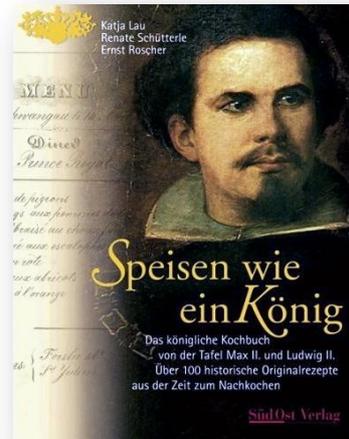


Buchbesprechung „Speisen wie ein König“



Autoren: Katja Lau, Renate Schütterle, Ernst Roscher
Titel: *Speisen wie ein König.
Das königliche Kochbuch
von der Tafel Max II. und Ludwigs II.
Über 100 historische Originalrezepte
aus der Zeit zum Nachkochen*
Umfang: 144 Seiten, viele Abbildungen, Hardcover
Verlag: Südost-Verlag, München 2006
ISBN 10 3-89682-154-7
ISBN 13 978-3-89682-154-6
Preis: 19,90 Euro



König Ludwig II. von Bayern speiste gern und viel, was man unschwer an den späten Portraits und Fotos des Königs erkennen kann. Nicht zuletzt durch die vielen Süßspeisen (und natürlich mangelnde Zahnpflege) verfäulten seine Zähne nach und nach. Dies hatte wiederum Auswirkungen auf den Speiseplan.

Theodor Hierneis war wohl einer der ersten, der von den Essgewohnheiten des Königs berichtete; er war als Hofkoch hautnah dabei, hatte als Küchenjunge angefangen und selbst zahlreiche interessante Einzelheiten zusammengetragen, die er in den 1950er Jahren veröffentlichte; Hans Jürgen Syberberg verfilmte die Geschichte.

Der auf Bavarica und Regionalia spezialisierte SüdOst-Verlag hat nun erneut eine Ausgabe des Buches vom Autorentrio Lau/Schütterle/Roscher herausgegeben. Die drei Autoren haben sich alle mit Menüs im historischen Kontext beschäftigt.

Das Buch ist in der 1. (1983) und 2. Auflage (1995) bereits im Tomus-Verlag, München, erschienen. Es gab augenscheinlich keine Überarbeitungen oder Aktualisierungen (so orientieren sich die Gerichte natürlich nicht „an der in den sechziger Jahren des *vorigen* Jahrhunderts“, sondern an denen des vorletzten), selbst die zahlreich vorhandenen Abbildungen sind identisch, was den Wert des Buches aber absolut nicht schmälert.

Nach einer Einführung zu Familientafeln, Hofdinern und Festbanketten, sowie zahlreichen Speisekarten-Faksimiles aus der Sammlung des Prinzen Otto, dem Bruder Ludwig II. von Bayern, bieten 146 „ausgewählte Gerichte“ einen Einblick in die Speisen bei Hofe im Bayern des 19. Jahrhunderts. Leider schweigen sich die Autoren darüber aus, welche Vorlieben Ludwig selbst hatte. Die Speisen wurden von den Faksimiles der Jahre 1860 bis 1865 übernommen und nach Suppen, Vorspeisen usw. kategorisiert. Die Quellen für die eigentlichen Rezepte findet man leider nicht.

18 Suppen und Brühen eröffnen die Speisevorschläge, gefolgt von 15 Vorspeisen. Es schließen sich Fleisch-, Fisch-, Wild- und Geflügel-Gerichte an. Dazu gibt es Brühen, Fonds, Saucen und eine reiche Auswahl an Beilagen. Mit „Hippen auf moderne Art“, nach einem Rezept von 1865, schließen die Desserts die Menüfolge ab. Die Bezeichnungen waren früher üblicherweise in Französisch gebräuchlich, wurden aber freundlicherweise mit deutschen Namen gedruckt. Die Portionen sind meist für sechs Personen berechnet. Die damals dazu gereichten Getränke findet man wiederum auf den Menükarten.

Leider sind die Gerichte selbst nicht abgebildet, was darauf schließen ließe, dass sie nicht nachgekocht wurden. Wer also nur das ein oder andere Gericht testen möchte, dem fehlt damit leider eine optische Entscheidungshilfe. Die Frage, inwieweit die Gerichte unseren heutigen Ansprüchen an ein stimmiges Menü gerecht werden, kann daher nur nach intensivem Rezeptestudium geklärt werden.

© Michael Fuchs, Berlin, 23.01.2008
<http://www.michaelfuchs.de>