

## Chaufroid vom Rebhuhn für den Märchenkönig



Franz Zwingmann ist Kulturexperte und Landesbeauftragter der Jungen Jäger Bayern.

Die Jagd und damit auch Gebratenes, Geschmortes und Geräuchertes vom Wild hatten im Hause Wittelsbach von je her eine große Tradition. Die Dokumentationen barocker Hofjagden, von den herzoglichen und kurfürstlichen Gesellschaftsjagden bis hin zu den romantisierten

Die herrschaftlichen Jagden des Hauses Wittelsbach sind vielfach beschrieben und festgehalten. Seltener wurde überliefert, was mit dem anfallenden Wildbret geschah: Es stand ganz oben auf den Menükarten bei königlichen Festbanketten, Hofdinern oder Familientafeln. Franz Zwingmann hat sich mit den Essgewohnheiten der beiden Könige Maximilian II. und Ludwig II., seines Sohnes, beschäftigt.

Pirschgängen der bayerischen Könige und Prinzen, sind farbenfroh und vielseitig. Doch was genau gab es zubereitet auf den Tellern der höchsten Persönlichkeiten Bayerns?

Einen Einblick in die Menüs gewährt eine Sammlung von Speisekarten aus der Münchner Residenz sowie aus den Hofhaltungen in Hohenschwangau, Berchtesgaden und Berg, die Prinz Otto von Bayern (1848 – 1916), Bruder von König Ludwig II., um 1860 herum anlegte. Auch die Aufzeichnungen von König Ludwigs Mundkoch Theo-

odor Hierneis sind eine gehaltvolle Quelle über des Märchenkönigs Trink- und Essgewohnheiten – übrigens trefflich dargestellt von Walter Sedlmayr 1972 im Film „Theodor Hierneis oder Wie man ehemaliger Hofkoch wird“. „Der König war kein ausgesprochener Genießer, aß aber gern und reichlich“, so Hierneis. Bei offiziellen Einladungen ließ König Ludwig II. die Münchner Residenz in allem Prunk erglänzen. Wie ein mittelalterlicher Fürst thronte er dabei auf einem Podest unter einem rotgoldenen Baldachin

im Hermelin und präsentierte auf Tischen und Anrichten eine große Anzahl der Goldschmiede-Schätze aus den Sammlungen der Wittelsbacher.

Es gab kaum Festbankette, Hofdinern oder Familientafeln, die in ihrer Speisefolge keine Wildgerichte beinhalteten. So gab es zu verschiedenen Anlässen feine Wildvariationen, wie „Wildentenragout mit Oliven“, „mit Trüffel gebratenes Gamsenfilet“, „kalte Hasenpastete“, „Chaufroid vom Rebhuhn“ oder „Rehfilets auf Finanzmannart“. Der königlichen Küche war aufgetragen, dem König stets weiche Gerichte zu servieren, denn Ludwig II. plagten häufig unerträgliche Zahnschmerzen, über die er selbst in einem Brief an Cosima Bülow, Richard Wagners spätere Ehefrau, ohne Umschweife klagte. Dieser Umstand führte dazu, dass Fasan, Rebhuhn und Wildpasteten feste Bestandteile der noblen Speisekarte König Ludwigs II. von Bayern waren.

Sein Vater, der volksverbundene und passionierte Jäger König Maximilian II., hat den Mahlzeiten anscheinend weniger Bedeutung beigemessen. Aus seiner Regierungszeit (1848 – 1864) sind keinerlei bildliche Darstellungen von Festbanketten überliefert. Eine ungewöhnliche Tafel ist jedoch vom Journalisten und Kunsthis-



König Ludwig II. von Bayern (oben) und sein Vater, König Maximilian II. von Bayern (links)

Das Gemälde „Jagdgesellschaft mit König Max II. und Königin Marie“ (1858) von Philipp von Foltz hängt im Restaurant „Königliche Jagdstube“ im Schlosshotel Lisl in Hohenschwangau.



Foto: Mit freundlicher Genehmigung vom Schlosshotel Lisl in Hohenschwangau



Bild: Bayerische Schösserverwaltung

toriker Wilhelm Heinrich Riehl beschrieben worden, der König Maximilian II. auf seiner Fußreise vom Bodenzum Königssee im Sommer 1858 begleitete. Nach einem zweitägigen Aufenthalt im Jagdschloss in der Vorderriß rüstete sich der König mit seinen Begleitern am 10. Juli zu einem Marsch über das Blumser Joch, um von dort zum Achensee niederzusteigen. Über Nacht hatte es geschneit, und herrliches Wetter begleitete die Herrschaften auf ihrem Steig zur Blumseralm. „Da droben sah es prächtig aus: die Julisonne leuchtete blendend auf den frisch gefallenen Schnee, aus welchem an den steileren Seitenhängen ganze Fluren rotblühender Alpenrosen hervorschauten, hier und da auch vereinzelt blühendes Edelweiß... Rottenhöfer (der Leibkoch des Königs, Anm. d. Verf.) war schon früh morgens mit vielen Trägern und seiner ganzen Küchenausrüstung heraufgegangen.“ Die königliche Tafel konnte aber selbstverständlich nicht in der kleinen Stube neben der Bettstatt der Sennerin aufgebaut werden. So wurde der Stall ausgeräumt und „zur Vertilgung ländlicher Gerüche dick mit frischem Heu belegt, die Wände mit Gewinden von Föhrenbrüchen und Alpenrosen maleirsch maskiert.“ Die Stalltüren dienten als Tafel, Bretter auf Klötzen als Bänke.

Gespeist wurde natürlich vom feinsten Tafelzeug, bestehend aus silbernen Reisebechern und kostbaren Tellern. Wie jeden Tag, lag auch hier auf 1.750 Meter Höhe die kalligraphisch geschriebene Menükarte des Königs vor. Vom Kontrast sichtlich ange-regt, las König Maximilian II. persönlich die Speisenfolge vor. Vor dem „Schmarren à la Blumseralp“ gab es „Rehziemer in Lorbeerblättern gebraten“. Den absoluten Höhepunkt dieser königlichen Jagdtafel beschreibt Riehl in folgender Passage: „Die wunderliche Situation entfesselte unseren Humor... Geist, Witz und Laune sprudelten in dem Tischgespräche, und die heitere Stimmung erreichte ihren Gipfel, als wir uns beim Braten plötzlich belagert sahen. Den Kühen war es draußen zu kalt geworden, sie kamen zu ihrem Stall zurück und suchten brüllend durch die offene Türe einzudringen, wurden aber von den servierenden Bedienten mit ihren Servietten tapfer bekämpft und endlich zurückgeschlagen.“ Philipp von Foltz hat 1858 der Nachwelt eine dieser illustren Jagdgesellschaften von Bayerns König Max II. in einem zauberhaften Gemälde festgehalten, das heute im Restaurant „Königliche Jagdstube“ des Schlosshotels Lisl in Hohenschwangau hängt. Ein besonders kuriozes jagdkulinarisches Detail ist dem

„Verzeichnis über die zu vertheilenden Wildschweiwürste von der am 30. Dezember (1850) stattgehabten Jagd zu Hohenlinden“ aus dem Geheimen Hausarchiv des Bayerischen Hauptstaatsarchivs zu entnehmen. Präzise wird hier in einer Liste der höchsten Persönlichkeiten des Hofstaates, selbstverständlich streng hierarchisch, aufgeführt, wie viele Wildschweiwürste der Einzelne verzehrt hat. Der schon nicht mehr regierende König Ludwig I. erhielt 24 von 148 Stück – ursprünglich waren ihm nur 20 zuge-dacht gewesen. Es folgen die Prinzen Luitpold, Adalbert, Carl und Eduard mit je sechs Stück und die Herzogin von Leuchtenberg mit zehn statt zwölf Würsten. Das diplomatische Corps mit den Gesand-

ten von Russland, Württemberg, Preußen, Sardinien und Hannover sowie der Nuntius des Heiligen Stuhls wurden von je sechs auf vier Stück zurückgesetzt. Der französische Gesandte wurde ganz gestrichen. Ob diesem die fingerlangen Wildschweinblutwürste von Hofkoch Johann Rottenhöfer nicht schmeckten, ist nicht überliefert. Laut Königlichem Haushofmeister waren die vor dem Servieren kurz angebratenen Würste als Horsd'oeuvre und wegen ihres vorzüglichen Geschmacks sehr beliebt. Graf Pocci, die Freiherren von Freyberg und Poißl sowie Leo von Klenze, Intendant Frays und weitere Herrschaften wurden ebenfalls von der Liste gestrichen. Ungnade oder Kostverächter? Wir werden es nie erfahren.

Bild oben: Johann Caspar Herterich, „Festbankett des Georgi-Ritterordens“ (1880) Großmeister des Ordens war immer der König, hier König Ludwig II.

Unten: Auszug aus einem Originalrezept des königlichen Kochs Theodor Hierneis. Vollständiges Rezept in „Speisen wie ein König“, erschienen im SüdOst Verlag 2006, ISBN 3-89682-154-7

## Rehfilets auf Finanzmannart

Zutaten: 1-2 ausgelöste Rehfilets, 175g durchgedrehtes Kalbfleisch, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 kleine Dose Champignonköpfe, 75g Butter, 10-14 Oliven, 1 Trüffelknolle.

Rehfilets klassisch zubereiten sowie Wildfonds. Nebenher für die Garnitur das Kalbfleisch mit Ei und Gewürzen zu einem Teig verkneten und zu kleinen Klößen formen. Diese mit den gut abgetropften Champignonköpfen zusammen in Butter braun braten. Die Oliven abtropfen lassen, die Trüffelknolle in hauchdünne Scheiben schneiden. Das fertig gebratene Rehfilet in schräge Scheiben schneiden und wieder zur Form zusammensetzen, auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten. Mit kleinen Klößen, Champignonköpfen, Trüffelscheiben und Oliven umlegen. Die Wildsoße separat dazu reichen.