziergängen fit. Sein Äußeres wird mit "groß, schlank, dichter Bart und energisches, feines Gesicht"/4/ beschrieben. Er konnte charmant sein, war jedoch insgeheim gefürchtet wegen des umfangreichen Wissens, das er sich in den Jahren seines politischen Dienstes angeeignet hatte. Die Intrige beherrschte er meisterhaft. Ohne sie hätte er sich in jener Zeit auch kaum behaupten können.

Den diplomatischen Dienst hatte Holstein 1860 angetreten. Er war Attaché in der Petersburger Botschaft, die Bismarck leitete. Der holte ihn zehn Jahre später in seine Kanzlei. Holstein wurde ihm engster Berater. Die beiden Männer verband neben übereinstimmenden politischen Ansichten auch mancher Charakterzug. Beide ließen sich stark von persönlichen Sympathien und Antipathien leiten. Beide hatten viele Bekannte, aber kaum einen Freund. Trotz aller Gemeinsamkeiten kam es später zum Bruch. Was für den Kanzler in der Außenpolitik Flexibilität war, nannte Holstein provisorisch. In den komplizierten Bündnisfragen jener Zeit war er zunehmend anderer Meinung als sein langjähriger Vorgesetzter.

Bismarck wurde gestürzt, Holstein blieb im Amt - was ihm so manchen Feind einbrachte. Als auch die Politik des Kaisers scheiterte, sah man in ihm schnell den Schuldigen. Die dadurch vorwiegend negativ gefärbten Darstellungen seiner Person werden neuerdings relativiert. Er sei Berater gewesen, nicht Entscheider. Und er habe als einer der wenigen "dem Kaiser bewußt und konsequent widerstanden". /5/

Das Ende des Kaiserreiches erlebte Holstein nicht mehr. Er starb 1909. Für sein Lieblingsrestaurant "Borchardt" kam das Aus mit dem I. Weltkrieg. Die nach dem Tod des Vaters geschäftsführenden Söhne verließen Deutschland. Das heutige Restaurant diente abwechselnd als Fischgaststätte, Gemüsehandlung, Antiquariat und Diskothek. Nach dem Fall der Berliner Mauer besah sich der jetzige Besitzer die mit Brettern vernagelten Räume. Er fand die Fußböden und die Marmorsäulen mit den korinthischen Kapitälern erhalten, die Stuckdecke abgehängt. Bei den folgenden Restaurierungsarbeiten kam das große Wandmosaik zum Vorschein: eine antike Frauengestalt, die Gastfreundschaft symbolisierend. In der einen Hand hält sie den Krug mit Wein, in der anderen die Schale, die sie dem Betrachter zum Trunke reicht. Dieses Mosaik schmückte einst die imposante Verkaufshalle, in deren Fenstern zahlreiche Delikatessen in verlockendster Weise ausgestellt waren. Wo man sich heute an

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

einer erlesenen Speisenfolge labt, gingen vormals ausgesuchte Früchte, Konserven und Spirituosen über die Ladentische der Borchardtschen Warenhandlung.

Der damalige Hallencharakter ist erhalten geblieben. Die neu eingerichteten, feststehenden Sitzbänke verstärken die klaren Linien. In Kopfhöhe angebrachte, kleine Gardinen vor den frontgroßen Fenstern schützen vor allzu neugierigen Blicken. Man kann sich in Ruhe der modernen französischen Küche widmen, die manchmal mit etwas asiatischem Einschlag versehen wird. Die Kellner beraten wissend, doch eine Karte gibt es nun auch hier. Spezialitäten von einst, wie Austern und Krevetten, finden sich wieder. Es gibt eine spezielle, wechselnde Mittagskarte für Geschäftsleute, die ihr Domizil in der angrenzenden Friedrichstraße oder in den Quartieren bis hin zur Straße Unter den Linden haben. In naher Zukunft werden es wohl auch wieder Beamte aus dem neu entstehenden Regierungsviertel sein. In Borchardtscher Tradition werden Gerichte serviert, die "dem Gaumen schmeicheln, ohne den Magen zu belasten". /3/ Kross gebratenes Muletfilet zum Beispiel, mit brasiiertem Fenchel in Kalamansibutter. Für Liebhaber von Geflügel bietet sich die "Entenbrust in Panang-Curry mit Artischocken-Kartoffelragout" an. Umfangreich und auserlesen ist das Angebot des Weinkellers. Die internationale Auswahl wird wie einst von Frankreich dominiert. Chateau-Abfüllungen aus den besten Anbaugebieten reichen bis zu einem 1er Grand Cru Classé.

Natürlich werden auch Extra-Wünsche erfüllt. Und so empfehlen wir: das in diesem Hause kreierte Schnitzel à la Holstein.

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Adressen:

Restaurant "Borchardt"

Französische Straße 47

10117 Berlin

Telefon: 030/2039710

Telefax: 030/20387150

Quellen:

- /1/ Franz Born: Berlin wie es isst und trinkt. Ein Bummel durch die Friedrichstraße, Ceres-Verlag Rudolf-August Oetker KG, Bielefeld, 1969
- /2/ Friedrich von Holstein: Lebensbekenntnisse, herausgegeben von Helmut Rogge, Ullstein-Verlag, Berlin, 1932
- /3/ F. W. Borchardt. Berlin, Sammlung Archiv Restaurant "Borchardt"
- /4/ Friedrich von Trotta: Holstein, Richard Schröder Verlag, Berlin, 1931
- /5/ Karl Nolden: Friedrich von Holstein, Stapp Verlag Berlin, 1983