



Projekt

Wiederentdeckung der sächsischen Hofküche

Getafelt wie zu Königs Zeiten Das erste Menü nach der Rezeptsammlung von Pötzsch wurde im Gasthof Bärwalde präsentiert.

Ein kleiner gemeinnütziger Verein in Sachsen hat sich das Ziel gesetzt, die einst exquisite sächsische Küche wieder bekannt zu machen. Grund dafür ist die Entdeckung einer Rezeptsammlung vom Hofe des Prinzen Friedrich August, des späteren Königs Friedrich August III.

Silke Liebig-Braunholz stellt das Projekt vor.

„Wir wollen in die Tiefe gehen und belegen, dass es auch früher schon eine gehobene deutsche Küche gab. Wie jede andere europäische Küche unterlag auch sie den Einflüssen der Nachbarländer, beispielsweise Österreich oder England“, erklärt Prof. Dr. Josef Matzerath, Dozent für Ernährungs- und Sächsische Landesgeschichte an der Technischen Universität Dresden die Intension. Als Projektleiter und Vorsitzender des Vereins Ernährungsgeschichte in Sachsen e.V. ist er federführend mit dieser Aufgabe betreuend und hat dafür sogar einen Verein gegründet. Sein Stellvertreter ist Georg W. Schenk, der das Convivium Slow Food Sachsen leitet und ihn tatkräftig unterstützt. Schirmherr des Projektes ist der Präsident des Sächsischen Landtags, Dr. Matthias Rößler.

„Wir wussten lange gar nicht, was die deutsche Küche eigentlich beinhaltet“, sagt Georg Schenk. Deshalb begeisterte ihn Matzeraths Vorstoß, diese zu erkunden. Letztendlich hatte dessen Gespür dazu geführt, die Rezeptsammlung des Kochs Ernst Max Pötzsch, der für den Prinzen Friedrich August und späteren König Friedrich August III. gekocht hat, aufzufinden und näher zu betrachten. *„Ich beschäftige mich schon länger mit Ernährungsgeschichte. Mir liegt die gehobene sowie insbesondere die exquisite Küche mit all ihren Genussdimensionen am Herzen“,* erzählt er. Bei seinen Recherchen stieß er in der Staats- und Universitätsbibliothek in Dresden auf die Rezeptsammlung von Pötzsch, die den Stand einer exquisiten Küche dokumentiert – ein halbes Jahrzehnt bevor Auguste Escoffier sein „Guide Culinaire“ publizierte. *„Wir wissen nicht, ob dieses Fundstück unsere deutsche Küche revolutionieren wird.“*



Foto © Ringo Lösel, Slow Food Dresden

Aber der Blick darauf wird sich ändern, denn bisher wurde zu oft übersehen, was in Deutschland damals möglich war. Ich spreche deshalb gern von einem Mythos, wenn behauptet wird, dass unsere Küche immer nur dem französischen Einfluss unterlag“, sagt Matzerath.

Für viele Köche und insbesondere Sterneköche könnte dieses Werk deshalb neue Erkenntnisse bringen, die sie in ihre Kochkunst einbeziehen und den nachfolgenden Generationen vermitteln könnten. Denn: Nicht nur die Wissenschaftler wissen, dass kulinarischer Genuss einen authentischen regionalen Bezug benötigt, der durch historische Forschungen zur Ernährungsgeschichte erschlossen werden muss. „Sachsen hat das Potential, sich

SACHSEN – KULINARISCHE REGION MIT HISTORISCHEM TIEFGANG

als kulinarische Region mit historischer Tiefendimension zu profilieren: Es kann ein halbes Jahrtausend gehobene und exquisite Küche für sich reklamieren, hat seit der Renaissance Kochweisen der feinen italienischen, englischen und französischen Küche rezipiert. Der Dresdner Hof als gesellschaftliches Zentrum, der europaweit vernetzte Adel, die Großkaufleute und die Gastronomie hatten Anteil an dieser Küche“, erklärt Matzerath und bezieht sich dabei auf die Rezeptsammlungen und Kochbücher der sächsischen Köchinnen und Köchen, die in dichter Folge überliefert, aber teils kaum bekannt und teils nicht veröffentlicht sind.

Analysiert die „Herrschaftsküche“ Sachsens
Prof. Dr. Josef Matzerath in der Wirkungsstätte von Koch Olav Seidel, im Gasthof Bärwalde

Die Wissenschaft weiß jedoch längst, dass Kochbücher, die eine Herrschaftsküche beschreiben, einen hohen Wert hatten, weil diese Küche typisch war für die Region, meist aus mehreren Küchen bestand und nie budgetiert war. Dieser zeitgenössische Begriff „Herrschaftsküche“ meint in Abgrenzung zur Restaurantküche eine von

MIT FROSCH, SCHNECKE UND SCHILDKRÖTE – HERRSCHAFTSKÜCHE

hochkarätigen Köchen geführte Privatküche einer vermögenden Familie. Im Gegensatz zur Gastronomie mussten Herrschaftsküche bei ihrer Arbeit keinen Profit erwirtschaften, sondern die kulinarischen Ansprüche ihres Arbeitgebers erfüllen und sein gesellschaftliches Renommee absichern. Allein der Blick auf die Zutaten in den Handschriften von Pötzsch beweist, dass die Rezeptsammlung nicht für eine bürgerliche Küche gedacht war: Schildkrötenfleisch und Kaviar, Frosch- und Schnecken Speisen – das sei der Tafel eines Prinzen und Königs allemal würdig, analysiert Matzerath.

Letztendlich umfasst die Rezeptsammlung aus der Küche des Königs Friedrich August III. die stattliche Zahl von 745 Rezepten auf 390 Seiten mit Kochanweisungen in deutscher Sprache. Der erste Teil ist nach der Speisefolge in zwölf Kapitel unterteilt, der zweite Teil bietet unter der Überschrift „Diverse“ Mahlzeitenarrangements,

Speisen des dresdner hof um 1900

* In einer menüfolge *

aperitiv Champagner legras grand cru,
brut blanc de blancs



Consommè mit griesklösschen



Karpfen in burgunder

2010 – franz anton – spätburgunder
Weingut franz keller, baden



Filet othello

2002 léoville poyferré st. julien
– schlossabzug –



Parfait au mocca

2003 tokajj aszu - 5 putt – cht. Derezsla

Kaffee – espresso – wasser

Grundrezepte, einen Küchenkalender und ein kleines französisch-deutsches Wörterbuch. „Es sind Suppen enthalten und Fleischgerichte, Desserts, Kuchen und Eis, ein Schwedenpunsch und Kaffeespezialitäten“, erzählt Matzerath, der in Studien, die das Projekt jetzt begleiten, dieser Sammlung nun genauer auf den Grund gehen wird.

Zunächst hat sich der Verein Ernährungsgeschichte in Sachsen e.V. aber die Aufgabe gestellt, alle Rezepte nachzuvollziehen sowie in heutige Zutaten und Maße zu übersetzen. „Wir müssen dies tun, um den Geschmack und die Gesamtkompositionen erleben zu können“, sagt Georg Schenk. Damit haben die ehrgeizigen Macher den in Moritzburg geborenen Koch Olav Seidel beauftragt, der ein Schüler von Franz Keller („Schwarzer Adler“ im Kaiserstuhl) war und als einziger Koch in Sachsen noch einen altdeutschen Windofen besitzt, wie ihn auch Pötzsch vor mehr als 100 Jahren verwendete. „Unser Koch legt, getreu dem Motto von Slow Food, großen Wert auf qualitativ hochwertige regionale Produkte – so, wie es Max Ernst Pötzsch offenbar gut

100 Jahre vor ihm tat. Die Menge der verwendeten Zutaten hat allerdings im letzten Jahrhundert abgenommen: Rechnet Pötzsch für eine Person noch 500 Gramm Rinderfilet, würden Seidel heute eher 170 bis 180 Gramm reichen. Generell wurde an der Tafel Friedrich Augusts wohl viel mehr Fleisch aufgetragen, als ein heutiges Menü vorsehen würde. Ob das tatsächlich alles verzehrt wurde, lässt sich nur schwer nachvollziehen. Sicher ist aber, dass an Höfen seit jeher – und auch bis in die vorletzte Jahrhundertwende – die Speisen der Repräsentation und nicht allein der Nahrung dienten“, beschreibt Matzerath die ersten Erkenntnisse.

Die Arbeit am Projekt empfindet Olav Seidel auch ganz persönlich als bereichernd: Die Basis seiner Küche sei die klassisch französische, aufbauend auf Georges Auguste Escoffier. „Und wenn man Escoffier verstehen möchte – wofür er gekämpft, was er verändert hat – dann muss man sich mit der Küche davor befassen. Und für die steht Pötzsch.“ Escoffiers Kochkunst ist nicht vom Himmel gefallen. Sie erwuchs aus der Kulinarik ihrer Zeit. Durch die Rezepte von Pötzsch lässt sich nachvollziehen, was Escoffier vereinfacht, restauranttauglich gemacht hat – und mit welchen geschmacklichen Folgen.

Seidel bemüht sich freilich, so nah wie möglich am Original zu bleiben. Auch, wenn das nicht immer ganz einfach ist – oft stehen in den Rezepten Pötzschs keine genauen Zutatenangaben, Maße müssen aus der Logik des Rezeptaufbaus und einer möglichen Menüfolge interpretiert werden. Zudem sind manche Geräte, die der Hofkoch verwendete, heute nicht mehr gebräuchlich; etwa ein Gurgeleisen zum Ausbacken von sogenannten „Ochsengurgeln“, einem süßen Gebäck, musste Seidel erst einmal organisieren.

Schon im November 2012 soll das Ergebnis vorliegen: eine königliche Rezeptsammlung in zwei Bänden, sowohl zum inhaltlichen als auch zum physischen Nachempfinden. Josef Matzerath erhofft sich von ihr noch mehr: Der kulinarische Ruf Sachsens hat seiner Meinung nach eine kräftige Aufbesserung verdient. „Die Rezepte des Max Ernst Pötzsch bergen dazu das Potential“, sagt er. Ihre Veröffentlichung könnte der erste Schritt zur Wieder-



Foto © Ringo Lösel, Slow Food Dresden

entdeckung einer reichen exquisiten Kochtradition in Sachsen sein. 🍷

INFOS

„Menüs des Dresdner Hofes – Ein Souper nach Rezepten der Dresdner Hofküche um 1900“ Eine Kostprobe sächsischer kulinarischer Tradition offeriert das Slow Food Convivium Dresden während des Jahres 2012 zweimal monatlich. Der nächste Termin ist am 9. Juni 2012. Ab 19 Uhr lädt der Koch Olav Seidel dazu in seinen „Gasthof Bärwalde“ ein und kocht an diesem Abend nach der Rezeptsammlung des sächsischen Hofkochs Ernst Max Pötzsch, der in den Jahren 1898/1899 für den Prinzen Friedrich August, den späteren letzten König Sachsens, arbeitete. Interessierten Feinschmeckern wird ein viergängiges Menü inklusive der darauf abgestimmten Getränke präsentiert. Zum Souper erläutert Prof. Dr. Josef Matzerath vom Verein „Ernährungsgeschichte in Sachsen e.V.“ den Gästen die aufgetragenen Speisen sowie die kulinarische Ästhetik um 1900.

Ort Gasthof Bärwalde, Kalkreuther Str. 10a, 01471 Radeburg/OT Bärwalde

Zeit 09. Mai, 19 bis ca. 22 Uhr

Kosten Vier-Gang-Menü inkl. Getränken: 96 Euro pro Person

Anmeldung bis 28. April über www.slowfood-sachsen.de/index.php/dresden/termine (mind. 15, max. 20 Teilnehmer)

BUCHREIHE

„Kulinarische Tradition: Ernährungsgeschichte in Sachsen“ Der Verein „Ernährungsgeschichte in Sachsen e.V.“ plant eine Reihe von Publikationen zur kulinarischen Tradition Sachsens. Die „Monumenta Saxoniae culinaria“ sollen in vier Bänden Kochbücher bzw. Rezeptsammlungen edieren, die die Qualität der deutschen Küche exemplarisch vom 16. bis zum späten 19. Jahrhundert belegen. Darüber hinaus wird ein Band rund 300 Menükarten aus dem 19. Jahrhundert publizieren, um neben den Zubereitungsweisen auch die kulinarische Tafelkultur aufzuzeigen. Diese Veröffentlichung steht im Kontext einer Ausstellung, die das Stadtarchiv Dresden zum gleichen Thema plant.

Begleitet wird die Arbeit an der Geschichte der exquisiten Kochkunst Sachsens durch ein paralleles Forschungsprojekt am Institut für Geschichte der TU Dresden. Drei Dissertationen erarbeiten den ernährungshistorischen Rahmen für die Editionsreihe. Eine Studie soll Sachsens gehobene und exquisite Küche in der Konsumgesellschaft des Kaiserreiches verorten und ihren Stellenwert im Kontext der europäischen Entwicklung bestimmen. Eine zweite Doktorarbeit wird die sächsischen Hoflieferanten und die Qualitätsstandards der Dresdner Hofküche für den Einkauf von Zutaten analysieren. Die dritte Dissertation befasst sich mit der Entstehung von Restaurants in Dresden nach 1800.