

Von Barock nach Stambul

Manche werden sich vielleicht daran erinnern, dass wir hier vor einem Jahr August den Starken und den Hofzweig Perkeo betrauertem, denen beiden bekanntlich das letzte Glas Wasser den Garaus machte. Bei deren Epoche, dem Barock, soll heute unsere Exkursion durch diverse Trink- und Tafelanekdoten beginnen und der Weg wird uns in Anlehnung an Karl May Bd. 3 nicht von Bagdad, sondern vom Barock nach Stambul führen.

Barock und Verschwendungssucht sind in unserer Vorstellung wohl zu Recht miteinander verbunden. Dafür einige Beispiele:

der Vater Maria Theresias, Kaiser Karl VI., gab jährlich allein für die Petersilie seiner Hofküche 4.000 Gulden aus (nach heutigem Wert rund 200.000 Euro), seine Papageien ließ er täglich in 15 Eimern Weißwein baden, der sächsische Ministerpräsident Graf Brühl war stolz auf seine über 700 seidenen Schlafröcke und der Kurfürst von der Pfalz hielt sich in seinem Kleinstaat sage und schreibe 437 Kammerherren, 130 Minister, aber - und sehr bezeichnend - immerhin 52 Kellermeister.

Nebenbei gesagt: um den Wein für die Papageien wird es nicht schade gewesen sein, war doch der österreichische Wein damals mitunter so ungenießbar, dass der Kaiser einmal sogar anordnete, mit ihm den Mörtel für den Bau des Stephansdoms anzurühren.

Unbestreitbar der größte der barocken Verschwender und Prasser war der französische Sonnenkönig Ludwig XIV. An seinem Hof wollen wir uns etwas umsehen:

Im Schloss Versailles gab es ein eigenartiges Speiseritual: der König speiste mittags zwar allein, dafür aber in aller Öffentlichkeit. Wir müssen uns das so vorstellen, dass mehrere Dutzend Mitglieder des Hofstaates den goldenen Tisch in der Mitte des Saales ehrfürchtig und schweigend umringten und dem König neugierig auf den Löffel schauten. Ludwig XIV. speiste auf diesem Präsentierteller allerdings immer völlig ungeniert und ohne Verlegenheit.

Zuvor waren die Speisen in verschlossenen Körben (Stichwort: Vergiftungsangst) vom Küchentrakt zum Speisesaal mit großem Gefolge durch das halbe Schloss geführt worden, wobei jedermann sich von seinem Sitz zu erheben hatte und den Hut abnehmen mußte, wenn die Prozession vorbeikam

In Versailles war vorgeschrieben, dass alle Tafelgäste beim Essen ihren Hut aufbehalten mussten, lediglich der König speiste barhäuptig. Wenn der König bei Banketten einen Gast ansprach, musste dieser bei der Antwort seinen Hut lüften. Opfer dieses Zeremoniells wurde einmal der König von England, Jakob II., der bei einem Staatsempfang - wie damals noch üblich ohne Gabel - an der Tafel mit den Fingern speiste. Jedesmal, wenn Ludwig das Wort an ihn richtete - und es muss wohl eine angeregte Unterhaltung gewesen sein - musste der englische König mit fettigen Fingern seinen prächtigen Federhut lüften. Zuletzt waren seine Hutfedern so fettdurchtränkt, dass das Speisefett auf seine Schultern und auf seine Umgebung tropfte. Ein Beobachter stellte trocken fest: "Der König sah am Schluss aus wie ein lackierter Pfau".

Zeitzeugen zufolge hat Ludwig XIV. ausgesprochen gerne und viel gegessen und auch getrunken. Seine deutsche Schwägerin Lieselotte von der Pfalz, die am Hofe von Versailles lebte, berichtet in einem Brief:

"Ich habe den König, und das ziemlich oft, vier verschiedene Teller Suppe, einen ganzen Fasan, ein Rebhuhn, einen großen Teller mit Salaten, Lammschnitten in Saft mit Knoblauch, zwei große Stücke Schinken, einen Teller voll Backwerk, Obst und Konfitüren essen sehen. Dazu trank er ein bis zwei Flaschen Wein und eine Karaffe Wasser." Offenbar hielt diese Völlerei nicht lange vor, denn der König ließ sich jeden Abend vorsichtshalber noch drei belegte Brote, zwei Flaschen Wein und eine Flasche Wasser neben seinem Bett bereitstellen.

Hin- und hergerissen zwischen Hunger und Völlerei berichtet die schon genannte Lieselotte von der Pfalz von ihrem Leben in Versailles:

"Wir aber aßen fort, und weil ich braven Hunger hatte, aß ich mich so dick, dass ich mich nicht rühren konnte und musste darauf zu Bett gehen mit vollem Magen. Dieselbe ganze Nacht war ich zwar nicht krank, aber schwitzte wie ein Tanzbär. Den Samstag Mittag war ich so spät aufgestanden, dass ich nicht zu Mittag essen konnte und derowegen abends wieder so einen schrecklichen Hunger hatte, dass ich mich wieder ganz dick gefressen."

Dieser unselige Kreislauf führte dann nach einigen Tagen zu folgendem Ergebnis: "darauf fing ich an so übel zu werden, dass, sooft ich auf den Stuhl ging, welches 6 mal geschehen, hab ich mich allemal auch übergeben und heute haben sie mir wieder ein Clistier geben, das schlimmste aber ist, dass mich hungert und vor morgen darf ich nicht essen."

Tragischer erging es allerdings dem Bruder des Königs, der traditionell den Ehrentitel "Monsieur" trug. Aus den Memoiren des Herzogs von Saint-Simon erfahren wir folgende Geschichte:

"Monsieur aß am diesem Tag soviel, wie er dies bei seiner Mittags- und Abendmahlzeit immer zu tun pflegte, von der Morgenschokolade gar nicht zu reden. Außerdem verschlang er zu allen Tageszeiten Unmengen von Obst, Gebäck und Naschwerk aller Art, das immer auf den Tischen seiner Gemächer bereitstand und von dem er immer seine Taschen voll hatte. Beim Zwischengericht, als er gerade ein Glas Wasser (!) getrunken hatte (*aufmerksame Zuhörer ahnen schon, was passiert*) und er sich einen Schnaps eingießen wollte, geschah das Unfassbare. M. wollte etwas sagen, doch er konnte nur krächzen. Einige Damen, deren Bildung nicht sonderlich ausgeprägt war, meinten, er spräche Spanisch. Vom Schlage getroffen sank er dahin und verschied kurz darauf." Der Bericht endet mit dem tröstlichen Kommentar: "Für einen Gourmet gewiss ein schöner Tod." - und für uns eine weitere Warnung vor den Gläsern mit Wasser am Tisch.

Das Schloss in Versailles war übrigens dafür berüchtigt, dass die Zugluft und die Kälte im Winter so schrecklich gewesen sein müssen, dass mitunter der Wein im Glas gefror. Es wundert also nicht, dass den König frühzeitig die Gicht plagte, was für die Nachwelt aber durchaus auch einen positiven Aspekt hatte, wie uns der große Gastrosoph Brillat-Savarin berichtet:

"Dem Leiden des Königs verdanken wir die Liköre..... Dieser Fürst fühlte sich zuweilen schwach und litt an jener Lebensschwierigkeit, die häufig bei den Männern nach 60 Jahren eintritt. Man verband den Branntwein mit Zucker und Wohlgerüchen, um daraus ein Getränk für ihn zu bereiten, das man nach der Sitte der Zeit höflich einen "herzstärkenden" Trank nannte. So entstand die Kunst der Likörkompositeure."

Abgesehen von den herzstärkenden Likören trank Ludwig XIV. gerne regelmäßig Champagner, der damals gerade von dem Mönch Dom Perignon erfunden worden war und noch den hochgestellten Persönlichkeiten vorbehalten war. Auf Dom Perignon geht übrigens auch das bis heute übliche Flaschenfüllvolumen von 0,7 Liter zurück; dieses hatte er durch Beobachtung als das durchschnittliche Weinquantum bei Erwachsenen sowohl beim Mittagessen als auch beim Abendessen ermittelt. Der liebste Rotwein des Königs war der Burgunder, den er allerdings seltsamerweise nur völlig überaltert trank; oftmals ergötzte sich Ludwig XIV. an der Enttäuschung ausländischer Staatsgäste, die Spitzenweine an der Tafel des Sonnenkönigs erwartet hatten und dann mit alten "Kellerleichen" vorlieb nehmen mußten.

Machen wir einen Zeitsprung von rund 100 Jahren in die Bastille von Paris, die heute im Ruf steht, eine düstere Zwingburg gewesen zu sein, in der despotische Monarchen unschuldige Opfer quälten. Die Wahrheit sah jedoch etwas anders aus, wie zeitzeugen berichten:

Der Schriftsteller Jean-Francois Marmontel beispielsweise berichtet, dass er am ersten Tag seiner Einkerkung in der Bastille einen sehr schmackhaft zubereiteten Kabeljau mit Bohnen erhielt, den er mit großem Appetit verspeiste. Wie sich jedoch herausstellte, war das Essen gar nicht für ihn bestimmt, sondern nur für seinen Diener. Das Menü der Herrschaften bestand an diesem Tage aus Suppe, gesottenem Rindfleisch, einem getrüffeltem Kapaun, Spinat, gebratenen Artischocken und Birnen mit Roquefortkäse, dazu wurde alter Burgunder der Lage Nuit-St-Georges und danach Kaffee mit diversen Schnäpsen und Likören serviert. Marmontel berichtet in seinen Memoiren, dass es ihm tatsächlich ob der guten Küche arg war, als er nach 11 Tagen die Bastille überraschend verlassen durfte - oder sollte man sagen: musste. Der Marquis de Sade, der immerhin 27 Jahre in der Bastille verbrachte, ließ sich von seinen Bediensteten regelmäßig die erlesensten Delikatessen und die besten Weine ins Verlies bringen. Für einen der "befreiten" Gefangenen mussten die Revolutionäre sogar eigens ein Fuhrgespann besorgen, um dessen Getränkevorräte abzutransportieren; es handelte sich um 60 Flaschen Burgunder der Lage Chambertin, 40 Flaschen Bordeaux, 30 Flaschen belgisches Bier, 16 Flaschen Portwein, 8 Flaschen Likör, diverse Flaschen Champagner und ein Fässchen Branntwein.

Dass ein Fässchen Branntwein sogar die Weltgeschichte beeinflussen konnte, musste Kaiser Joseph II., der Sohn Maria Theresias, am eigenen Leib schmerzlich erfahren, als er mit einem großen wohlausgerüsteten Heer Istanbul, damals noch Stambul genannt, erobern wollte.

Es geschah 1788 in den Schluchten des Balkan an einem Flussübergang, dass eine österreichische Kavallerieabteilung von herumziehenden Zigeunern ein Fässchen Branntwein requirieren konnte; um ihre Beute vor den nachrückenden Soldaten in Sicherheit zu bringen, zogen sie sich in ein verlassenes Gehöft zurück und verteidigten dieses mannhaft gegen den Durst der Kameraden. Dabei kam es im Dunkeln zu Rangeleien, es wurde in die Luft geschossen und jemand schrie plötzlich "Turki, Turki", was eine allgemeine Panik auslöste, die solche Ausmaße annahm, dass das ganze österreichische Heer in Bewegung geriet und heillos zurückflüchtete. Der Kaiser wurde in seinem Quartier von seinen Soldaten buchstäblich überrollt und landete samt Kutsche und Gefolge in den Wassern des Flusses. Am nächsten Tag zählte man etwa 6.000 getötete oder verwundete Soldaten, 853 vernichtete Trosswagen und 34 zerbrochene Geschütze. Eine verlorene Schlacht hätte nicht verlustreicher sein können. Der Kaiser, der sich bei seinem unfreiwilligen Bad im Fluss auch noch ein Lungenleiden zuzog, an dem er nicht viel später verstarb, musste den Feldzug abbrechen und auf Stambul verzichten, welches folglich weiterhin türkisch blieb.

Um die Beziehungen zu diesem Osmanischen Reich zu verbessern - wir machen wieder einen Zeitsprung von gut 100 Jahren - entsandte das deutsche Kaiserreich einen Militärberater nach Stambul. Allerdings erwies sich die Besetzung dieses Postens mit dem für seine Arroganz und Unhöflichkeit bekannten preußischen General Otto Liman von Sanders in diplomatischer Hinsicht als völliger Fehlgriff. Als er beim Antrittsbankett am Hof des Sultans, der als Kalif auch das Oberhaupt aller Mohammedaner war (für die bekanntlich Schweinefleisch und Alkohol tabu sind), demonstrativ appetitlos in den servierten landestypischen türkischen Speisen herumstocherte, fragte ihn der aufmerksame Obersthofmeister unter der Hand, ob man ihm etwas anderes servieren könne. Mit schnarrender Kasinostimme bestellte der General daraufhin lauthals: "Schweinekotelett mit Blumenkohl - und dazu ein frisches Pils, aber zack-zack !"

Das diplomatische Parkett am Hof zu Stambul machte auch Auguste Viktoria, der Gattin des deutschen Kaisers Wilhelm II., zu schaffen. Ihr wurde die besondere Ehre zuteil, als erste ausländische Frau den Harem des Sultans besuchen zu dürfen. Mit geistigen Gaben leider nicht übermäßig gesegnet und in dem Wunsch, freundliche Konversation zu führen, fiel ihr nichts besseres ein, als den Obereunuchen des Harems zu fragen: "Sagen Sie mal, war Ihr Vater hier auch schon Eunuch?".

Und wenn wir nun schon bei Kaiser Wilhelm gelandet sind, kehren wir nach Deutschland zurück und beenden unsere Exkursion mit der folgenden Anekdote:

Mit seinem Onkel, dem englischen König Edward VII., verband Wilhelm II. eine abgrundtiefe Rivalität, ihn wollte er immer übertrumpfen, ob mit der größeren Flotte oder der besseren preußischen Organisation.

1909 konnte sich Edward VII. trotz großer Unlust einem Staatsbesuch in Berlin nicht mehr entziehen und dieser stand dann auch unter keinem günstigen Stern, sondern wurde zu einem Fiasko.

Auf dem Festland während der Bahnfahrt nach Berlin, verlor der servierende Diener bei einem plötzlichen Ruck des Speisewagens das Gleichgewicht, so dass die Wachteln, die er auf einer Platte servierte, der englischen Königin direkt in die Haarpracht fielen; es dauerte eine lange Zeit, bis das Malheur wieder beseitigt war. Kurz bevor der Zug dann in den Bahnhof der preußischen Grenzstadt Rathenow einfuhr, war eine schadhafte Weiche die Ursache dafür, dass eine Rotweinkaraffe auf dem Tisch des Speisewagens umfiel und der Chateau Haut-Brion sich direkt auf die Hose des Königs ergoss. Am Bahnhof war der Militärkapelle befohlen worden, die Hymne "God save the King" solange zu spielen, bis der Monarch den Zug verlassen hatte. Etwa eine halbe Stunde lang hatte der englische König somit das Vergnügen, unter den Klängen seiner ständig wiederholten Nationalhymne die Unterwäsche und seine Uniform wechseln zu dürfen. (*Ob er dabei salutiert hat, ist nicht bekannt*).

Am Bahnsteig in Berlin standen dann der Kaiser und sein Begrüßungskomitee samt rotem Teppich an der falschen Stelle, weil der englische König unerwartet aus einem anderen Waggon ausstieg (*und sich wahrscheinlich diebisch freute, die Hofgesellschaft in Trab gebracht zu haben*).

Da die Kutschen, die die Gesellschaft zum Berliner Stadtschloss führen, zu wenig Abstand hielten, scheuten die Pferde der Staatskutsche, in der die englische Königin und die deutsche Kaiserin saßen, und wollten sich plötzlich überhaupt nicht mehr bewegen. Folglich mussten die Majestäten in die nachfolgende Kutsche umsteigen und dies hatte zur Folge, dass im Dominoeffekt alle nachfolgenden Höflinge jeweils in die nachfolgende Kutsche umsteigen mussten. Zu allem Unglück ließen die Salutschüsse vor dem Schloss mehrere Pferde der Husareneskorte durchgehen, wodurch die übrigen Reiterstaffeln mitgerissen wurden. Am Ende langten Wilhelm und Edward im Schlosshof an, allerdings allein und ohne Gefolge und hinter ihnen war niemand. Man kann sich vorstellen, mit welcher heimlichen Genugtuung der englische König diese Kostprobe preußischen Organisationstalents zur Kenntnis genommen haben wird.

Damit sind wir wieder in heimischen Gefilden angekommen, denn wir verdanken diesen Bericht dem bayrischen Gesandten, der dieses äußerst wichtige Geschehen - natürlich ganz ohne Schadenfreude - nach München gemeldet und damit der Nachwelt überliefert hat. Hugo Ernst Amadeus Graf von Lerchenfeld auf Köfering und Schönberg zu Haidberg und Hinterrain, *so hieß der Gesandte wirklich*, - auf diesen sollten wir jetzt anstoßen und ich danke für Ihre Aufmerksamkeit.