

Wo Könige und Dichter tafelten ...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Die herzoglichen "Hofkomödianten" in Schwerin

Glaukt man historischen Quellen /1/, begann sich Schwerin Mitte des 17. Jahrhunderts von den Wirren des 30jährigen Krieges sichtlich zu erholen. Zeichen des Aufschwungs sah man vor allem beim Essen und Trinken. Kannte die Schweriner Hausfrau früher nur ein "Warenhaus", den Markt, wurde Einkaufen später bei der Vielzahl der Händler, die sich damals in der ca. 3000 Einwohner zählenden Stadt verteilten, ein wirkliches Abenteuer. Zum schlichten Ärger für die Stadtväter geriet jedoch der Verkauf von Branntwein, der in großen Mengen "von Frau Superintendent bis zum Barbier" nicht nur gehandelt, sondern auch verbraucht wurde. Um den haltlosen Saufen ein Ende zu machen, sah sich sogar die Kirche genötigt gegen die aufblühende "Markt-Wirtschaft" einzuschreiten und verdonnerte die Schweriner von der Kanzel herab dazu, "daß Wein, Bier oder Branntwein an Sonn- und Feiertagen vor 4 Uhr nachmittags nicht verkauft werden darf". Schließlich erklärten die Herzöge die Angelegenheit des Weinschenkens zur Chefsache.



So kam es, daß der als kunstsinnig geltende Herzog Christian Ludwig 1751 den Grundstein für Schwerins ältester Weinschenke, dem "Weinhaus Uhle", legte. In einer am 17. April ausgestellten herzoglichen Urkunde heißt es, daß "aus sonst Uns dazu bewegenden Ursachen und Gnaden ... Johann Georg Uhlen ... zum Frey-Weinschenker in Unserer Stadt Schwerin privilegiert und eingesetzt." /2/ Danach, im gleichen Jahr, traf der Herzog nochmals eine gute und beziehungsreiche Wahl. Er bestellte die Truppe des Theaterdirektors Schönemann zu seinen "Mecklenburg-Schwerinschen Hofkomödianten" und zog damit so berühmte Schauspieler wie Ackermann, Ekhof und die Actrice Schröder in seine Stadt.

Wein und Gesang verbanden sich in dieser kunstfreundlichen Atmosphäre in vortrefflicher Weise. Aus dem bescheidenen Weinhandel des Johann Georg Uhlen entwickelte sich eine gastliche Weinschenke, die in den späteren Jahren oft - und das über die Jahrhunderte bis heute - zum Sammelpunkt des Ensembles des Hof- und Staatstheaters wurde. Ein reisender Schweriner Gastronom, der Mitte 1908 wieder in seine Heimatstadt zurückkehrte, vermerkte in seinen Erinnerungen: "Inzwischen hatte unsere Vaterstadt eine Sehenswürdigkeit mehr erhalten. Die Weinstuben von Joh. Uhle mit Restaurationsbetrieb waren ... dem Verkehr übergeben und nahmen unter den Schweriner Gaststätten in kurzer Zeit eine der ersten Stellen ein." /3/ Zu den Stammgästen von heute gehört u.a. Rudolf Kostas, Bariton am Staatstheater Schwerin, bekannt u.a. als "Jochanaan" in "Salome" und "Sachs" in den "Meistersingern". Und während sich Johann Georg Uhlen einst mit Weinen wie seinem vorzüglichen "Rotspon" viele Freunde machte, entwickelte sich die kleine Ackerbürgerstadt Schwerin zum kulturellen Zentrum des Landes. Zu der 1701 gegründeten Hofschauspielgesellschaft kam 1753 eine Schauspielakademie dazu, die erste auf deutschen Boden überhaupt! Ihr Gründer, der Hamburger Conrad Ekhof (1720 - 1778) galt als einer der bedeutendsten Schauspieler des 18. Jahrhunderts

Das "Weinhaus Uhle" kann dabei in gewisser Weise für sich in Anspruch nehmen, dem Theaterleben in Schwerin ebenfalls deutliche Impulse gegeben zu haben. Denn als Johann Heinrich Gottlieb Uhle 1860 wirtschaftlich erfolgreich in die Fußtapfen seines Vaters trat, ging alsbald manch junger Weinkenner und -liebhaber öfter als sonst in's Theater. Der Grund: Die hübsche Schwester des Hausherrn. Sie gehörte als Sängerin zum Ensemble des Schweriner Hoftheaters und zog dort wie auch in der Weinschenke die Blicke auf sich. Der in sie verliebte Pastorensohn Heinrich Seidel aus Perlin, der als Dichter des "Leberecht Hühnchen" zu

Wo Könige und Dichter tafelten ...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

den Berühmtheiten unter den Stammgästen zählt, hat dem Haus Joh. Uhle in seinen "Heimatgeschichten" /4/ ein bleibendes Denkmal gesetzt.

Leider ist nicht überliefert in welcher Beziehung die junge Sängerin zum Ballettmeister des Theaters, Herrn Bernadelli, gestanden hat. Immerhin war er Anfang des 19. Jahrhunderts Schwerins gesuchtester Koch ! Ihm sagte man nach, daß seine Kunststücke auf dem Gebiet der Kochkunst weit besser ausfielen als die auf der Bühne./5/ Für den Gourmet ist dabei die historische Parallele interessant, daß die Familie Uhle just im Jahre 1906 - Zufall oder nicht - das heutige Restaurant im Weinhaus eröffnete und seither neben dem florierenden Wein- und Sekthandel auch mit Erfolg kochkünstlerisch tätig wurde. Heinrich Gottlieb Uhle, 1896 bereits von Großherzog Friedrich Franz III. mit dem Titel Kommerzienrat ausgezeichnet, wird 1906 von Großherzog Friedrich Franz IV. zum Geheimen Kommerzienrat befördert.

In dem altehrwürdigen Weinhaus, in dessen Kellerräumen noch heute erlesene Weine wie der "Chateau petrus" lagern, die einst in Fässern aus Süddeutschland herbeigeschafft und später über den Lübecker Großhandel per Segelschiff aus Südfrankreich bezogen wurden, spürt man noch heute den Atem der Geschichte. Bereits im Parterre, in den festlichen Räumen des Weinrestaurants, dessen Gewölbedecke Engel zieren, können sich einem die poetischsten Geheimnisse des Weines im Geist und auf dem Gaumen offenbaren. Zum Beispiel bei einem siebengängigen Menü mit historischem Hintergrund. Es orientiert sich an einem Festessen, das sich am 17. April 1926 etwa 70 geladene Gäste, unter ihnen der frühere Großherzog, die Spitzen der Landesregierung, der Stadtverwaltung, Geschäftsfreunde und Freunde des Hauses anlässlich des 175jährigen Firmenjubiläums des Joh. Uhle auf der Zunge zergehen ließen:

(1) Terrine vom Maishähnchen aus einer Tomaten-Basilikumcreme, (2) Kraftsuppe vom Hauskaninchen mit Morchelravioli und Stangensellerie, (3) Roulade von Lachs und Zander im Krautmantel auf Traubensoße, (4) Gurkensorbet mit Löwenzahnsalat, (5) Frischlingsrücken in der Nußkruste gebacken, mit jungem Gemüse und Kartoffelplätzchen, (6) Buttermilchreis mit schwarzen Johannisbeeren, (7) Gebäck und Mocca.

Gegenüber dem Restaurant befindet sich das frühere Geschäftsführerzimmer der Familie Uhle, das heute Gästen zur Verfügung steht, die gern in vertraulicher Runde tafeln. Amtierende Mecklenburger Ministerpräsidenten und Honoratioren der Stadt schreiben gelegentlich von hier aus die Geschichte des Landes und der Stadt fort. Praktisch tun sie das unter dem uhlschen Familienwappen mit der Eule, die Weisheit symbolisiert, und den verschwiegenen Augen der Ahnen der Familie Uhle, deren Porträts an der holzgetäfelten Wand hängen. Man nennt den kleinen Raum, der maximal 18 Gäste beherbergen kann, "Uhlenhorst". Wohl auch deshalb, weil früher ein ausgestopfter Waldkauz - ein Geschenk eines Kapitäns - nachdenklich auf den Zecher herabgeschaut haben soll. Diesem "Uhlenhorst" wurde sogar in Punschrezepten ein bleibendes Denkmal gesetzt: Im Praktischen Kochbuch von Henriette Davidis, das 1876 in der 21. Auflage bei Velhagen & Klasing erschien, lautet der Titel für ein Rezept: "Erdbeerpunsch á la Uhlenhorst". Im gleichen Buch wird unter der Rubrik Getränke und Liqueure "Ein anderer feiner Punsch à la Uhlenhorst" unter Verwendung von Sekt empfohlen, wo es abschließend heißt: "Auch ohne Champagner gibt die erwähnte Mischung einen guten Punsch." /6/

Stammgäste hüten, den "Uhlenhorst" betreffend, noch ein weiteres Geheimnis, das in Gestalt eines zweiteiligen, in die Wandtäfelung eingelassenen Tresors greifbar ist. Der eine Teil ist noch nutzbar. Hier wird das wertvolle Tafelsilber mit der Signatur "Joh. Uhle" für besondere Gäste und Freunde des Hauses aufbewahrt. Der andere Tresor-Teil, dessen Inhalt keiner kennt, ist seit mehr als 100 Jahren fest verschlossen. Ihn hat man trotz verschiedener Bohrungen, deren Spuren deutlich zu sehen sind, nie aufbekommen. Es sei denn, man hätte wegen der Tresorverankerungen den ganzen Raum zerstören müssen. Das aber will keiner.

Über eine Treppe im Parterre gelangt der Gast zu den Ursprüngen des Weinhauses Uhle. In den sogenannten "Rittersaal". An den Fenstern, in der kostbaren handbemalten Bleiverglasung, sind die Ritterzeichen Mecklenburg-Vorpommerns verewigt. Hier fanden im 18. Jahrhundert die Weinproben statt. Hier wählte der Gast die ihm anzuliefernden Weine aus. Heute bietet der "Rittersaal" bei Festlichkeiten und größeren Tafelrunden das passende Ambiente. Der majestätische Raum mit der Stuckdecke und den wertvollen Original-

Wo Könige und Dichter tafelten ...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Gemälden, die die Weinanbauggebiete Deutschlands zeigen, birgt ebenfalls ein Geheimnis. Hinter dem mächtigen Spiegel über dem Kamin, der nur von mehreren kräftigen Männern herabgenommen werden kann, befindet sich das Porträt von Friedrich III. Ursprünglich gab es diesen Spiegel nicht. Er wurde mit Hinweis auf Wiederherstellung einer imaginären Tradition aufgehängt, als die Nazis das Porträt des Herzogs mit dem Bild des "Führers" austauschen wollten. Der Herzog konnte dadurch, wenn auch verdeckt, seinen nunmehr geheimen Platz bis heute behaupten.

Weniger Glück mit dem Zeitgeist hatten die späteren Firmeninhaber, die Familie Bühring-Uhle. Sie wurde 1952 enteignet und verließ Schwerin Richtung Westdeutschland. Das in Volkseigentum überführte "Weinhaus Uhle" überlebte und blieb als VEB "Uhle Sektellerei Schwerin", u.a. mit sechs Sorten Sekt unter dem Markennamen "Burggarten" sowie der Küche des "Weinrestaurants", geschmacksbildend. In den Katakomben des Hauses, wo heute wieder der "Uhle-Sekt" und seltene Weine in kühlen Steinregalen lagern, kündigt noch eine Tafel vom "Sozialistischen Wettbewerb". Ein mittlerweile verblichener Zeitzeuge, der auch weiterhin sein Schattendasein fristen darf.

Anders wird es glücklicherweise dem Damen- und dem Herrenzimmer ergehen, die sich vor dem Rittersaal auf der 1. Etage befinden und viele Jahre zweckentfremdet als Lager- und Abstellraum genutzt wurden. Die beiden Kleinode will der jetzige Pächter des Weinrestaurants, dessen Eltern sich einst im Weinhaus Uhle kennen- und lieben lernten, in ihrer ursprünglicher Schönheit wiederherstellen. Das Damenzimmer in klassisch rosa Tapeten-Bespannung, das Herrenzimmer holzgetäfelt.

Die Tradition der Küche bedarf indes keiner Korrektur. Hier haben die alten uhlschen Qualitätsmaßstäbe auch zu DDR-Zeiten nie ihre Wirkung verloren. Nur der galt was als Küchenchef, der sein Handwerk meisterhaft verstand. Man begegnet den Köchen hier im Haus mit Hochachtung und nennt sie "Märchenprinzen", denn sie mußten und müssen, um den ambitionierten Ansprüchen des "Weinhauses Uhle" und seiner Gäste gerecht zu werden, auf den Tellern zaubern können.

Wo Könige und Dichter tafelten ...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Adressen:

Restaurant Weinhaus Uhle

Schusterstraße 13-15
19055 Schwerin
Tel.: (0385) 56 29 56
Fax: (0385) 5 5740 93

Quellen:

- /1/ vgl. "Trinkfestes Schwerin im 17. Jahrhundert",
in: Mecklenburgische Zeitung, 19. Oktober 1935, S. 2 sowie "Essen und Trinken, Gastwirtschaften, Feste
und Begräbnisse in Alt- und Neu-Schwerin", in: Sonderdruck der "Mecklenburgischen Monatshefte", 1928
- /2/ siehe: Aus der 200-jährigen Chronik eines Schweriner
Handelshauses, in: Unser Mecklenburg, Heimatblatt für Mecklenburg und Vorpommern, Bremen, 1970
- /3/ Jörg, August: Gastronomisches Allerlei. Erinnerungen
eines alten Gastronomen, Teil I., Schwerin, Sommer 1948, S. 89
- /4/ Heinrich Seidel's Heimatgeschichten. Erzählende
Schriften. Erster Band, Stuttgart, 1900, S. 298 ff.
- /5/ vgl. "Essen und Trinken, Gastwirtschaften, Feste
und Begräbnisse in Alt- und Neu-Schwerin", ebenda, S. 60
- /6/ Henriette Davidis: Praktisches Kochbuch für die
gewöhnliche und feinere Küche. Zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte, Velhagen & Klasing, Bielefeld /
Leipzig, 1876, S. 554 f