

Bernd Maether | Ronny Pietzner

# DAS PREUSSISCHE KOCHBUCH



Köstlichkeiten und Geschichten  
aus der königlichen Küche

BeBra Verlag



Bernd Maether | Ronny Pietzner

# DAS PREUSSISCHE KOCHBUCH

Köstlichkeiten und Geschichten  
aus der königlichen Küche

Mit Foodfotos von Sascha Walz

BeBra Verlag

# Inhalt

## Genießen und repräsentieren am preußischen Hofe 11

Feierlichkeiten am preußischen Hof 12 •  
Die preußische Küche 15



## Am Hofe Friedrichs I. 18

Leben als Kurprinz 21 • Die Hofhaltung als Kurfürst 22 •  
Das Krönungsmahl im Königsberger Schloss 23 •  
Repräsentation und Vergnügen 25 • Das Silberbuffet  
des Berliner Schlosses 28

### Menü am Hofe Friedrichs I.

<i>Kalbspastete mit Kalbsbries</i>	31
<i>Hühnersuppe mit Kalbfleischklößchen und Sauerampfer</i>	32
<i>Verlorene Eier mit Sauce hollandaise auf Spinat</i>	35
<i>Gegrillter Barsch mit Sauce hollandaise und Graupen</i>	36
<i>Rinderbraten mit Wirsing und Steckrübenstampf</i>	39
<i>Pflaumenkompott mit Weißweinschaumsauce</i>	40



## Am Hofe Friedrich Wilhelms I. 42

Die Vermählung des Kronprinzen 45 • Der Hofstaat von  
Friedrich Wilhelm I. 46 • Festlichkeiten 49 • Küchenverwaltung  
und Ausgaben 52 • Zwei Gourmands am Königlichen Hof 52

### Menü am Hofe Friedrich Wilhelms I.

<i>Bauernbrot</i>	55
<i>Graupeneintopf mit geräuchertem Speck</i>	56
<i>Kalbsfrikassee mit Herzoginkartoffeln</i>	58
<i>Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree und frittierten Kapern</i>	61
<i>Gratinierte Austern mit Spinat</i>	62
<i>Gefüllte Eierkuchen mit Kirschen und Vanilleeis</i>	65



## Am Hofe Friedrichs II. 66

Die Tafeln des Königs 69 • Die Tafelkultur Friedrichs II. 72 •  
Aus den Speisezetteln des Königs 73

### Menü am Hofe Friedrichs II.

<i>Krebssuppe</i>	79
<i>Gebackener Blumenkohl mit Pfeffermayonnaise</i>	80
<i>Königinpastete</i>	83
<i>Forelle Blau mit brauner Butter und geschmorten Kartoffeln</i>	84
<i>Hirschfilet mit Pfefferrahm, süß-saurem Kohl und Kartoffelklößen</i>	87
<i>Dampfnudeln mit Birnenkompott und Vanillesauce</i>	88



## Am Hofe Friedrich Wilhelms II. 90

Hofstaat 94 • Die Tafelkultur Friedrich Wilhelms II. 94 •  
Der Musenhof 97 • Porzellanservice 98 • Die Hofküche des  
Marmorpalais 99 • Die Orangerie im Neuen Garten 100 •  
Pfauneninsel 100

### Menü am Hofe Friedrich Wilhelms II.

<i>Wildkräutersalat mit Himbeerdressing und gerösteten Haselnüssen</i>	103
<i>Grüne Kräutersuppe mit saurer Sahne</i>	104
<i>Gegrillter Spargel mit Nussbutter-Hollandaise</i>	107
<i>Gegrilltes Lamm-Kotelett mit Rosmarinjus, Erbsenpüree und geschmorter Karotte</i>	108
<i>Seezunge „Müllerin“</i>	111
<i>Pflaumentartelettes mit Sauerrahmeis</i>	112



## Am Hofe Friedrich Wilhelms III. 114

Hochzeitsfeierlichkeiten im Dezember 1793 118 •  
Huldigung 119 • Kulinarisches beim Frieden von Tilsit 120 •  
Hofleben 120 • Die Pfauneninsel und Schloss Paretz  
als Refugien 124

### Menü am Hofe Friedrich Wilhelms III.

<i>Focaccia mit getrockneten Tomaten und Rosmarin</i>	127
<i>Klare Hühnerbouillon mit Grießklößchen</i>	128
<i>Rote-Bete-Heringssalat</i>	131
<i>Kalbsragout mit Champignons und Semmelknödeln</i>	132
<i>Gegrillter Zander mit Schmortomaten und Parisienne-Kartoffeln</i>	135
<i>Getränkter Orangenkuchen mit Pistazien</i>	136



## Am Hofe Friedrich Wilhelms IV. 138

Huldigung in Königsberg 142 • Tagesablauf 144 • Die verewigte Leidenschaft des Königs 145 • Hoffeierlichkeiten 146 • Porzellanservice 147 • Die neue Küche von Sanssouci 148 • Der königliche Koch François Collignon 149

### Menü am Hofe Friedrich Wilhelms IV.

<i>Endiviensalat mit Orangen-Vinaigrette und Pinienkernen</i>	151
<i>Erbsencremesuppe mit Minzöl und Zitronenjoghurt</i>	152
<i>Geflügelpastete mit Morcheln</i>	155
<i>Kalbschnitzel aus der Oberschale mit Gurkensalat</i>	156
<i>Geschmorte Kalbskeule mit Rahmsauce und Kartoffelgratin</i>	159
<i>Mandelcreme mit Aprikosenkompott</i>	160



## Am Hofe Wilhelms I. 162

Der Tagesablauf des Königs 166 • Die Wohnsitze von Wilhelm I. 166 • Kulinarisches bei den Hoffeierlichkeiten 169 • Das tägliche Menü des Kaisers 170 • Das Silberservice 173

### Menü am Hofe Wilhelms I.

<i>Krabbensalat</i>	175
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</i>	176
<i>Geflügelleberterrine mit Trüffel und Quittengelee</i>	179
<i>Lachs im Blätterteig gebacken mit Krustentiersauce</i>	180
<i>Rinderfilet mit Madeirajus und Grillgemüse</i>	183
<i>Vanille-Bayrisch Creme mit Nougateis und Karamellsauce</i>	184



## Am Hofe Friedrichs III. 186

Das Leben im Kronprinzenpalais, im Neuen Palais und auf Gut Bornstedt 190 • Festlichkeiten am Hof des Kronprinzenpaares 193 • Die überaus kurze Regierungszeit Friedrichs III. 194

### Menü am Hofe Friedrichs III.

<i>Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüssen</i>	197
<i>Spargelsuppe mit Kerbel-Öl</i>	198
<i>Croque Monsieur</i>	201
<i>Pökeltzunge mit Leipziger Allerlei und Meerrettichsauce</i>	202
<i>Steinbutt mit Sauce hollandaise und Fenchelgemüse</i>	205
<i>Erdbeermousse mit frischem Erdbeersalat</i>	208



## Am Hofe Wilhelms II.

Der kulinarische Alltag des Kaisers 213 • Hoffeierlichkeiten  
im Neuen Palais 214 • Die Hofküche im Berliner Schloss 214 •  
Die gedeckte Tafel des Kaisers 216

### Menü am Hofe Wilhelms II.

<i>Schwarzbier-Zwiebelbrot</i>	221
<i>Linsensuppe mit Rauchwürsten</i>	222
<i>Gefüllte Tauben an Teltower Rübchen</i>	225
<i>Wildschweinrücken mit Preiselbeerjus und Klößen</i>	226
<i>Gefüllte Poularden-Brust mit Morchelrahm und Polenta</i>	229
<i>Schokoladenmousse mit Karamellsauce</i>	230

## Anhang

Alle Rezepte auf einen Blick	234
Bildnachweis	238
Die Autoren	239

Gedeckte Tafel mit einem Service von König Friedrich Wilhelm II. im Grottenaal,  
dem Speisezimmer des Marmorpalais, 1795





„Prunkstillleben mit Hummer und Früchten“ von Joris van Son, um 1658





# Genießen und repräsentieren am preußischen Hofe

Die ersten Belege einer öffentlichen Tafel an den europäischen Höfen gehen zurück auf das 15. Jahrhundert und stammen aus Italien und Wien. Ab Ende des 16. Jahrhunderts sind diese Tafeln auch in Frankreich bezeugt. Die Tafelkultur entwickelte sich an den europäischen Höfen als öffentliche Präsentation des Fürsten gegenüber seinem Hof und seinen Untertanen und folgte strengen Regeln. Die Anlässe, zu denen solche Tafeln veranstaltet wurden, waren u. a. die Amtseinführung eines Fürsten, Erbhuldigungen, Friedensabschlüsse oder Ordensritterfeste, aber auch dynastische Ereignisse wie Verlobungen, Hochzeiten, Taufen, Geburtstage oder Weihnachtsfeiern. Entsprechend dem Zeremoniell der Höfe wurden je nach Rang die Sitzordnung, die Qualität und Quantität des Tafelgeschirrs sowie die rituellen Abläufe wie Handwaschung, Giftprobe, das Vorschneiden und Vorlegen der Speisen bestimmt.

Bei großen Tafelrunden verwendete man zur Repräsentation des Fürstenhauses wertvolle Tafelservice und Tafelgeräte aus Gold und Silber. Dieses Tafelsilber markierten die Hersteller mit den Initialen und dem Wappen des jeweiligen Auftraggebers sowie dem Fertigstellungsjahr.

Ende des 17. Jahrhunderts speiste man an den Fürstenhöfen zu besonderen Anlässen an der öffentlichen Tafel. Zu den Mittags- und

Abendtafeln kamen kleine Gesellschaften zusammen. Mitte des 18. Jahrhunderts ging die Anzahl der „tables publique“ zurück und die Fürsten dinierten nunmehr meist in privaten Tafelrunden. Damit veränderte sich das Tafelzeremoniell und die Tafelkultur wurde nun vom Service à la française bestimmt, einer Servierform, bei der pro Gang mehrere oft ganz unterschiedliche Gerichte serviert wurden.

Am barocken Hof des Sonnenkönigs Ludwig XIV. von Frankreich entfaltete das höfische Zeremoniell seine ganze Pracht. Es entwickelte sich zu einem raffiniert ausgeklügelten Instrumentarium, das der Repräsentation des Herrschers diente. Schon nach relativ kurzer Zeit übernahmen andere europäische Fürstenhäuser diese Mode aus Frankreich und machten sie zur Grundlage ihres Hoflebens. In den meisten Residenzen entstanden eigene Hof- und Küchenordnungen, die das Zusammenleben bei Hof und die Gestaltung von Empfängen, Festessen und Bällen regelten. Dabei stützte man sich auf die Empfehlungen von Diplomaten, die Lehr- und Theoriebücher mit präzisen Anleitungen für die korrekte Anwendung bis ins Detail ausarbeiteten. Ein weitverbreitetes Standardwerk war das Buch „Einleitung zur Ceremoniel-Wissenschaft der großen Herren“ von Julius Bernhard von Rohr aus dem Jahre 1733. Selbst der Grundriss der vornehmen Wohnungen, ja die gesamte Anlage eines Schlosses, beruhte auf dem Zeremoniell und seinen Lehren. Höfe und Treppenhäuser, Vorzimmer und Empfangsräume dienten dazu, den Rang und die Distanz des Herrschers zu demonstrieren.

Teile aus dem Hochzeitsservice für Prinz Wilhelm und Cecilie von Mecklenburg-Schwerin (Kronprinzensilber, Berlin 1904–1914) im Schloss Charlottenburg

## FEIERLICHKEITEN AM PREUSSISCHEN HOF

Die Feierlichkeiten am preußischen Herrschaftssitz zwischen 1701 und 1918 spielten am preußischen Hofe eine bedeutende Rolle im höfischen Leben wie bei der Repräsentation des preußischen Königshauses. Veranstaltungen wie Empfänge, Bälle, Bankette oder Jagden dienten nicht nur der Unterhaltung, sondern auch der Festigung der Macht und des Ansehens der Hohenzollern.

Die Hoffeierlichkeiten erwiesen sich darüber hinaus auch als ein wichtiger Bestandteil der diplomatischen Beziehungen und der politischen Kommunikation zwischen den europäischen Mächten.

Alle Hoffeste wurden durch ein Zeremoniell zur Einhaltung der Hofetikette begleitet. Hervorzuheben sind die Ceremonial-Tafel, die Galatafel (eine Tafel mit Pagendienst) sowie die Große Tafel, an der die Hofdiener den Servierdienst übernahmen.

### Die Ceremonial-Tafel

Die Ceremonial-Tafel stellte für den königlichen Hof die wichtigste Tafel bei Krönungen und Vermählungen unter dem Thronhimmel dar. Während der Regentschaft Friedrichs II. und seiner Nachfolger nahm die Ceremonial-Tafel einen zentralen Platz im höfischen Leben ein und bot eine Plattform, auf der Diplomatie und Etikette zur Perfektion reiften.

Den Rahmen der Ceremonial-Tafel bildete nicht nur das Festessen, sie war vielmehr ein sorgfältig orchestriertes Ereignis, das die Macht und den Wohlstand des preußischen Staates zeigte. Diese Tafeln fanden zu besonderen Anlässen statt wie Staatsbesuchen, hohen Feiertagen oder wichtigen diplomatischen Angelegenheiten. Die Teilnahme galt als ein Privileg und eine Ehre, die nur den höchsten Würdenträgern und den engsten Vertrauten des Königs zuteilwurde.

Die Vorbereitungen für eine Ceremonial-Tafel begannen Wochen im Voraus und involvierten zahlreiche Bedienstete und Hofangestellte. Der Hofmarschall verantwortete die Organisation, während der Oberkuchenmeister und seine Brigade von Köchen das Menü zusammenstellten.

Die besten Zutaten importierte man aus ganz Europa, um sicherzustellen, dass die Gerichte den höchsten kulinarischen Standards entsprachen. Der Speisesaal wurde mit größter Sorgfalt vorbereitet. Prunkvolle Dekorationen, darunter kostbare Tapisserien, goldverzierte Möbel und kunstvolle Blumengestecke, verliehen dem Raum eine Atmosphäre von erhabener Eleganz. Der Tisch, mit feinstem Porzellan, Kristall und Silbergedecken ausgestattet und entsprechend sorgfältig arrangiert, sollte ein ästhetisch ansprechendes Bild bieten.

Das Protokoll bei einer Ceremonial-Tafel unterlag einer strengen Regelung. Jeder Gast hatte einen fest zugewiesenen Platz, der seine gesellschaftliche und politische Stellung widerspiegelte. Der König saß erhöht, damit er alle Gäste überblicken konnte.

Das opulente Menü bei einer Ceremonial-Tafel bestand aus mehreren Gängen, die die jegliche kulinarische Vielfalt und Raffinesse der Zeit zum Ausdruck brachten. Ein typisches Menü konnte beispielsweise folgende Gänge umfassen:

1. *Vorspeisen: Geflügelpastete, marinierter Aal, Kaviar*
2. *Suppe: Consommé, Hummer-Bisque*
3. *Fischgang: Forelle Müllerin Art, Hecht mit Dillsauce*
4. *Zwischengang: Zitronensorbet*
5. *Hauptgang: Hirschrücken mit Johannisbeersauce, gebratene Tauben, Lammkrone*
6. *Beilagen: Spargel, geschmorter Fenchel, Kartoffelpüree*
7. *Desserts: Meringue, Obstkuchen, Schokoladenfondant*

### Die Galatafel

Die Galatafel beschreibt ein festliches Bankett von außergewöhnlicher Pracht, das nicht nur eine kulinarische Extravaganz, sondern auch ein gesellschaftliches und politisches Ereignis von großer Bedeutung darstellte. Am preußischen Hof, insbesondere während der Herrschaft Friedrichs des Großen, spielten solche Galatafeln eine zentrale Rolle im höfischen Leben und der internationalen Diplomatie.

Ab dem 17. Jahrhundert war die öffentliche Tafel an den Fürstenhöfen verschiedenen Regeln und Etiketten unterworfen. Im späten 17. Jahrhundert wurde die öffentliche

Tafel zu einer zeremoniellen Tafel, bei der die Gäste um die Haupttafel und die Beitafern versammelt waren und dem entsprechenden Zeremoniell als Zeichen der Repräsentation beiwohnten. Im 18. Jahrhundert ergänzten die Galatafeln zu Geburts- und Namenstagen sowie familiären oder religiösen Gedenktagen das Zeremoniell der öffentlichen Tafel. Durch die gestiegenen Repräsentationsbedürfnisse vergrößerte sich die Anzahl der Gäste, sodass der Platz z. B. im Weißen Saal des Berliner Schlosses für die Gäste des preußischen Hofes nicht mehr ausreichte. Nun organisierte der Hofzeremonienmeister die Haupttafel als zeremonielle Tafel und dane-

„Hofball auf Schloß Rheinsberg“, Gemälde von Adolph von Menzel, 1862;  
Friedrich II. und seine Frau betreten den Saal von links.





„Das Triumphfest in Berlin: Das kaiserliche Festmahl im Schloß am 17. Juni“,  
Holzstich nach einer Zeichnung von Karl Emil Doepler, 1871

ben mehrere Beitafern. In den einzelnen angeschlossenen Räumen stellte man zusätzliche größere Tafeln auf. Sie waren Teil der Galatafeln, standen jedoch außerhalb der zeremoniellen Tafel.

Der preußische Hof des 18. Jahrhunderts repräsentierte das Zentrum der Macht und Kultur. Friedrich der Große, bekannt für seine Vorliebe für die Künste und seine Aufklärungsideale, nutzte die Galatafeln nicht nur, um seine Gäste zu beeindrucken, sondern auch als Plattform, um politische Allianzen zu schmieden und zu festigen. Bei diesen Anlässen trafen sich Staatsoberhäupter, Diplomaten und bedeutende Persönlichkeiten der Zeit, um in einem festlichen Rahmen miteinander zu kommunizieren und Verhandlungen zu führen.

Die Vorbereitungen für eine Galatafel am preußischen Hof erwiesen sich als umfangreich und unterlagen einer minutiösen Planung. Wochen, manchmal sogar Monate im Voraus stellten die besten Köche Europas das Menü zusammen. Sie kreierte eine Vielzahl an exquisiten Gerichten. Die Zutaten kamen oft aus verschiedenen Teilen des Kontinents, um die erlesensten Speisen anbieten zu können.

Der Speisesaal selbst wurde prächtig dekoriert. Die Bediensteten arrangierten feinstes Porzellan, Kristallgläser und Silberbesteck auf den mit reich verzierten Tischdecken und Blumengestecken geschmückten Tischen. Kerzen und Kronleuchter sorgten für eine festliche Beleuchtung, die den Raum in ein warmes, goldenes Licht tauchten.

Ein typisches Menü einer Galatafel sah so aus:

1. *Vorspeisen: Kaviar auf Toast, Hummer-Salat, Trüffelpastete*
2. *Suppe: Schildkrötensuppe, klare Brühe mit Markklößchen*
3. *Fischgang: Lachs à la Royale, Seezunge in Weißweinsauce*
4. *Zwischengang: Sorbet zur Erfrischung des Gaumens*
5. *Hauptgang: Rehrücken mit Preiselbeerjus, Fasan im Blätterteig, Rinderfilet Wellington*
6. *Beilagen: Spargel mit Hollandaise, glasierte Karotten, Kartoffelgratin*
7. *Desserts: Soufflé Grand Marnier, Mousse au Chocolat, Obsttorte*

### DIE PREUSSISCHE KÜCHE

Die preußische Kochkunst entwickelte sich im Laufe der Jahrhunderte weiter und passte sich den wechselnden kulinarischen Trends und den Einflüssen anderer europäischer Küchen an. Von den einfachen Gerichten des 17. Jahrhunderts bis zu den opulenten Banketten des 19. Jahrhunderts spiegelten die Kochbücher diese Entwicklungen wider.

Kochbücher spielten dabei eine zentrale Rolle, da sie nicht nur Rezepte enthielten, sondern auch Einblicke in die jeweiligen kulinarischen Vorlieben und den Alltag am Hof boten.

Eines der bekanntesten Kochbücher aus dieser Zeit heißt „Allgemeines deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltung“ (1815) von Sophie Wilhelmine Scheibler, das erstmals 1820 erschien. Dieses Buch präsentierte eine Vielzahl an Rezepten, die sich sowohl für einfache als auch für festliche Anlässe eigneten.

Am preußischen Hof, insbesondere während der Herrschaft von Friedrich II., nahmen Kochbücher eine wichtige Funktion ein, um die kulinarischen Ansprüche und

den Ruf des Hofes zu unterstützen. Einige bedeutende Kochbücher und Werke, die in dieser Zeit Verwendung fanden, sind „La Cuisinière bourgeoise“ (Die bürgerliche Köchin) von 1746 oder „Grundsätze der Kochkunst“ von Joseph Menon von 1700/01. Dieses Buch, ursprünglich auf Französisch verfasst und später ins Deutsche übersetzt, fungierte als Standardwerk in vielen europäischen Küchen des 18. Jahrhunderts. Es bot eine Vielzahl an Rezepten und kulinarischen Techniken, die den hohen Ansprüchen des Adels gerecht wurden.

Zu den bekannten Kochbüchern zählt auch „Geist der Kochkunst“ (1822) von Karl Friedrich von Rumohr. Obwohl er dieses Werk etwas später veröffentlichte, reflektiert es dennoch die kulinarischen Traditionen und Techniken, die der preußische Hof pflegte. Rumohr, ein bedeutender Kunsthistoriker und Feinschmecker, sammelte in diesem Buch traditionelle Rezepte und Kochtechniken aus Brandenburg und Preußen.

Nicht zuletzt sei auch das „Praktische Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“ (1845) von Henriette Davidis genannt, das Mitte des 19. Jahrhunderts erschien.

Die königliche Hofküche Preußens hatte nicht nur Einfluss auf die kulinarischen Vorlieben der Adeligen, sondern auch auf die bürgerliche Küche, und so fanden die in den Hofkochbüchern beschriebenen Gerichte oft auch ihren Weg in die Haushalte des Bürgertums, da sie als Vorbild für Luxus und Raffinesse galten.

Viele Köche am preußischen Hof und bei Adelsfamilien führten eigene handschriftliche Sammlungen von Rezepten und kulinarischen Anweisungen. Diese Manuskripte gab man oft von Generation zu Generation weiter. Sie enthielten die jeweiligen Lieblingsgerichte des Hofes sowie spezielle Zubereitungsverfahren.

Am preußischen Hof fielen die Mahlzeiten oft üppig und reichhaltig aus, mit einer

## EINLEITUNG

Vorliebe für Fleischgerichte, Wild und feine Backwaren. Die Küche wurde stark von französischen Einflüssen geprägt, was sich in der Verwendung von Saucen, feinen Gewürzen und aufwendigen Präsentationen widerspiegelte. Die Köche mussten nicht nur ihr Handwerk ausgezeichnet beherrschen, sondern auch die Kunst der Tischdekoration und des Servierens. Kochbücher wie die oben genannten halfen dabei, den hohen Standard zu halten und neue kulinarische Trends zu integrieren.

Entstanden ist aus all diesen überlieferten Quellen nun ein zeitgenössisches preußisches Kochbuch, das Ähnliches versucht. Die leckersten Gerichte aller preußischen Hofküchen sind in diesem Buch versammelt,

authentisch und doch modern von dem Koch Ronny Pietzner aufbereitet, um sie zuhause zuzubereiten. Ergänzt werden die Rezepte durch Einführungen in das kulinarische Hofleben der neun preußischen Könige und Kaiser, die dem Essen zwar unterschiedliches Gewicht zumaßen, aber dennoch allesamt Feinschmecker mit ganz besonderen Vorlieben waren.

In diesem Sinne: Tauchen Sie ein in die köstliche preußische Küche und viel Freude beim Nachkochen der königlichen Lieblingsessen!

Bernd Maether  
Im August 2024

Eine gedeckte Tafel im Schloss Charlottenburg, mit dem 1770 von der KPM für Friedrich II. angefertigtem Service „mit umgekipptem Blumenkorb“





Die Abbildung aus dem „Allgemeinen deutschen Kochbuch für bürgerliche Haushaltung“ zeigt eine Küche aus der Biedermeierzeit.

# *Ein Hang zur Repräsentation*

Als erster König in Preußen wusste Friedrich I. sich und seinen Hofstaat zu inszenieren. Dabei war er jedoch sehr auf Sparsamkeit bedacht und regelte über diverse Verordnungen bis ins Detail das Budget für Küche und Hofhaltung – von den Lebensmitteln bis zum Geschirr. Fest eingeplant war dabei immer auch die Verpflegung der königlichen Hunde.







# Am Hofe Friedrichs I.

**F**riedrich III., der dritte Sohn von Kurfürst Friedrich Wilhelm („Großer Kurfürst“) und Luise Henriette von Oranien, kam am 11. Juli 1657 in Königsberg zur Welt und starb am 22. Februar 1713 in Berlin. Nach dem Tod seines Bruders und Thronfolgers Karl Emil im Jahre 1674 erfolgte die Ernennung zum Kurprinzen. 1688 wurde er Kurfürst von Brandenburg. Er heiratete dreimal: 1679 Elisabeth Henriette von Hessen-Kassel (1661–1683), 1684 Sophie Charlotte von Braunschweig-Lüneburg (1668–1705) und 1708 Sophie Luise von Mecklenburg (1685–1735). Aus den Ehen gingen eine Tochter (Luise) und zwei Söhne (Friedrich August und Friedrich Wilhelm, der spätere König) hervor. Friedrich III. konnte nach zahlreichen Streitigkeiten mit seinem Vater und später mit seinen vier Halbbrüdern die Einheit des Landes bewahren. Die Absicht seiner Standeserhöhung zum König verfolgte er ab 1696. Durch den Tod des spanischen Königs Karl II. kam es zu weiteren europäischen Thronfolgestreitigkeiten. Nach der Zusage der Habsburger über die Königswürde außerhalb des Heiligen Römischen Reiches, die sich nur auf das souveräne Herzogtum Preußen bezog, ernannte sich Friedrich 1701 zum „König in Preußen“. Die Königswürde kam ihm teuer zu stehen, so zahlte er u. a. zwei Millionen Dukaten an Kaiser Leopold I. und 600.000 Dukaten an den Klerus, hinzu kam die Bereitstellung von 8000 Soldaten für den Spanischen Erbfolgekrieg.

König Friedrich I., Gemälde von  
Antoine Pesne, vor 1713

Am 17. Dezember 1700 machte man sich von Berlin auf die Reise nach Königsberg, wo die Krönungsfeierlichkeiten begangen werden sollten. Der Kurfürst und die Kurfürstin reisten mit ihrem Gefolge in über 300 Karossen und Rüstwagen. Als sie in Königsberg ankamen, wurden sie standesgemäß mit einer prunkvollen Tafel empfangen.

Nach der Krönung veränderte sich der königliche Hof merklich. Aufgrund des königlichen Prachtstrebens wurden kostbare Hoflivreen eingeführt und neue Hofämter geschaffen. Als Vorlage diente der Versailler Hof Ludwigs XIV.

Der Tagesablauf des Königs war klar strukturiert. Er begann seinen Tag schon gegen vier Uhr morgens mit einer Tasse Kaffee. Das Frühstück bestand meistens aus Konfitüren und Obst. Als Zwischenmahlzeit griff er gern zum Konfekt. Außerdem bevorzugte er Lamm, Gans, Kalbfleisch, Frikassees, gebratene Fasane und Kapaun (Masthahn) mit Gemüse und er mochte Tokajerwein. Die Liste der Weine in der königlichen Kellerei umfasste auch französische Burgunder, Champagner, St. Laurent, Vino Tinto und Rheinweine.

## LEBEN ALS KURPRINZ

Die Erziehung des Kurprinzen Friedrich erfolgte durch Freiherr Otto von Schwerin (1616–1679). Der Große Kurfürst ernannte ihn 1658 zum ersten Minister und Oberpräsidenten des Geheimen Rates und aller Zivilbehörden. Er verpflichtete den Freiherr 1662, die Erziehung des zukünftigen Prinzen Karl Emil und ab 1665 des zweitjüngsten Sohnes Fried-

rich zu übernehmen. Hierfür existieren für das Leben im Schloss Altlandsberg genaueste Instruktionen aus dem Jahre 1662, u. a. geht es dort um die gemeinsamen Mahlzeiten. Im Sommer begann die tägliche Ausbildung um sechs Uhr morgens, im Winter um 6.30 Uhr. Nach dem Morgengebet und der Morgensuppe begab sich der Prinz in den Unterricht. Anschließend folgte ein festgelegter Tagesablauf. Der Tag endete nach dem Abendessen gegen 21 Uhr mit dem Abendgebet.

Der Kurprinz Emil besaß nicht nur viele gute Eigenschaften, sondern auch viele gute

Tugenden. Er war groß, kräftig, schön und darüber hinaus auch noch geschickt beim Reiten, Fechten und Tanzen. Dieses Ideal des großen Bruders sowie die gesundheitliche Eingeschränktheit Friedrichs, der unter einer Skoliose litt und zudem wegen eines frühen Unfalls eine versehrte Schulter hatte, wirkten sich auf den Zweiten in der Thronfolge aus. Vielleicht rührt Friedrichs Hang zu Pomp und Zeremonien, die die Realität so vielfarbig erscheinen ließen, auch aus dieser Zeit. Mit der Verlobung Friedrichs 1676 endete die Aufgabe Otto von Schwerins als Erzieher. Die Hochzeit fand im Jahre 1679 statt. Der Kurprinz und die Prinzessin bezogen 1680 das noch nicht fertig gestellte Schloss Köpenick. 1683 starb jedoch seine geliebte Frau Elisabeth Henriette im Alter von nur 20 Jahren an Pocken. 1684 heiratete er Sophie Charlotte von Braunschweig-Hannover. Die Hochzeit stellte keine romantische Liebesheirat dar, sondern eine dynastische Vernunfthochzeit, was die Beziehung des Ehepaars enorm beeinflusste. Die Interessen beider fielen so unterschiedlich aus, dass sich ihr Leben teilweise in unterschiedlichen Residenzen abspielte. Zu diesem Zweck baute Sophie Charlotte die Residenz in Lietzenburg (später Charlottenburg) aus, wo sie ihren intellektuellen und musischen Hof führte. Der einzige Sohn Friedrich Wilhelms wurde zwischen 1689 und 1692 am Hof der Großmutter in Hannover erzogen. Die Königin liebte und verwöhnte ihn. Dennoch offenbarte er sein eigenes militärisches Wesen, das ihn von der philosophischen und künstlerischen Lebensweise seiner Mutter ebenso entfernte wie von der pompösen Hofkultur seines Vaters.



Sophie Charlotte von Preußen,  
die zweite Ehefrau Friedrich I., Ölgemälde von  
Friedrich Wilhelm Weidemann, um 1701

## DIE HOFHALTUNG ALS KURFÜRST

Nach dem Tod des Großen Kurfürsten 1688 übernahm Friedrich die Regentschaft – sein älterer Bruder und Thronfolger Emil war im Jahre 1674 verstorben – und war in den fol-

genden Jahren zwischen 1688 und 1697 mit Feldzügen beschäftigt. Auch bei der Hofhaltung traten Veränderungen ein. Wahrscheinlich aus Gründen der Sparsamkeit und Übersichtlichkeit der Ausgaben des Hofes, erließ man 1695 eine Verordnung über Tagesrechnungen für die vier Bereiche Küche, Kellerei, Konditorei und Silberkammer. Sie enthielten die entsprechenden Viktualien und deren Mengen für die Mittags- und Abendtafel. Verwendung fanden dabei Einheiten wie Pfund, Quart (bei Flüssigkeiten) oder Schock (bei Eiern und Krebsen). Den jeweiligen Viktualien ordnete man die entsprechenden Preise zu. Des Weiteren führte die Küche den Einkauf für das passende Geschirr wie beispielsweise große und kleine Schüsseln, große und kleine Terrinen, Assietten und Teller. Für einen Teller gab die Küche zwölf Groschen und für eine Assiette 18 Groschen aus. Die Tafeln wurden nach der höfischen Rangfolge eingeteilt und die Essensanzahl festgelegt.

Die Hofküche kümmerte sich auch um das Fleisch für die königlichen Hunde. Für die Hunde der Königin und des Markgrafen bekam der Kastellan aus Freienwalde täglich acht Pfund Fleisch als Deputat.

Aus den königlichen Kräuter- und Gemüsegärten kamen die unterschiedlichsten Gemüsesorten auf die Tafel, so u. a.: Artischocken, Oliven, Sellerie, Kopfsalat, Sauerkohl, Champignon, Mohrrüben, Spinat, Savoyen Kohl, Pastinaken.

In der Festkultur Friedrichs I. spielten seine Geburtstagsfeiern am 11. Juli eine wichtige Rolle. Diese Geburtstage boten Anlass für Gartenfeste, Singspiele und Opern. Seine zweite Ehefrau Sophie Charlotte hatte als kunstinteressierte Monarchin hierzu stets viele Ideen. Ab 1707 wurde die Verleihung der „Schwarzen Adlerorden“ mit entsprechendem Zeremoniell und groß angelegten Festlichkeiten gefeiert. Diese Ordensstiftung war am 17. Januar 1701, einen Tag vor der Krönung, ins Leben gerufen worden.

## DAS KRÖNUNGSM AHL IM KÖNIGSBERGER SCHLOSS

Für die Krönungsfeier am 18. Januar 1701 wurden diverse edle Stoffe, darunter goldene Tressen und Frangen, roter Samt und Plüsch, bis hin zu Leinwand für die Dekoration der Räume vom Berliner Hof nach Königsberg gebracht. Die Möbel und Viktualien für die Hoffeierlichkeiten kamen aus allen Regionen der Länder nach Königsberg. Zur vollkommenen Darstellung der Repräsentation hatte der zukünftige Friedrich I. eigens ein neues Service für die Feierlichkeiten bestellt. Beim Festmahl gab es verschiedene Rituale. So musste der Vorschneider prüfen, ob die Speisen die geforderte Qualität aufwiesen. Der Mundschenk kontrollierte die Getränke und überprüfte, ob sich der Wein für die Gesellschaft eignete. Nach der Servierform „Service à la française“ kamen alle Speisen gleichzeitig auf die Tafel. Dies konnte zu hundert verschiedenen Gerichten in einem einzigen Gang führen. Die Getränke hob man dann, entsprechend den Vorgaben, von den Kredenztschen auf die Tafel.

Da Friedrich I. sich als besonders prunkvoll darstellen wollte, wurde das Krönungsmahl aufwändig ausstaffiert. Mit Beginn um 14 Uhr trugen 27 Kammerjunker und Offiziere die Speisen auf die Tafel. Nach einem Signal der Pauken und Trompeten begaben sich die Hofmarschälle und der Oberschenk Friedrich Wilhelm von Grumbkow zur königlichen Küche, während die Majestäten den Speisesaal betraten. Die Majestäten nahmen an der um vier Meter erhöhten königlichen Tafel Platz. An ihrer linken und rechten Seite saßen die Mitglieder der königlichen Familie. Die Vertreter der Landesstände reihten sich am rechten und die Hofleute am linken Ende der Tafel ein. Die Speisen wurden auf vergoldetem Silbergeschirr auf der Tafel angeordnet. Der königliche Oberhofprediger Benjamin Ursinus segnete die Speisen.

## AM HOFE FRIEDRICHS I.

Der König und die Königin saßen mit allen Königsinsignien an der Tafel. Die Kammerherren schnitten einige Speisen auf und legten sie auf goldene Teller. Anschließend brachte der Oberkämmerer Graf Johann Kasimir Kolb von Wartenberg dem König die Speisen, während die Oberhofmeisterin Herzogin von Holstein die Königin bediente. Die Herrschaften trafen aus der Vielzahl von Speisen eine Auswahl. Jeder der vier Gänge folgt dem gleichen Zeremoniell. Der erste Gang bestand aus einem Stück Ochsenfleisch. Die Füllung des auf dem Stallplatz am Spieß gegarten Ochsen bestand aus allerhand Tie-

ren wie Schafen, Rehen, Ferkeln, Hühnern, Gänsen und anderem Federvieh. Nachdem an der Tafel von dem Ochsen gegessen worden war, wurde er zu einem Festmahl für die Bevölkerung. Des Weiteren standen auf dem Platz noch zwei mit dem preußischen Adler bekrönte Brunnen, aus denen Weiß- und Rotwein flossen.

Die Einnahme der Getränke an der Tafel unterlag gleichfalls einem bestimmten Prozedere. Nach dem Trinkspruch des Königs feuerten neun Kanonen zum Salut. Zum Abschluss des einstündigen Mahls sprach der Oberhofprediger die Dankesworte. Ein feier-

Die Krönung Friedrichs I. am 18. Januar 1701 in Königsberg, Gemälde von Anton von Werner, 1887





Fayanceteller aus dem Service König Friedrichs I. mit Schwarzem Adlerorden für das Berliner Schloss, Manufaktur „De Grieksche A“ Delft, um 1701–1703

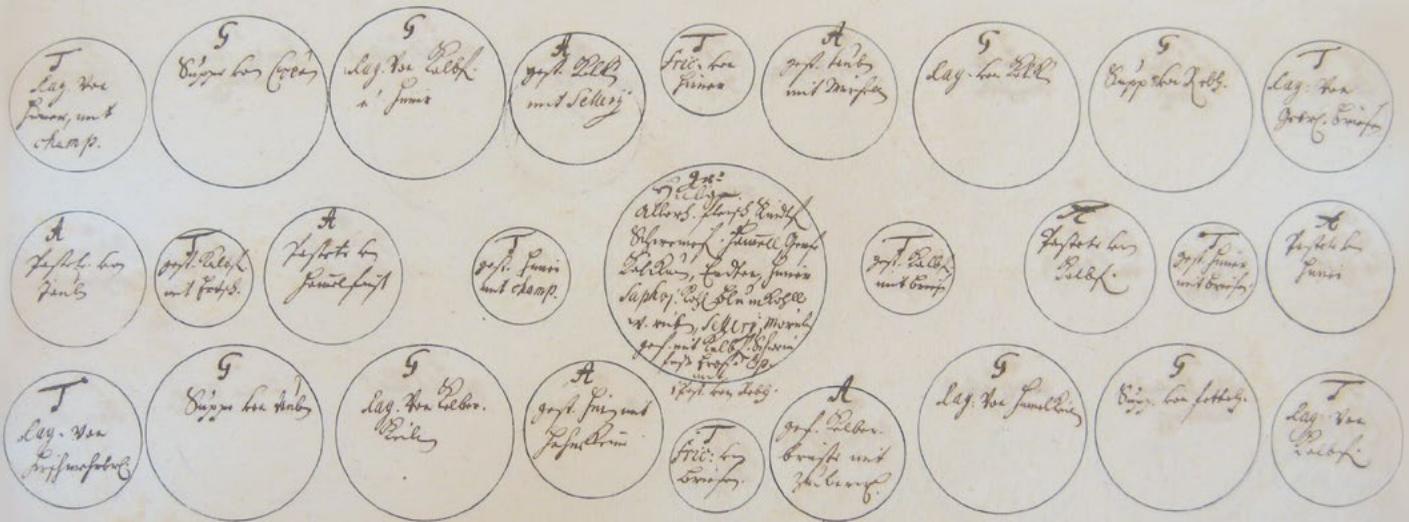
licher Aufzug führte König und Königin vom Festsaal in den Audienzsaal. Anschließend speiste das herrschaftliche Gefolge an 20 Tafeln in den Nebengemächern. Die Krönungsfeiern dauerten bis Anfang März. Die Rückreise endete mit einem triumphalen Einzug am 6. Mai 1701 in Berlin. Weitere Feierlichkeiten folgten hier, ehe sie am 22. Juni 1701 ihren Abschluss fanden.

## REPRÄSENTATION UND VERGNÜGEN

Wie bereits erwähnt war Repräsentation für Friedrich I. überaus wichtig, und so verwundert es nicht, dass er in seiner 25-jährigen Regierungszeit insgesamt 40 Schloss-, Amts-

und Gartenanlagen nutzte. Anhand seiner Besuche dieser Orte lässt sich eine Unterteilung in Haupt- und Nebenschlösser vornehmen. Dabei traten folgende Hauptresidenzen hervor: Berliner Schloss (2061 Besuche), Charlottenburger Schloss (Lietzenburg; 379 Besuche), Potsdamer Schloss (328 Besuche), Oranienburger Schloss (286 Besuche) und Schloss Schönhausen (197 Besuche). Andere Schlösser wie Rosenthal, Altlandsberg, Golzow, Köpenick, Wollup, Friedrichsfelde, Linum, Caputh, Wusterhausen, Malchow oder Grunewald besaßen geringe Bedeutung. Mit großem und kleinem Gefolge frequentierte der König die Schlösser. Großen Wert legte man auf die Strahlkraft der Orte nach außen, weshalb hier die Empfänge für Staatsgäste

# Königliche Tafel, erster Gang



Eine überlieferte königliche Tafel Friedrichs I. aus dem Jahre 1702 belegt in drei Gängen die Ausstattung. Beispielfhaft sei hier der **Erste Gang** mit 27 Speisen hervorgehoben.

## 1. Reihe

- T** Ragout von Hühnern mit Champignons
- G** Suppe vom Kapaun (Masthahn)
- G** Ragout vom Kalbfleisch und Hühnern
- A** gestobtes (gedämpftes) Kalbfleisch mit Sellerie
- T** Frikassee von Hühnern
- A** gedämpfte Tauben mit Meerrettich
- G** Ragout von Kalkunen (Puten)
- G** Suppe von Rebhühnern
- T** Ragout von gebratenen Briesen (Bries)

## 2. Reihe

- A** Pastete von Tauben
- T** gedämpftes Kalbfleisch mit Artischocken
- A** Pastete von Hammelfüßen
- T** gedämpfte Hühner mit Champignons
- G** Allerhand Fleisch – Rindfleisch, Schweinefleisch, Hammel, Gänse, Kalkun, Enten, Hühner, Savoyerkohl, Blaukohl, weiße Rüben, Sellerie, Mohrrüben, gefüllt mit Kalbfleisch, Schweinefüßen, Esparges (spanische Sauce) mit einer Pastete von Rebhühnern
- T** gedämpftes Kalbfleisch mit Bries
- A** Pastete vom Kalbfleisch
- T** gedämpfte Hühner mit Bries
- A** Pastete von Hühnern

## 3. Reihe

- T** Ragout vom Hirschmehrbraten
- G** Suppe von Tauben
- G** Ragout von der Kälberkeule
- A** gedämpfte Hühner mit Hahnenkämmen
- T** Frikassee von Briesen
- A** gefüllte Kälberbrüste mit Zuckerwurzeln
- G** Ragout vom Hammel
- G** Suppe von fetten Hühnern
- T** Ragout vom Kalbfleisch

G – Gangschüssel    A – Assiette    T – Teller

und Gesandte, Audienzen sowie Festtafeln zelebriert wurden. In den Nebenschlössern, wie z. B. in den Jagd- und Lustschlössern, hielt man sich meistens nur für einen Tag auf. Friedrich, ein passionierter Jäger, betrieb im Herbst Hirschjagden und im Frühjahr Beizjagden auf Reiher, Birk- und Auerhähne. Er liebte vorzugsweise die Reiherbeize sowie das Fischen und veranstaltete gern Jagden auf Rot- und Schwarzwild sowie Wasserjagden auf der Havel. Neben Festen und Spielen gehörten diese Jagden zum Selbstverständnis

eines barocken Fürsten. Die Jagd stellte somit eine Form der Lustbarkeit und der höfischen Repräsentation dar, gleichzeitig trug sie aber auch zur wirtschaftlichen Versorgung des Hofes bei.

Bemerkenswert ist, dass der königliche Hof über die Hälfte des Jahres nicht in Berlin weilte. Zwischen 1701 und 1703 nahm Friedrich I. eine intensive Reisetätigkeit in Anspruch, was auf die Gestaltung des Schlosses durch Andreas Schlüter im Inneren (Lustgartenflügel, Räume der Königin und des Kron-

„Frühstücks-Stilleben“, Gemälde von Cornelis de Heem, ca. 1660–1669



prinzen im Spree- und Schlossplatzflügel) zurückzuführen ist. Die jährlichen Reisen begannen im Mai und endeten im September. Von Oktober bis April galt wegen des schlechten Wetters die Wintersaison, da sich der König in einem schlechten gesundheitlichen Zustand befand.

### **DAS SILBERBUFFET DES BERLINER SCHLOSSES**

Als starkes Zeichen der Repräsentation erwies sich das seit 1702 bekannte Silberbuffet des Berliner Schlosses. Schrittweise fand die Bestückung mit Silbergeräten aus der Silberkammer statt. Das Inventar aus dem Jahre 1713 dokumentiert die Silbergegenstände im Rittersaal. Nach den Aufzeichnungen gehören 34 Silberarbeiten zum Buffet. Die gesamten Silbergegenstände in den Paradekammern u. a. im Tafelzimmer Friedrichs I. (21 Gegenstände), im kleinen Buffet (65 Gegenstände), im Rittersaal (224 Gegenstände) und im Lackierten Kabinett (171 Gegenstände) beherbergten insgesamt 926 Silbergegenstände, von denen die des Silberbuffets am bekanntesten sind. Ferner gab es später weitere drei kleinere Silberbuffets.

Diese Silbergeräte dienten der Machtpresentation und waren Teil der Tafelkultur des neuen Königtums in Preußen. Des Weiteren gehörte es zur Schatzkammer des Königs und sollte bei gravierenden finanziellen Engpässen als Reserve herangezogen werden. Friedrich Wilhelm I. erweiterte ständig diesen Staatsschatz. Friedrich II. ließ viele Teile zur Finanzierung seiner Kriege – 1744/45 des Zweiten Schlesischen Krieges und 1756 bis 1763 des Siebenjährigen Krieges – einschmelzen. Verzeichnisse legen offen, welche königlichen Silberstücke es gab: Kronen (13), Tische (16), Spiegel (18), Gueridons (19), Girandolen (10), Blaker (100), Brandtuthen und Kaminroste (37), Silbernes auf den Ka-

minen (28) – Blumentöpfe, Vasen mit Deckel, Becher und Globi – Kanapee, Rauchfässer, Feuerschirme (9), Feuerschuppen, Zangen, Kaminbesen (11).

Solche Silberbuffets existierten bereits seit dem 15. Jahrhundert in vielen europäischen Staaten wie Frankreich, Italien oder Holland. Sie gaben dem Tafelzeremoniell ihren herrschaftlichen Rahmen und standen deshalb im Tafelgemach oder an den Wänden der Säle. Die im 17. Jahrhundert zunehmenden höfischen Feste in den Residenzen, die Festumzüge sowie Schauessen bestärkten die Fürstlichkeit in ihren Ambitionen, solche Ausstattungen vermehrt anzuschaffen. Gleichzeitig gehörten sie zu den Raumschöpfungen ihrer Zeit. So diente das Silberbuffet u. a. bei der Hochzeit der einzigen Tochter des Kurfürsten, Luise Dorothea Sophie, mit dem Erbprinzen von Hessen-Kassel zur Dekoration des Oranischen Saals (28./30. Mai 1700). Dort stand eine längliche Tafel mit einem Quertisch am einen Ende, der mit einem darüber befindlichen Baldachin mit Gold und einer silbernen durchbrochenen Besatzborte bestückt war. Am anderen Ende befand sich der Schanztisch mit großen silbernen Schaugefäßen. Das Tischgeschirr war vergoldet. Bei der Trauung im Alabastersaal stellte man das Buffet gegenüber dem Thron auf und präsentierte somit die Pracht und die Zurschaustellung der Würde. Zum Ordensfest 1703 nutzte man das Silberbuffet im neu errichteten Rittersaal des Berliner Schlosses. Viele dieser Gerätschaften für diese Buffets entstanden wohl zwischen 1690 und 1701 im Kontext der Erlangung der Königswürde. Andere Silbergegenstände kamen aus den Silberkammern der Fürsten. Viele Silbergerätschaften erreichten noch rechtzeitig zur Krönung Friedrichs I. den Hof und erzielten damit ihre majestätische Wirkung.

Nach den Überlieferungen sind in den Inventaren Friedrichs I. 14 silberne Tafelservice verzeichnet. Weiterhin befanden sich im Ge-

wölbe 235 Silbergegenstände, u. a. Kaffee- und Teeservice, Toilettengruppen, Becher, Löffel und Bestecke. Sie stellten entweder Erbstücke, Huldigungsgeschenke der Städte oder selbst erworbene Stücke mit dem Monogramm „FIII.“ oder „F. R.“ dar. Schon 1691 lieferte der Silberlieferant Johann Balthasar Gullmann aus Augsburg silberne Tische, Spiegel und Gueridons. Die Tafelservice waren unterschiedlicher Art und lagerten in den kö-

niglichen Schlössern. Ferner existierten 201 Positionen aus Gold, registriert als Bestandteil des Staatsschatzes. Darunter solche Stücke wie Kästchen, Pokale, Becher, Kannen, Girandols, Leuchter, Präsentierteller, Schälchen, Teller, Flaschen, Kelche, Döschen, Schokoladenkörbe, Suppenschalen, goldene Ketten, Teeutensilien (Teebrett, Teetöpfe, Tee-Pöttchen, Teedosen, Tee-Ober- und Unterschalen, Zuckerdosen) und Gewürzkästchen.



Das große Silberbuffet aus dem Rittersaal des Berliner Schlosses befindet sich heute im Kunstgewerbemuseum im Schloss Köpenick.

