

Wo Könige und Dichter tafelten ...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Die Mamsell von Vanselow

Würden Sie ohne Not eine Auslandsreise abbrechen - nur weil Sie der Appetit auf Ihre heimatliche Leib- und Magenspeise übermannt ? Ein Körnchen Wahrheit wird wohl 'dran gewesen sein, als dies einem Mecklenburger Gourmet Anfang unseres Jahrhunderts augenzwinkernd von seiner Verwandtschaft angedichtet wurde. Die Rede ist von Mortimer von Maltzahn, der schleunigst von seiner Reise zurückgekehrt sein soll, als er hörte, daß in Vanselow die Spick-Gänse fertig geräuchert seien ! Dieser nette Hinweis findet sich in der Familien-Saga eines uralten Mecklenburger Adelszweiges, der von Maltzahns aus Siedenbrünzow-Vanselow /1/. Ihr Herrenhaus,



seinerzeit Treffpunkt meist prominenter Familienfreunde aus Pommern und Berlin und heute mehr als nur ein gastliches "Schloß-Hotel", wurde damals wegen seiner Küche im ganzen Landkreis Demmin geschätzt. Am berühmtesten waren jedoch die vorpommerschen Gänse, die jeden Herbst flügel-schlagend und laut schnatternd - und stets erfolglos - um ihr Leben rannten. Für diejenigen, die die auf der Zunge schmelzenden geräucherten Spickbrüste schon einmal probieren konnten, sind Zweifel an der Geschichte um den Italien-Reisenden mit dem kulinarischem Heimweh bis heute glatter Frevel !

Sollten Sie Vanselow wider Erwarten bereits kennen, befinden Sie sich übrigens in bester Gesellschaft. Schon Friedrich den Großen dürfte der weithin unbekannt pommersche Ort nahe dem Bauerndorf Siedenbrünzow nicht ganz unbekannt gewesen sein. Sein Gesandter in London und späterer Kriegsminister war ein aus Schlesien stammender Maltzahn. Und der frühere Besitzer von Vanselow, Albrecht Hermann v. Maltzahn, war Oberst und Regimentskommandeur und fiel 1742 während des Ersten Schlesischen Krieges in der Schlacht bei Chotusitz an der Spitze des Regiments zu Pferde von Buddenbrock Nr. 1. Sein Name war auf den fredericianischen Ruhmestafeln im Berliner Zeughaus verzeichnet /2/, die im Inferno des II. Weltkrieges zu Bruch gingen und der Vergessenheit anheim fielen.

Zu zeitlosen Ehren - unbeschadet des Auf und Ab der Geschichte und der Subjektivität ihrer Chronisten - hat es indes allein die Mamsell des Herrenhauses Vanselow gebracht. Ihr hat Irmgard Freifrau von Maltzahn in ihren Lebenserinnerungen, die 1900 einsetzen, ein bleibendes Denkmal gesetzt. Das unangetastete Refugium der legendären "Mamsell" von Vanselow war die Küche. Hier regierte allein sie, von allen liebevoll "Selli" genannt. Selli, die um 1900 aus dem nahegelegenen Utzedel als Kochlehrling nach Vanselow kam, galt später als die "Krone von allen". Zwar waren seinerzeit in Vanselow die Kochlehrlingsstellen immer für Jahre im voraus vergeben, was im Gegensatz zu anderen Gutsbetrieben für eine kulinarische Tradition sprach, doch der Lehrling aus Utzedel erwies sich als besonderer Glücksfall. Später speziell für den verwöhnten Gaumen des Obersten Winslow, einem bei den demminer Ulanen dienenden Engländer, der sich allein der guten Küche wegen von der Truppe entfernte und sich als zahlender Gast für ständig im Herrenhaus einquartierte. Wenn der Hammelrücken ihm besonders behagte, pflegte er in seinem breiten englischen Tonfall zu sagen: "Oh, verehrte Baronin, als ich beim König von England in Windsor speiste, war der Hammelrücken nicht so vorzüglich wie heute." Der fremde Gourmet blieb für immer. Seit 1914 liegt er in unmittelbarer Nähe der Vanselower Kirche begraben.

Wie man Männer wie ihn in kulinarische Entzückungen versetzt, sei ausnahmsweise hier anhand eines klitzekleinen "Mamsell'schen" Rezeptes, genannt "Errötender Jüngling", verraten: 8 Blatt rote Gelatine löst man mit wenig Wasser auf und vermischt sie nach dem Abkühlen mit dem Saft einer halben Zitrone, Zucker nach

Wo Könige und Dichter tafelten ...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Geschmack sowie einem halben Ltr. frischer Buttermilch. Man gießt die Flüssigkeit in eine Glasschale und stellt sie kalt. Hierzu reicht man eine Vanillensauce. Leider ist nicht überliefert, welche Reaktionen der "Errötende Jüngling" bei einem trinkfreudigen Grafen, der in der Nachbarschaft wohnte, hervorzurufen vermochte. Von ihm - so ist überliefert - sagten die Bauern: "Abends besäuft er sich wie ein Schwein, und morgens ist er wieder Graf !" Der "Häusliche" des Herrenhauses, ein selbstgemachter Apfelsinenlikör, war in der ganzen Umgebung berühmt. Indes der Vanselow "Kirsch" soll ihm in nichts nachgestanden haben.

Das Verführerische und Geheimnisvolle "Mamsell'scher" Kochkunst wird von der heutigen "Herrin" auf "Schloß Vanselow", Margarete von Maltzahn, wie ein Familienschatz gehütet und gepflegt. Das abendliche Diner, auf die vier Jahreszeiten abgestimmt und aus drei Gängen bestehend, gleicht einem Ritual. Pünktlich um 19 Uhr erscheint die Hausherrin im Speisezimmer und kündigt im Detail die Gaumenfreuden an, auf die sich die Gäste zuvor im Kaminzimmer bei einem guten Glas Wein einstimmen konnten. Überraschend: Die Menüfolge bleibt bis zu diesem Zeitpunkt - für alle ohne Ausnahme - ein kulinarisches Geheimnis ! Und: Die Gastgeberin speist gemeinsam mit ihren Gästen, was nicht nur langjährige Freunde des Hauses zu schätzen wissen. Unser Tip: Melden Sie Ihr Kommen rechtzeitig telefonisch an, damit Ihnen Ihr Platz an der Tafel, die sich auf maximal 60 Personen beschränkt, auch sicher ist.

Für den Fall, daß Sie genügend Zeit mitbringen und die Stille des Landlebens genießen wollen, sei Ihnen unbedingt die Übernachtung in einem der 14 großzügig geschnittenen Zimmer empfohlen, die eine solide Eleganz ausstrahlen und mit den Farben Grün und Rosa spielen. Hier korrespondiert der stilgenaue Geschmack der von Maltzahns mit der Ruhe und Harmonie der Landschaft. Denn "Schloß Vanselow", im spätklassizistischen Stil 1870 erbaut, liegt am lieblichen Ufer der Tollense, einem kleinen Fließchen, das einen malerischen Park durchfließt. Hier beginnt der "Rauhe Busch", Vanselow Erde, die traditionsgemäß mit gezogenem Hut begrüßt wurde. Kehrt ein toter Maltzahn heim auf den Gottesacker der kleinen Vanselow Kirche, so begannen beim Überschreiten der Grenze in Vanselow die Glocken zu läuten.

Den Bauplan für das Herrenhaus entwarf die damalige Hausherrin zusammen mit ihrem Mann, Freiherr Hans Ludwig v. Maltzahn, und einem italienischen Baumeister. Resultat war ein fast quadratisch angelegtes Haus, mit hellgelbem Marmor-Granit aus Schweden, gedeckt mit blau-grauem Schiefer. Für damalige "Hausfrauen" ein unendlich praktisches, gradliniges und vornehmes Haus. "Fast zu akademisch gebaut", wie einst ein Fachmann das Durchsetzungsvermögen der resoluten Großmutter kommentierte. Eine breite gewendelte Treppe führte im Bogen nach oben und ein farbiges, gläsernes Kuppeldach deckt heute wie damals das Treppenhaus.

In der Küche des Hauses stand zu Mamsell's Zeiten ein gewaltiger Herd und in der Mitte immer ein blitzblank geschauerter weißer Holztisch. Hier erzitterten Kochlehrlinge und Hausmädchen vor der unerbittlich starken Hand der Küchenchefin, die allerdings des öfteren auch gütig Butterbrote verteilte. "Die Butterbrote, diese mächtigen Hebel in unserer Landwirtschaft, spielen im Norden eine große Rolle", wußte ein Freiherr von Moeller-Liliensern in einer zeitgenössischen wissenschaftlichen Abhandlung zu bestätigen /3/. Ein Sprachrohr führte von der Küche in die Anrichte, von wo ein kleiner Aufzug Geschirr und Speisen herauf und herunter beförderte. Durch dieses blitzblank geputzte Messingrohr gab die alte Großmutter Agnes ihre Order nach unten und bestimmte genau, wieviele Scheiben Brot ein abreisender Gast mitbekommen sollte und mit was sie zu belegen seien. Zur Freude der Gäste ertönte mittags und abends die Frage des servierenden Mädchens: "Kommt das Warme schon hoch ?" Mamsell "Selli", die nie heiratete, vertraute den herrschaftlichen Enkeln später an, daß sie nur ein einziges Mal bedauert habe, auf deren Großmutter gehört zu haben: "Das war nicht recht von der alten Dame, daß sie mir das Heiraten ausredete."

Jahre später, im Frühjahr 1945, endet die Harmonie im Herrenhaus abrupt. Die von Maltzahns erleben Plünderungen und Enteignung, nachdem sie auf Bitten der Dorfbewohner verzichtet hatten, vor der anrückenden sowjetischen Armee zu fliehen. In Westdeutschland können sie sich später eine neue Existenz aufzubauen, die sie erst wieder aufgeben, als sich Dezember 1989 mit dem Zusammenbruch der Nachkriegsordnung in Ostdeutschland die Chance zur Rückkehr nach Vanselow bot. Hier erweckten sie nach größeren Investitionen das zwischenzeitlich heruntergekommene und verfallene Herrenhaus - und die berühmte Vanselow Küche - wieder zu neuem Leben. Sehr zum Vergnügen jener, die jetzt u.a. wieder Tafelspitz und Serviettenknödel nach

Wo Könige und Dichter tafelten ...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

"Mamsell'schen" Rezepten genießen können und danach die Schönheiten Mecklenburg "erfahren". Übrigens: Die touristische Route der "Deutschen Alleenstraße" führt fast unmittelbar an Schloß Vanselow vorbei. Von hier aus können Sie in kürzester Zeit die Reuterstadt Stavenhagen, die tausendjährigen Eichen von Ivenack, Schloß und Park Basedow sowie den Kummerower See erreichen.

Adressen:

Schloß-Hotel Vanselow

Margarete von Maltzahn
17111 Vanselow-Siedenbrünzow
Tel: 03998 - 222096
Fax: 03998 - 222647

Quellen:

- /1/ **Irmgard Freifrau von Maltzahn:** Aufzeichnungen aus meinem Leben. 1900 - 1945; niedergeschrieben 1966 - 1970 für meine Kinder und Enkel
- /2/ **Ruhmestafel Nr. IX;** vgl. Namensliste der auf den Tafeln Genannten, Königliches Zeughaus / Königliche Hofbuchdruckerei, Berlin 1910, S. 5
- /3/ **Freiherr von Moeller-Liliensern:** Die Butter, aus: Neuere Annalen der Mecklenburgischen Landwirtschaftsgesellschaft; zitiert in: Das Heimat Jahrbuch. Für den neuen Landkreis Güstrow im Jubiläumsjahr 1995, Bergfeld, Berlin, Schorndorf, 1995