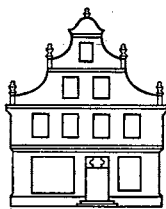

„Nie Mangel des Gefühls
und nie Gefühl des Mangels“



SCHNELL Buch & Druck
Warendorfer Lieblingsbücher

Impressum

Werner Bockholt · Herbert Frauenberger

Das Johann Wolfgang von Goethe-Kochbuch
Ein literarisches Kochbuch

© Verlag SCHNELL Buch & Druck GmbH & Co. KG
Oststraße 24 · 48231 Warendorf

Herstellung
SCHNELL Buch & Druck GmbH
Waterstraote 16 · 48231 Warendorf

Warendorf, 1996

Zweite Auflage November 1996

ISBN 3-87716-866-3

Illustrationen: Judith Müller

Inhaltsverzeichnis

Ein Vorwort	8
Konnte Goethe kochen? Eine Einleitung	11
Auch ein berühmter Dichter brauchte vernünftige Speisen und Getränke.	
Essen und Trinken bei Goethe	14
<i>Maibowle</i>	21
<i>Kalter Silvesterpunsch</i>	22
Die Frankfurter Zeit geprägt von der Kost der Großeltern und Eltern	24
<i>Gefüllte Äpfel zum Diner</i>	26
<i>Arme Ritter mit Quittenkompott</i>	28
<i>Frecassiertes Hühnchen</i>	34
<i>Gespickter Hecht mit Sauerkraut</i>	36
Überbackenes Hechtragout mit Pilzen und Muscheln	38
<i>Karpfen-Fritures vom Salpigon</i>	40
<i>Zimtwauffeln</i>	43
Die Weimarer Zeit	
Liebe geht durch den Magen	48
Erst Bierkalttschale, dann eine fürstliche Tafel	48
<i>Bier-Kaltschale</i>	50
Fürstliche Tafel	53
<i>Grüne Frühlingssuppe</i>	54
<i>Weißer Bohnen-Gemüse in Schinkencreme</i>	55
<i>Mit Panade überbackene Rinderbrust</i>	56
<i>Hähnchenfleischklößchen als Zwischenschüssel</i>	58
<i>Butterteich für Pastetchen und Teigtaschen</i>	60
<i>Kleine Pastetchen vom Lachs</i>	61
<i>Mehlspeise von Kartoffeln mit Kochschinken</i>	62
<i>Rindfleisch in Schalotten-Wein-Sauce</i>	64
Pastinaken-Rahmgemüse mit Kresse und Tomatenfilets	66
<i>Kranzkuchen</i>	68

Rehrücken, Spargel und 1600 Briefe für Charlotte von Stein	70
Spargelsalat mit Bärlauch-Kresse-Vinaigrette	74
Gefüllte Martinsgans	78
Gebratener Fasan im Wirsingbett	80
Französische Geflügelbouillon mit Markklößchen und einem enthäuteten Hühnerbein	84
Bouillon-Suppe mit Champignons und Graupen	86
Die kulinarische Überraschung in Kötschau	89
Goethe auf Reisen. Andere Länder, anderes Essen	90
Mit Goethe im Schlaraffenland	93
Ein „Hase in Eile“ bedankt sich für den Rehrücken: Christiane Vulpius	95
Zuckerbrot	98
Gespickte Hasenkeule in Wacholderrahm	100
Sauerkirschtorte	103
Ausgebackene Kartoffeltaler	106
Weißkohl mit Kastanien	108
Sagosuppe mit Eier-Gilé	112
Gebackene Forellen mit knuspriger Back-Petersilie	114
Brottorte	116
Die Wirkung von Spinat mit sechs harten Eiern auf weibliche Körper	120
Frühlings-Kräuterspinat mit verlorenen Eiern	122
Zu Tisch im Weimarer Goethehaus am Frauenplan	123
Sulzer Suppe	125
Durchgestrichene grüne Schotensuppe	126
Gekräuterte Koteletten von Taubenbrüstchen mit Buttercroutons	128
Rippenbraten	130
Karpfen in Köstritzer Schwarzbier	132
Salat von Gartengewächsen zum Diner	134
Warmer Krautsalat mit Kartoffelscheiben	136
Feines Apfelkompott zum Diner	138
Schokoladensuppe	140
Wildpüree mit Spiegeleiern	141
Artischocken mit Parmesankäse	144
Teltower Rübchen, wie sie der Geheimrat Goethe mochte	146
In der eigenen Schale gegarte Austern	149

<i>Gebackene Heringshappen mit Püree von grünen Erbsen</i>	150
„Da habe ich mich ja umsonst besoffen“	154
Frühstück und Gesteine in einem Korb. Der Marienbader Korb	155
„Das ist ein guter Anfang“	157
<i>Kirsch-Kaltschale zum Diner</i>	159
<i>Himbeer-Creme von frischen Früchten</i>	160
Goethe und seine Köchinnen <i>Rahmstrudel</i>	161
<i>Gute Makronen</i>	164
<i>Weinschaum im tiefen Teller serviert</i>	166
Goethe-Biographie in Stichworten	168
Literatur	172
Rezeptregister	174

Ein Vorwort

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832) ist Deutschlands bekanntester und bedeutendster Dichter.

Daß er in seinem Leben natürlich nicht nur gedichtet hat, sondern zwischendurch auch essen und trinken mußte, leuchtet angesichts des Umfangs seines Gesamtwerkes irgendwie ein. Man wird sogar vermuten können, und das mit Recht, daß solche geistigen Hochleistungen nur möglich waren, weil die Speisen und Getränke, die Goethe zu sich nahm, die notwendige körperliche Voraussetzung schufen, um ein solch produktives Leben zu führen.

Zahlreiche Hinweise in seinen Werken, Briefen, Aufzeichnungen, aber auch in den Beobachtungen seiner Zeitgenossen, machen es möglich, zumindest punktuell anzuführen, was Goethe wann, wo, mit wem aß und trank. Wenn Martin Luther sagte: „Kunst gehet nach Brod“, dann trifft dieses in besonderem Maße für Johann Wolfgang von Goethe zu. Das Speisen und Trinken, alltäglicher Lebensbestandteil, bekommt gerade bei Goethe einen ganz besonderen Stellenwert, nicht als bloße Nahrungsaufnahme, sondern oft auch als ein Stück Tischkultur mit kommunikativer Bedeutung. Aus diesem Blickwinkel betrachtet verzahnen sich Goethes literarisches Schaffen und seine beruflichen Funktionen mit der Bedeutung von Essen und Trinken.

Im vorliegenden „Johann Wolfgang von Goethe-Kochbuch“ soll auf der einen Seite die Beziehung von Goethe zu den Bereichen Essen und Trinken herausgearbeitet werden. Dabei wird besonders darauf geachtet, daß Goethe selbst und die Menschen seiner Zeit zu Wort kommen. Neben der eher kulturhistorischen Betrachtung des Eß- und Trinkverhaltens soll das Buch aber auch als praktisches Hausbuch für die Küche nutzbar sein. Gerichte, die in Goethes Leben eine Rolle spielten, die er besonders mochte oder auch verabscheute, wurden mit Hilfe neuer Rezepte aufbereitet, aus ihrem historischen Kontext gelöst und für die Gegenwart umgestaltet, damit sie einfach nachgekocht werden können.

Das vorliegende Buch ist eine Art biographische Skizze, die



schlaglichtartig unter dem kulinarischen Blickwinkel Einblicke in Goethes Alltagsleben ermöglicht. Ein stichwortartiger Lebenslauf am Ende des Buches dient der besseren biographischen Orientierung. Daneben kommt aber auch derjenige, der so kochen und speisen möchte wie Goethe selbst, auf seine Kosten. Zahlreiche Rezepte erlauben es, ein Menü à la Goethe selbst zusammenzustellen. Somit ist es zumindest möglich, sich das Gefühl zu erkochen, wie es gewesen sein könnte, bei Goethe in seinem gastlichen Haus am Frauenplan in Weimar zu speisen.

Neben dem Goethehaus am Frauenplan in Weimar befindet sich das „Gasthaus zum weißen Schwan“. Inhaber dieses Gasthauses war jahrelang Herbert Frauenberger, der mit dem täglichen Blickkontakt zum benachbarten Goethehaus dafür Sorge trug, die Rezepte für dieses Kochbuch feinfühlig in die heutige Zeit zu übertragen.

Hierzu vermerkt Herbert Frauenberger:

Wirt eines Traditionshauses zu sein, verpflichtet immer zur Pflege von überlieferten Rezepturen und Gewohnheiten.

Wenn dieses Gasthaus aber dann noch mehr als 50 Jahre vom bekanntesten Dichter der deutschen Geschichte Johann Wolfgang von Goethe regelmäßig besucht wurde, weil es ganz einfach in der Nachbarschaft des Wohnhauses steht, dann sollte dies bei der Bewirtschaftung eines Restaurantbetriebes schon eine ganz besondere Rolle spielen.

So bemühte ich mich während meines sechsjährigen Wirkens im Gasthaus zum weißen Schwan zu Weimar um die Einbindung von Überlieferungen aus Goethes Haushalt, um Rezepturen und Speisefolgen, die der Dichturfürst ganz besonders mochte, Rohstoffe, mit denen das einstige Genie köstliche Spezialitäten zubereiten ließ.

Von großem Interesse waren für mich auch Eßgewohnheiten Goethes, Tafelstellungen und -ausstattungen bis hin zum Tischschmuck und Accessoires, die die gastronomische Tafel zum eindrucksvollen Erlebnis werden ließen. Mehrfach haben wir im Gasthaus am Weimarer Frauenplan mitunter recht opulente Speisefolgen nachempfunden und zubereitet, die stets Bewunderung bei unseren Gästen hervorriefen. Dabei beeindruckte uns vor allem die ungeheuere Vielfalt der Speisen und Getränke sowie Goethes ganz spezielle Neigung für südländisches Gemüse und Obst.



Vielleicht war es gerade dieser Umstand, der eine besondere Neugier bei mir auslöste. Hatten wir doch vor der politischen Wende sehr selten Gelegenheit, mit derlei Produkten zu arbeiten. Es sei wie es sei, die Arbeit im Gasthaus zum weißen Schwan war immer sehr stark mit dem Hause des berühmten Weimarers verbunden.

Goethes Lieblingsgerichte und Küchenprodukte werden mich wohl zeitlebens begleiten, denn sie besitzen die von mir gesuchte Attraktivität und lassen gleichzeitig Spielraum für eigene Ideen und Experimente.

Auch bedingt durch das für die damalige Zeit sehr außergewöhnlich hohe Lebensalter von über achtzig Jahren sind wir uns gewiß, daß unser Buch den Umfang von Leibgerichten und Spezialitäten des Dichterfürsten nicht umfassend wiedergeben kann. Im Laufe der Jahrzehnte änderten sich auch naturgemäß die Gewohnheiten zum Teil beträchtlich.

Vielleicht gibt es deshalb bald ein zweites Goethe-Kochbuch, in dem all das in diesem Buch nicht Erwähnte und nicht weniger Interessante Platz finden wird.

Die im literarischen Teil *kursiv* gesetzten Gerichte erscheinen ausführlich mit Rezeptur und Zubereitungshinweisen jeweils auf den folgenden Seiten. Die Rezepturen sind für vier Portionen erstellt.



Konnte Goethe kochen?

Eine Einleitung

Gemeinhin ist Johann Wolfgang von Goethe als größter deutscher Dichter bekannt. Zentrale Werke der deutschen Literaturgeschichte wie *Werther* oder *Faust*, *Iphigenie* oder *Egmont*, *Götz von Berlichingen* oder *Wilhelm Meister* stammen von ihm. Aber Goethe war nicht nur schriftstellerisch tätig, sondern glänzte auch in zahlreichen anderen Arbeits- und Wirkungsbereichen. Er war promovierter Jurist und als Anwalt in Frankfurt tätig, arbeitete am Reichskammergericht in Wetzlar, als Geheimer Legationsrat und später Minister in Weimar. Er war Direktor des Wegebbaus und Leiter der obersten Finanzbehörde. Daneben betrieb er naturwissenschaftliche Studien, entdeckte den Zwischenkieferknochen und schrieb eine Farbenlehre. Er war Direktor des Weimarer Hoftheaters, Direktor der Herzöglichen Bibliothek und und und ...

Warum, so wird man vermuten können, soll ein solcher Mann nicht auch ein begnadeter Koch gewesen sein? Doch diese Annahme wird man nicht bestätigt finden, denn wann sollte ein Mann wie Goethe angesichts solch umfangreicher Aktivitäten noch kochen oder backen? Daher gibt es auch nur wenige Anzeichen dafür, daß Goethe selbst kochte. In einem Brief an Charlotte von Stein (12. Juni 1777) wird aber zumindest deutlich, daß er nicht ganz unbegabt war, als er sich einen Backfisch zubereitete. „Heut früh war ich in Belvedere, und haben gefischt und auf der Stelle gebacken, ich und der Waldnern Charlott, ein trefflich Essen bereitet.“ Hier werden bereits zwei zentrale Fähigkeiten deutlich: einerseits seine Begabung, Fische zu fangen, andererseits die Fähigkeit, diese bereits an Ort und Stelle zuzubereiten. Da Goethe eine Vorliebe für Fisch, insbesondere Forellen, hatte, wundert es den staunenden Betrachter auch nicht, daß Goethe sich den Fischreichtum der Bäche und Flüsse im Thüringer Wald zu Nutze machte und gelegentlich spontan picknickartig sein Essen zubereitete. Neben den *Forellen* waren aber auch Goethes Eierkuchen berühmt-berüchtigt. Seinen



Sohn August etwa konnte er mächtig dadurch beeindrucken, wenn er diese Kuchen zubereitete. Carl von Stein, der Sohn von Charlotte von Stein, belegt Goethes Kochqualitäten, wenn er schreibt: „Goethe nahm meinen Bruder und mich mit in sein neu Gartenhaus, wo wir Eierkuchen buken, was er mir lehrte in der neuen Küche.“

Diese zwei Gerichte reichen natürlich nicht für die Legitimation aus, ein eigenes Goethe-Kochbuch zu erstellen, auch die Tatsache, daß Goethe bei Tisch in seinem Haus am Frauenplan in Weimar das Fleisch gewöhnlich selbst tranchierte, den Salat eigenhändig bei Tisch zubereitete oder seinen zahlreichen Gästen liebevoll erklärte, wie man Artischocken isst, kann keine Rückschlüsse auf Goethes Kochkünste zulassen.

Aber dennoch: Goethe hatte eine ganz intensive Beziehung zum Essen und Trinken, man möchte fast sagen, eine leitmotivische.

Bereits im Elternhaus in Frankfurt am Hirschgraben machte Goethe intensive Erfahrungen im Bereich der Tischkultur. Dabei spielte das Kochbuch der Großmutter eine wichtige Rolle. Aufgrund der sozialen Zugehörigkeit zum gehobenen Bürgertum der Stadt lag die Essenszubereitung nicht allein bei der Großmutter und Mutter, sondern auch und vor allem bei dem Personal.

So ist auch zu erklären, daß Goethe zwar später entscheidenden Einfluß auf Speisen und Getränke nahm, die Zubereitung jedoch dem Personal überließ. Darüber hinaus entwickelte Goethe in Weimar eine fast erotische Beziehung zu Essen und Trinken. Die intensive Beziehung zu Charlotte von Stein war besonders mit Speisen und Getränken verknüpft, womit wieder einmal deutlich wird, daß Liebe durch den Magen geht. Zahlreiche kulinarische Liebesgaben wie Spargel und Wild, Erdbeeren und Kuchen wurden von beiden Seiten hin- und hergeschickt.

Aber auch bei Goethes Verhältnis zu seiner späteren Frau Christiane spielte Essen und Trinken eine wichtige Rolle. Es ist dabei nicht nur als notwendige Nahrungsaufnahme zu verstehen, sondern auch immer eine intensive Liebesbezeugung, wenn Biskuitkuchen von Weimar nach Jena geschickt und Rehbraten von Jena nach Weimar transportiert wurde.

Goethes besondere Beziehung zu Nahrungsmitteln findet sich



auch darin wieder, daß er ein Gartenfreund war und sowohl am Weimarer Gartenhaus als auch unter seinem Haus am Frauenplan Nutzgärten unterhielt, die nicht nur seinen botanischen Experimenten dienten, sondern auch konkreten praktischen Nutzen hatten.

So konnte er Charlotte von Stein ganz frisch gestochenen Spargel zukommen lassen und sich gleichzeitig zum Abendessen bei ihr einladen. Oder frische Erdbeeren aus dem eigenen Garten! Damit konnte er bei Charlotte Eindruck machen nach dem Motto: Sag es mit Erdbeeren und Spargel!

Goethes besondere Fähigkeit lag darin, in einer Zeit für die Beschaffung von Lebensmitteln und Getränken zu sorgen, in der es erhebliche Probleme im Bereich der Logistik, Lagerung und Haltbarmachung gab. Auf der anderen Seite spiegelt sich in den Gerichten und Getränken Goethes Lebensstil und seine Eßkultur wider. Daß die Gerichte nicht von Goethe selbst zubereitet wurden, sondern von seiner Frau und den Köchinnen, erklärt sich aus den sozialen und ökonomischen Verhältnissen der Zeit. Auf der anderen Seite verfügte Goethe kaum über die notwendige Zeit, um selbst zu kochen. Denn es erscheint wichtiger, daß Goethe uns seinen Faust hinterlassen hat als beispielsweise ein Rezept, bestehend aus thüringischem Feldhasenfilet auf Teltower Rübchen.

Dennoch, der Aspekt des Essens und Trinkens zeigt uns Johann Wolfgang von Goethe von einer doch insgesamt recht unbekanntem Seite, gibt Einblick in ein Stück Alltagsleben und macht die Lebensverhältnisse im Hause Goethe zur damaligen Zeit transparent.

Wenn es uns schon nicht vergönnt war, zum Essen bei Goethe eingeladen worden zu sein, so soll zumindest die Beschreibung des Lebens am Tisch, der Tisch- und Eßkultur dazu beitragen, Goethe von einer anderen Seite kennenzulernen und uns in die Verhältnisse des ausgehenden 18. und beginnenden 19. Jahrhunderts zu tauchen.



Die Weimarer Zeit. Liebe geht durch den Magen.

Erst Bierkaltshale, dann eine fürstliche Tafel

Als Johann Wolfgang Goethe 1776 nach Weimar kam, entwickelte er rasch eine freundschaftliche Beziehung zu der Herzogin Luise, der Frau von Herzog Karl August. Diese besonders intensive Beziehung findet beispielsweise im Jahr 1778 ihren Niederschlag, als Goethe ein Fest für sie organisierte. Da ihr Geburtstag allerdings erst im Winter lag, besann sich Goethe, der nie um Ideen verlegen war, auf das Fest des Namenstages. Dieses war zwar ein katholischer Brauch, der dem protestantischen Thüringen fremd war, doch wenn ein Fest gefeiert werden sollte, mußte halt auch ein Anlaß her.

„Der ‚Stern‘ scheint der geeignete Platz für ein bukolisches Fest. Uralte Bäume beschatten den feuchten Grund, Ulmen, Eschen und Tannen. Strahlenförmig gehen die Wege von einem Rundplatz aus, den die Statue eines Fauns schmückt. Und an Faunen und Nymphen, an Schäfern und Schäferinnen soll's in dem Festspiel nicht fehlen.

Aber der Stern liegt tief im Tal zwischen Ilm und Floßgraben. Anfang Juli gehen gewaltige Gewitter nieder, die den Stern mitsamt der benachbarten, lieben Wiese vor Goethes Gartenhaus unter Wasser setzen. Ans Theaterspielen ist dabei nicht mehr zu denken. Und das Spiel paßt doch auch an keinen andern Ort! Der ‚Wälsche Garten‘ auf der Höhe überm westlichen Ilmufer ist, wie sein Name schon sagt, ganz und gar kein Tummelplatz für Nymphen und Faune. Es muß etwas anderes eronnen werden!

Das westliche Ilmufer fällt steil ab zum Flößchen hinunter.



Hier versickert die Nässe rasch, hier kann man seine sicheren Vorbereitungen für ein neues Fest treffen. Und so entsteht das Luisenkloster!

In drei Tagen und Nächten wird das Häuschen hingestellt, keiner in ganz Weimar hat eine Ahnung davon. Das neue Festspiel, dem diese ‚Einsiedelei‘ Kulisse sein wird, dichtet einer aus dem Kreis des Herzogs, der Kammerherr von Seckendorff.

Die Sorge für die höfischen Vergnügungen gehört ja im Grunde überhaupt ins Ressort der dazu eigens berufenen Hofbeamten. Goethe ist zwar jetzt Favorit und Faktotum, und als solches arbeitet er eifrig mit bei solchen Veranstaltungen. Aber da ist eine sehr scharfe Grenze, die auch Karl August respektiert: ein Hofamt kann nur einer vom Adel einnehmen. Der bürgerliche Dr. Goethe darf bloß Staatsbeamter sein! Und wenn er sich auch eifrig als maître de plaisir betätigt, so geschieht es eben aus Laune, und weil er das noch besser versteht als die Kammerherren von Seckendorff und Einsiedel. -

Wie dann die Herzogin Luise sich mit ihren Damen an der bezeichneten Stelle einfindet, bietet sich ihr ein sonderbarer Anblick: ein Zug von bärtigen Mönchen in weißen Kutten schreitet ihr entgegen. So beginnt der Pater Orator:

Memento mori! Die Damen und Herrn
Gedachten wohl nicht uns zu finden am Stern,
Es sei denn, sie hätten im voraus vernommen,
Daß eben am Tag, wie das Wasser gekommen,
Auch wir mit dem Kloster hierher sind geschwommen.

Von der weimarischen Sintflut ist das Kloster der Mönche weggerissen und hier an den Abhang getrieben worden! Der als Fettwanst ausgestopfte Herzog und Goethe werden nun also vorgestellt:

„Der dicke Herr ist der Pater Guardian,
Ein überaus heilig- und stiller Mann,
Den wir, dem löblichen Kloster zum besten,
Mit allem, was lecker und nährend ist, mästen.
Und dieser hier: Pater Dekorator,
Der all unsern Gärten und Baumerk steht vor,
Der hat nun beinah drei Nacht nicht geschlafen,
Um uns hier im Tal ein Paradies zu verschaffen.
Denn, wenn Der was angreift, so hat er nicht Ruh,
Stopft Tag und Nacht die Löcher mit Heckenwerk zu,



BIER-KALTSCHALE

1,5 l Pils-Bier
60 g geriebenes Graubrot
30 g Zucker
1 Zitrone
80 g Rosinen
2 Scheiben Graubrot
60 g Butter
0,2 l halbtrockener Weißwein - vorzugsweise Riesling

*

Das Bier wird mit dem Zucker und dem geriebenen Graubrot verrührt. Die Zitrone wird halbiert. Die eine Hälfte wird zu Saft gepreßt, der zum Kaltschalenansatz zugegeben wird. Die andere Hälfte wird abgeschält, halbiert und in sehr dünne Scheiben geschnitten. die ebenfalls zum Ansatz gegeben werden.

*

Die beiden Graubrotscheiben befreit man von der Rinde und schneidet sie in feine, gleichmäßige Würfel. Diese werden dann in einer Pfanne, in der man die Butter erhitzt hat rundum knusprig hellbraun geröstet.

*

Nachdem man dem Kaltschalenansatz die in etwas Weißwein eingeweichten Rosinen und den restlichen Wein zugegeben hat, läßt man das Ganze an einem kühlen Ort ca. 30 Minuten durchziehen.

*

Nun wird die Bierkaltshale in tiefen Tellern angerichtet und obenauf streut man die knusprigen Brotwürfelchen.



Macht Wiesen zu Felsen und Felsen zu Hänge,
Bald gradaus, bald zickzack, die Breit' und die Länge..."

Nach weiteren spaßigen Auseinandersetzungen werden die Damen in das Stolz zum 'Refektorium' ernannte einzige Zimmerchen der Hütte geleitet. Dort ist ein recht bäurisch einfacher Tisch gedeckt, mit grobem Leinen, irdenen Tellern, Blechlöffeln. Eine ‚*Bierkaltchale*‘ prangt, wenig einladend für verwöhnten Geschmack, in der Mitte. Die Oberhofmeisterin Gräfin Gianini kräuselt schon mißbilligend ihr schwarzes Bärtchen - man ist es ja gewöhnt, daß der bürgerliche Favorit den Herzog auf unherzogliche Einfälle bringt...

Da spricht der Pater Guardian-Karl August zu diesem Favoriten:

„Herr Dekorator, der Platz ist sehr enge,
Und unsere Klausur ist eben nicht strengere:
Ich dünkte, wir führten die Damen ins Grüne.“

Nach einigem Hin und Her ist Goethe-Dekorator bereit, sich nach einem geeignetem Platz umzusehen, er stößt die hintere Tür des Hüttchens auf, und siehe da: auf einem neuhergerichteten Platze unter alten Eschen steht eine *leckere fürstliche Tafel*, Musik erklingt, und ein eigens für diesen Zweck hergeleiteter künstlicher Wasserfall ‚erteilt dem Ganzen ein frisches, romantisches Wesen...‘ - urteilt noch der alte Goethe.

Den Zauber diese Orts, der bald dem Herzog so lieb wird, läßt Goethe ein paar Tage nach dem Luisenfest noch einmal aufleben. Am Namenstag der jungen Herzogin war Anna Amalia verreist. Sie weilte in den Rheingegenden, hatte auch Goethes Eltern besucht. Zur Feier ihrer Heimkehr soll auch sie ein Fest haben!

Goethe lädt sie mit den Nächsten ihres Hofes in sein Häuschen, führt sie dann hinüber an den Abhang, damit sie die neuesten Verschönerungen dort kennenlerne. Im ‚Refektorium‘ wird fröhlich getafelt, bis das Dunkel des Sommerabends über das Ilmufer sinkt. Und da öffnet sich die Tür - und das ganze Tal glänzt im zauberhaften Helldunkel Rembrandts! Denn Anna Amalia liebt die Kunst des Meisters, und so ist diese Nachtbeleuchtung, diese lebende Rembrandt-Landschaft, eine besonders zarte Huldigung für sie! Wieland ist auch unter den Geladenen, er berichtet über die Festlichkeit an Merck, faßt seine Begeisterung zusammen im Bekenntnis: ‚Ich hätte Goethe vor



Liebe fressen mögen.' - Diese Huldigung vergilt dann Anna Amalia ebenso reich, ebenso zart, auf ihre Weise, auf Frauenweise - an seinen Eltern! ,Ihro Durchlaucht legen's recht darauf an, Goethens Vater und Mutter in ihrer Einsamkeit zu erfreuen', schreibt die Frau Rat im gleichen Jahr; dankt der ,teuersten Fürstin' für ein Portrait des ,Doktors', für die Nachrichten über das Weimarer Leben und Treiben und Theaterspielen." (F.A. Hohenstein, Weimar und Goethe, S. 80-83)

Bleibt die Frage, wie die „leckere fürstliche Tafel“, die unter den alten Eschen aufgebaut worden war, sich kulinarisch zusammensetzte.

Denn daß die Tafel auch nach der Rückkehr der Herzogin Anna Amalia, die leider die erste kulinarische Überraschung verpaßt hatte, nochmals aufgebaut wurde, spricht für die Herzogin, aber auch für die Qualität der Speisen und Getränke. Wenn Wieland nach dem Mahl sagte, daß er Goethe vor Liebe fressen möchte, dann ist dieser Ausspruch zwar auch als Verehrung für den Dichter aufzufassen, bezieht sich natürlich auch und besonders auf die Leckereien, die aufgebaut worden waren.

*„Läßt sich einer zur Tafel läuten,
Das Essen hat wenig zu bedeuten.“*



Fürstliche Tafel

Suppe

Gemüse

Rinderbrust

Geflügel

Pasteten

Mehlspeise

Rindfleisch

Rahmgemüse

Kuchen



GRÜNE FRÜHLINGSSUPPE

Je eine Handvoll Kerbel
Sauerampfer und Portulak
1 kleiner Kopfsalat
1 kleine Porreestange
120 g Butter
2 gehäufte Eßlöffel Weizenmehl
2 l Rinderbouillon
8 Scheibchen geröstetes Baguette-Brot
2 Eigelb
100 g Kaffeesahne
Salz
Muskat

*

Der in feine Streifen geschnittene Porree wird in etwa $\frac{1}{3}$ der Butter angeschwitzt und zur Seite gestellt. In der restlichen Butter wird das Mehl geschwitz, ohne es Farbe nehmen zu lassen.

*

Nun füllt man mit der Bouillon auf und kocht das Ganze um $\frac{1}{3}$ ein. Die Flamme muß klein sein und es muß häufig gerührt werden.

*

Die Suppe wird durch ein Sieb gegossen und nochmals kurz aufgekocht. Nun gibt man die fein gewiegten Kräuter und Kopfsalat zu sowie den gedünsteten Porree. Die Suppe wird vom Feuer genommen und mit den in der Kaffeesahne verquirlten Eigelben legiert.

*

Mit Salz und Muskat abgeschmeckt wird die Suppe auf je 2 Scheibchen gerösteten Baguettebrot pro Teller angerichtet und sofort zu Tisch gebracht.



WEISSE BOHNEN-GEMÜSE IN SCHINKENCREME

600 g kleine weiße Bohnen
250 g Kochschinken
100 g gepellte Zwiebeln
100 g Butter
5 Stck. Eigelb
1 Eßlöffel Mehl
1 Tasse Rindsbouillon
etwas Weinessig
abgeriebene Zitronenschale
1 Lorbeerblatt
Salz

*

Die eingeweichten Bohnen kocht man im Wasser gar.

*

Die Zwiebeln schneidet man in sehr feine Würfel und schwitzt sie in der ausgelassenen Butter glasig. Danach gibt man den in ebenfalls sehr feine Würfel geschnittenen Kochschinken, etwas geriebene Zitronenschale, Salz und das Lorbeerblatt zu.

*

Nun gibt man das Mehl zu und schwitzt alles nochmals gut durch, bevor die kalte Bouillon aufgefüllt und alles glatt gerührt wird. Jetzt nimmt man das Lorbeerblatt heraus und würzt mit Essig nach Geschmack. Vom Feuer genommen werden die verquirlten Eidotter unter ständigem Rühren untergehoben. Diese Sauce wird mit dem Passierstab ganz fein püriert oder durch ein Sieb gestrichen. Die Bohnen werden in die Sauce gegeben und nochmals mit etwas Salz nachgeschmeckt.

*

Dieses Bohnengemüse eignet sich sehr gut als Beilage zu grilliertem und gekochtem Lamm- oder Hammelfleisch.



MIT PANADE

ÜBERBACKENE RINDERBRUST

Ca. 1 kg Rinderbrust vom dicken Stück
2 l Rindsbouillon
100 g Semmelmehl
250 g geputzte junge Karotten
250 g geputzte, kleine weiße Rübchen
das innere Herzstück eines Weißkohlkopfes
Salz
Muskat

*

Das vom Schlachter vorbereitete Stück von der Rinderbrust wird in einer kräftigen Rindsbouillon gar gekocht. Ist keine Bouillon vorhanden, setzt man das Bratenstück nach herkömmlicher Art mit Suppengemüse, Lorbeerblatt, Piment, gerösteter Zwiebel im Salzwasser an. Das Garen dauert auf mittlerer Flamme mindestens 3 Stunden.

*

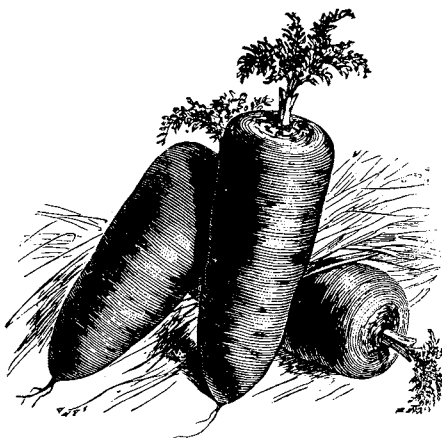
Ist die Rinderbrust gar, legt man sie auf eine mit etwas Bouillonfett benetzte feuerfeste Unterlage. Das Semmelmehl wird ebenfalls mit etwas Bouillonfett versetzt und auf die Rinderbrust aufgestrichen. Mit etwas Salz bestreut, kommt die Rinderbrust in die vorgeheizte Bratröhre und wird bei 250° C Oberhitze schön hellbraun gebraten.

*

Inzwischen wird das geputzte Gemüse in etwas Rindsbrühe bißfest gegart. Das Herzstück vom Weißkohl wird in dicke Keile geschnitten und ebenfalls mit fetter Bouillon sowie etwas geriebener Muskatnuß gegart.



Angerichtet wird auf einer nicht zu kleinen Schüssel (Platte) mit dem Rinderbruststück in der Mitte (es wird bei der Tafel in 4 gleichgroße Stücke geschnitten) und dem gegarten Gartengemüse schön bunt arrangiert rundum.



HÄHNCHENFLEISCHKLÖSSCHEN ALS ZWISCHENSCHÜSSEL

Fleisch von einem kleinen gebratenen Hähnchen

125 g Butter

2 Eier

4 Eigelb

Salz

Muskatnuß

**1,5 Liter möglichst kräftige Hühnerbouillon
oder ersatzweise Rinderbrühe**

*

Das kalte gebratene Hähnchen wird gründlich von allen Knochen (Karkasse) befreit, so daß nur noch schieres Fleisch übrigbleibt. Nun schneidet man es in sehr feine Würfelchen oder dreht es einfach durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfes.

*

Die Butter wird mit den Eiern und den Eigelben zu Schaum gerührt. Man gibt dann portionsweise das fachierte Hähnchenfleisch zu und würzt mit Salz und Muskatnuß. Diese Masse soll fest sein und einen gut Stand haben.

*

Nun sticht man mit einem Eßlöffel Nocken ab oder formt runde Klößchen, die in der vorsichtig kochenden Brühe gegart werden.

*

Dieses Rezept eignet sich auch vorzüglich zum Verarbeiten von übriggebliebenen Hähnchen-, Hühner- oder Kalbsbratenresten.



Etwas kleiner geformt, sind die Klößchen eine schmackhafte
Suppeneinlage.

*

Als Zwischenschüssel gereicht, kann man nach Belieben auch
eine passende Sauce dazu geben.

