

# Das kulinarische Vermächtnis des Fürsten Pückler-Muskau<sup>1</sup>

---

Marina Heilmeyer

Berühmt schon zu Lebzeiten wurde Fürst Pückler-Muskau als genialer Gartengestalter ebenso wie als kühner Lebenskünstler. *Es ist schon wahr, daß ich nur künstlerisch schaffend in meinem wahren Elemente bin. Dies ist mein mir von der höheren Macht über uns bestimmter Beruf, wie ich immer mehr einsehe. Meine Haupteigenschaft ist der Geschmack – der in allem das möglichst Vollkommenste zu erreichen sucht, und es zu finden versteht.*<sup>2</sup> So zitiert seine Biographin Ludmilla Assing das Tagebuch des Fürsten Pückler aus dem Jahre 1848, als er im Alter von 63 Jahren beginnt, seinen schönsten Park in Branitz anzulegen.

Der 1785 in Muskau an der Neiße geborene Graf Ludwig Heinrich Hermann Pückler erbt 1811 die Standesherrschaft Muskau und die Besitzungen in Branitz und war damit einer der größten und reichsten Landbesitzer in Preußen. 1822 erhielt er den Fürstentitel. Schon als junger Mann war Pückler eine genaue Dokumentation seines Lebens, seines Denkens und Empfindens sehr wichtig. Er war stets ein fleißiger Tagebuch- und Briefeschreiber und hatte seit 1806 begonnen, alle seine Reiseerlebnisse genau zu beschreiben. Ergänzend zu Briefen und Tagebuchnotizen gestaltete er von 1826 bis 1833 vier große Alben, die er als *Erinnerungsbilder* oder *Lebensatlas* bezeichnete. In diesen Alben sammelte er *Alles Interessante*, was ihm begegnete.<sup>3</sup> Im vierten Band dieser Mappen findet sich die feine Zeichnung einer Landschaft mit einem einsamen Wanderer. Dazu notierte Fürst Pückler: *Geschenk von Rumohr, dem großen Kunstkennner, genialen Zeichner und Koch und behaglich originellen Gesellschafter.*<sup>4</sup>

- 
- 1 Ich danke allen, die mir in Branitz bei meinen Studien geholfen haben, besonders Christian Friedrich, Dr. Simone Neuhäuser, Dr. Stefan Körner und Gert Streidt.
  - 2 LUDMILLA ASSING, Fürst Hermann von Pückler-Muskau. Eine Biographie, 2 Bde., Hamburg 1873/74, hier Bd. 2, S. 252. – Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.
  - 3 ULF JACOB/SIMONE NEUHÄUSER/GERT STREIDT (Hg.), Fürst Pückler. Ein Leben in Bildern, Berlin 2020, S. 102.
  - 4 Ebd., S. 151.

Wann der Freiherr den Fürsten bekocht und unterhalten haben könnte, ist nicht überliefert, aber es ist ein erster wichtiger Hinweis auf das große Interesse des Fürsten an der Kochkunst und an Fragen des Geschmacks ganz allgemein. So notierte Pückler 1827, dass er befähigt wäre, *die wahre Qualität der Weine und ihr Bukett zu würdigen, sowie jeden Fehlers und jeder Genialität eines Kochs augenblicklich gewahr zu werden.*<sup>5</sup>

Wie der Freiherr von Rumohr interessierte sich auch Fürst Pückler-Muskau für die Entwicklung einer vernünftigen Kochkunst in Deutschland. Er sah es als seine besondere Aufgabe an, seinen Lesern über seine Erfahrungen mit Essen zu berichten: *Diesen wiederholten Nachrichten liegt eine tiefere Absicht zum Grunde. Denn ich habe es übernommen auf eine anmutige Weise, wie nur absichtslos, und en passant, gesunde Ideen über vernünftiges Essen, worin meine Landsleute noch etwas zurück sind, allgemeiner zu machen!! Daher die häufigen Küchenzettel und zuweilen sogar angehangene Kochrezepte.*<sup>6</sup>

Den Anlass dafür, seine Person mit einer Eiscrème in Verbindung zu bringen, bot er selbst, als er 1834 eine Sammlung von Schriften und Geschichten unter dem Titel »Tutti Frutti« veröffentlichte. Der Historiker Friedrich Förster machte den Fürsten sogleich nach Erscheinen dieses Werks in einem Brief darauf aufmerksam, dass sein neuestes Werk sofort mit einer Eiscrème in Verbindung gebracht wurde.<sup>7</sup> Selbst im fernen, sommerlich heißen New York, im August des Jahres 1834, freute sich ein kluger Rezensent an diesem neuesten Buch des Fürsten und schrieb: *In dieser schwülen Saison, wenn der Hundsstern am Himmel steht, ist alles erfrischend, was uns an Eiscrème erinnert, denn »Tutti Frutti«, der Name von Pücklers neuestem Werk, sei ja gleichzeitig der Name einer italienischen Eisspezialität, die aus den verschiedensten Früchten zusammengesetzt sei, wie auch das Buch die verschiedensten Dinge und Probleme vermische, und daher sei dieser Titel nicht unpassend gewählt, so der Autor der Rezension.*<sup>8</sup>

Die Verbindung von buntem Obst oder Tutti-Frutti und dem Namen des Fürsten Pückler kennzeichnete denn auch die ersten Eis-Rezepte, die 1839 in einem preußischen Kochbuch auftauchten. Es war Ludwig Ferdinand Jungius, der Hofkoch von König Friedrich Wilhelm III., der minutiös sowohl die Herstellung von *Gefrorenem*

5 HERMANN VON PÜCKLER-MUSKAU, Briefe eines Verstorbenen, Berlin 1986, S. 704.

6 HERMANN VON PÜCKLER-MUSKAU, Vorletzter Weltgang von Semilasso, Teil 1: In Europa, Bd. 3, Stuttgart 1835, S. 71.

7 Friedrich Förster an Pückler, Berlin, 15.03.1834: *Der Ihnen wohlbekannte Konditor Kranzler unter den Linden hatte noch in keinem Winter so viele Bestellungen auf sein beliebtes Tutti Frutti*, PÜCKLER/NEUHÄUSER/STREIDT (Hg.), Fürst Pückler (wie Anm. 3), S. 173:

8 *In this sultry season, when the dog-star rages, any thing that comes to us with the name of an ice-cream is very refreshing*, The Knickerbocker. New-York Monthly Magazine 4 (1834), S. 232–236 [Übersetzung Marina Heilmeyer].

von *geschlagener Sahne mit Früchten nach Fürst Pückler* als auch *Gefrorenes nach Tutti-Frutti – in Verwandtschaft mit dem Gefrorenen nach Fürst Pückler* beschrieb.<sup>9</sup>

Das erste Rezept mit dem Dreiklang von Schokolade, Vanille und roten Früchten findet sich 1866 im Kochbuch von Ludwig Kurth,<sup>10</sup> dem Hofkoch des Fürsten Malte zu Putbus, einem alten Freund des Fürsten Pückler. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde es Mode, Rezepte mit dem Namen Pückler zu schmücken. So finden sich in dem 1867 erschienenen Kochbuch des bayerischen Hofkochs Johann Rottenhöfer verschiedene Rezepte, die dem Fürsten gewidmet sind.<sup>11</sup> In der Folge und weit über den Tod des Fürsten im Februar 1871 hinaus wurden in vielen Kochbüchern Gerichte »à la Pückler«, »à la Pückler-Muskau« oder »à la Prinz Pückler« betitelt. Es sind Rezepte für Zubereitungen von Fleisch, Geflügel und Cremes unter seinem Namen, eine Ehre, die kaum einem anderen Deutschen in der Welt der Kochliteratur gewährt wurde. Selbst in französischen Kochbüchern ist Pücklers Name zu finden.<sup>12</sup> Noch 1921 wird der Fürst als Mäzen der feinen Küche gelobt, der sich stets bemühte, die Kochkunst in Deutschland positiv zu beeinflussen, und vor allem, so wird betont, auch selbst über die Fähigkeit verfügte, eigene, neue Gerichte zu erfinden.<sup>13</sup> Erst nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Name des Fürsten Pückler in der Welt der Kochkunst nur noch mit einem dreifarbigem Eis in Verbindung gebracht, das im Osten wie im Westen Deutschlands beliebt war.

Als 1839 die ersten Eisrezepte unter seinem Namen gedruckt in einem Kochbuch erschienen, war der Fürst bereits auf der schwierigen Rückkehr von seinen großen Reisen, die ihn über Frankreich und die Pyrenäen nach Nordafrika, Malta und Griechenland und schließlich bis ins südlichste Ägypten geführt hatten. Dabei hat der Fürst in seinen vielen Reiseberichten immer wieder für überraschende Rezepte gesorgt. So veröffentlichte er unter dem Pseudonym Semilasso 1835 eine absolut geniale Zubereitung von Bratkartoffeln. Dieses Rezept wurde ab Mitte des 19. Jahrhunderts als »Kartoffeln à la Semilasso« berühmt und fand sich in vielen Kochbüchern der Zeit. Zum Beispiel erwähnt ein weiterer schreibender deutscher Feinschmecker und Kochbuchautor des 19. Jahrhunderts, der preußische Romancier George Hesekiel in seinen »Mitteilungen eines Gourmands« diese *Kartoffeln à la Semilasso, nach Art des Fürsten Pückler-Muskau*.<sup>14</sup>

Wieder nach Schloss Muskau zurückgekehrt, klagte Fürst Pückler 1841, dass zwar für die Gourmandise hinlänglich gesorgt sei, und es weder an Champagner,

9 LUDWIG FERDINAND JUNGIUS, Vollständige und umfassende theoretisch-praktische Anweisung der gesamten Kochkunst, Bd. 3, Berlin 1839, S. 163.

10 LUDWIG KURTH, Illustriertes Kochbuch, Berlin 1858, Fig. 101.

11 JOHANN ROTTENHÖFER, Illustriertes Kochbuch, München 1867, S. 421, 805.

12 URBAIN DUBOIS/ÉMILE BERNARD, La Cuisine classique, Paris 1864, S. 139.

13 Hat die moderne Kochkunst durch den Krieg gelitten? Eine Rundfrage, in: Sport im Bild 27 (1921), Nr. 49, S. 1970–1973, 1976–1979, hier S. 1979.

14 GEORGE HESEKIEL, Mitteilungen eines Gourmands, Berlin 1862, S. 48f.

Bordeaux und Zypernwein, an Trüffeln aus dem Périgord und Pasteten aus Straßburg, noch anderen englischen und französischen Delikatessen fehle, leider aber oft am Appetit, sie zu genießen.<sup>15</sup> 1845 musste er die Herrschaft Muskau verkaufen und versuchte einen Neubeginn im Stammsitz der Familie Pückler in Branitz bei Cottbus, wo er mit 60 Jahren noch einmal begann, einen Park anzulegen. Seine gesellschaftliche Reputation als Gastgeber und Kochkünstler sollte er in den nächsten Jahren nur in der Berliner Stadtwohnung unter Beweis stellen können, aber, wie er 1846 in sein Tagebuch notierte, zählten seine Diners in Berlin zu den gesuchtesten Einladungen.<sup>16</sup>

Unter dem Motto *Meine Haupteigenschaft ist der Geschmack* versuchte Fürst Pückler sein Branitzer Leben ab 1855 zu einem Gesamtkunstwerk zu formen. Der Park, die Interieurs im Schloss, die eigene Erscheinung, selbst Speisen- und Getränkefolgen unterlagen seinem Gestaltungswillen. Seit Sommer 1854 verwitwet, war er hier nun ganz und gar sein eigener Herr in seinem *Chez Moi*, wie er es nannte. Könige und Literaten, Gärtner und Künstler, Ärzte und Juristen, Verwandtschaft und Freunde, Reisegefährten und Wissenschaftler, aufregende Frauen und treue Nichten, und auch die Honoratioren aus dem nahen Cottbus, sie alle kamen, um mit dem verwitweten Fürsten zu speisen und zu plaudern. Um dies alles für die Nachwelt festzuhalten, ließ der Fürst ab dem Sommer 1854 sogenannte *Tafelbücher* anlegen, in denen die Namen aller Gäste ebenso wie die Speisen und Getränke aufgeschrieben wurden, mit denen die Besucher des Fürsten verwöhnt wurden. So entstanden fünf stattliche Bücher mit unterschiedlichen Einbänden und Vorsatzblättern. Auf den Deckeln ist ein Besitzvermerk in Form eines runden goldenen Stempels zu sehen. Er trägt Pücklers Sinnspruch *Amor et Virtus*, und das vom Fürstenhut gekrönte Rund umschließt den Reichsadler.<sup>17</sup>

Während seine Ideen und seine Schöpferkraft im Schloss und im Park mit den Pyramiden über Generationen der Nachwelt sichtbar bleiben würden und sich selbst dokumentieren konnten, wären seine Fähigkeiten als Gastgeber, sein außergewöhnlicher Geschmackssinn, seine kulinarische Sinnlichkeit, seine Genialität in der Zusammenstellung von Menüs oder im Anlocken interessanter Gäste

15 HERMANN VON PÜCKLER-MUSKAU, Tagebuch, Muskau, 12.02.1841, in: Ludmilla Assing (Hg.), Hermann Fürst von Pückler-Muskau, Briefwechsel und Tagebücher, Bd. 9, Berlin 1871, ND Bern 1971, S. 129.

16 *Pour souvenir de ces diners, qui sont ce qu'il y a de plus recherché à Berlin, füge ich Personenliste und Küchenzettel einmal bei. Gäste, nach Kant's Regel, nie unter der Zahl der Crazien, noch über die Zahl der Musen*, Pückler, 28.02.1846, Tagebuch, Bl. 97, Biblioteka Jagiellońska Kraków, Sammlung Varnhagen von Ense, V156, zit. n. JACOB/NEUHÄUSER/STREIDT (Hg.), Fürst Pückler (wie Anm. 3), 258.

17 Stiftung Fürst-Pückler-Museum Park und Schloss Branitz (im Folgenden SFPM), *Tafelbücher des Fürsten Pückler, 1855–1870*, URL: <https://www.pueckler-museum.de/tafelbuecher/>; vgl. hierzu auch JACOB/NEUHÄUSER/STREIDT (Hg.), Fürst Pückler (wie Anm. 3), S. 322f.

und Gesprächspartner, seine ihm so wichtigen Fähigkeiten als unübertrefflicher Gastgeber, als Weinkenner und Gourmet, sie wären für immer verloren gegangen, hätte er sie nicht in diesen Tafelbüchern festhalten lassen – für seinen Nachruhm, der ihm so wichtig war.

Fürst Pückler konnte für dieses Leben in der Provinz von den neuesten technischen Fortschritten der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts profitieren, sowohl was die Transportmöglichkeiten von Austern, Fisch, Hummer oder Gänseleber – auf Eis gebettet und per Bahn verschickt – betraf, als auch die neuen Konservierungstechniken in Blechbüchsen, in denen Trüffel oder Champignons reisten. Für das Eis musste im Winter Vorsorge getragen werden. Man holte es in dicken Blöcken aus den Seen und lagerte es in den Eisgruben, von denen sich noch heute Spuren im Branitzer Park finden lassen. Einen wesentlichen Anteil an diesem luxuriösen Leben in der Provinz hatte der Berliner Hoflieferant F. W. Borchardt, der stets bereit war, den Fürsten mit extravaganten Speisen und Getränken zu beliefern. Er sorgte dafür, dass der Fürst Ananas aus Havanna erhielt, um sie mit den im eigenen Gewächshaus kultivierten zu vergleichen, und bot dem Fürsten Pückler auch Ananaspflanzen aus anderen Gewächshäusern an oder Wein aus Südafrika. Diese Besonderheiten sind dem Briefwechsel mit dem Feinkosthändler Borchardt ebenso zu entnehmen,<sup>18</sup> wie den genauen Eintragungen in den Tafelbüchern.

Letztere gewähren Einblick in etwas über 3.500 meist abendliche Menüs und 10 Dejeuners. Neben den Menüs sind auch die teilnehmenden Gäste aufgeführt, ebenso die Tage, an denen der Fürst alleine speiste oder nur in Gesellschaft seines Hofmarschalls Billy Masser. Die Tafelbücher erlauben einen einmaligen Blick in das tägliche Leben des Fürsten, da sie auch Speisen an Tagen aufführen, an denen er sich nicht wohl fühlte und wenig zu sich nahm. Champagner gab es aber auch an diesen Tagen! Pückler legte, wie er mehrfach schriftlich betonte, großen Wert auf einen kulinarischen Genuss, bei dem der Eigengeschmack aller Zutaten erlebbar sein sollte. Bei den großen Menüs mit zehn Gängen für die königlichen Gäste fällt eine raffinierte Abwechslung von Farbe, Temperatur, Textur und Aromen bei den aufeinander folgenden Speisen auf. Wie wichtig dem Fürsten die richtige Kombination von verschiedenen Texturen war, zeigt die Zusammenstellung seiner Käseplatte mit Pumpernickel, Salzstangen, Radieschen, Fenchel, Sellerie und Roquefort, begleitet von kräftigem englischem Bier.

Von vergangenen Zeiten erzählen die als Vorspeise beliebten Kiebitzeier, die Filets vom Neunauge, mit denen die Kanapees belegt waren, oder die mit Kalbsmilch bereitete Füllung der Jakobsmuscheln. Der größte Unterschied zur heutigen Küche

---

18 Brandenburgisches Landeshauptarchiv Potsdam, Rep 37, Branitz 765, F. W. Borchardt an Pückler: *Aus Paris habe ich schon Früchte von 8–10 kg bezogen, die vorzüglich waren und in der Nähe von Paris wachsen sollen. Sollten Euer Durchlaucht von diesen vielleicht Pflanzen befehlen, dann bin ich sehr gerne geneigt, solche durch meinen Pariser Kommissionär besorgen zu lassen.*

liegt wohl im Angebot an Geflügel, das von der Lerche über den Krammetsvogel (Wacholderdrossel) bis zum Auerhahn reichte und sich auf erstaunliche 21 verschiedene Geflügelsorten belief. In der Häufigkeit siegte ganz brav das Huhn, gefolgt von Fasan, Rebhuhn, Taube und Ente.

Beim Fleisch liegt in den Statistiken, die die Tafelbücher ermöglichen, das Kalb vor Hammel, Rind und Schwein. Und beim Wild liegt der Hase knapp vor dem Reh, beim Fisch der Hecht vor Karpfen, Zander, Hering, Seezunge und Lachs! Die heißgeliebten Austern wurden aus Holstein, England und Holland geliefert.

Fürst Pückler liebte Sülze vom Kopf eines Wild- oder eines Hausschweins, wozu der ganze Kopf zubereitet und manchmal dann auch in seiner Gänze und prachtvoll präpariert und geschmückt aufgetragen wurde. Zum Karpfen à la Chambord gehörten nicht nur Trüffel und Krebse, sondern auch Klößchen aus Karpfenmilch und Hahnenkämme. Auch hier lässt sich wieder das Spiel mit Texturen erkennen.

Stets auf der Suche nach kulinarischen Neuigkeiten, entdeckte Fürst Pückler den feinen Geschmack der Tomaten, als diese Früchte in Deutschland noch kaum bekannt waren. Wie sehr Fürst Pückler stets dem Neuen offen war und wie gut er den »Geist der Kochkunst« seines Freundes von Rumohr kannte, zeigt ein Brief, in dem er sich bei der Rückkehr nach Branitz einen schönen Steinbutt mit klein geschnittenen Krebschwänzen angerichtet und die Sauce mit Liebesäpfeln gefärbt wünscht, von denen Freiherr von Rumohr schon 1822 schreibt, *dass die Liebesäpfel im Süden zum Würzen von Saucen und Suppen dienen, die neben einem angenehm säuerlichen Geschmack auch für eine schöne goldgelbe Farbe sorgen*. Mir ist unbekannt, meint von Rumohr weiter, warum man den Anbau dieser würzigen Frucht in Deutschland vernachlässigt.<sup>19</sup>

Nur die mit Pückler gut bekannten deutschen Gastrosophen, wie der Freiherr von Rumohr oder der Baron von Vaerst, versuchten den Wert der Früchte in Deutschland bekannt zu machen und bezeichneten sie ganz poetisch als Liebes- oder Paradiesäpfel. Von Vaerst verstieg sich gar zu der Behauptung, die Tomate sei unmittelbar aus dem Paradies zu uns gekommen, und sei ganz gewiss die berühmte Frucht, mit welcher die Schlange einst Eva verführt habe.<sup>20</sup> Tomaten, auch als Paradiesäpfel in den Tafelbüchern bezeichnet, schätzte man in Branitz vor allem als Suppe, die man ganz südlich mit Makkaroni servierte.<sup>21</sup>

Ein Höhepunkt für Fürst Pückler war der Besuch der Königin Augusta bei ihm in Branitz am 25. Juli 1864. Die Aufzeichnung des zu ihren Ehren komponierten mit-

19 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, *Geist der Kochkunst*, Stuttgart/Tübingen 1822, S. 153f.

20 EUGEN VON VAERST, *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel*, Leipzig 1851, S. 184.

21 Zur vielseitigen Gemüseküche in Branitz vgl. MARINA HEILMEYER, Spurensuche in den historischen Tafelbüchern des Fürst Pückler. Was kam hier zwischen 1854 und 1870 aus dem Garten auf den Tisch?, in: AHA! *Miszellen zur Gartengeschichte und Gartendenkmalpflege* 5 (2019), S. 48–55.

täglichen zehngängigen Menus spiegelt sowohl den Zeitgeist als auch die Tafelkultur in Branitz wider. Die Abfolge der Speisen war perfekt in der Komposition von Farben, Texturen und Temperaturen. So konnte sich die Hofdame der Königin, die Gräfin Oriola, nach dem Besuch beim Fürsten für das mittägliche 10-Gänge-Menü wie folgt bedanken: *Angefangen mit dem excellenten Diner, das uns noch lange gut schmecken wird in den Gedanken daran, dass es den Gipfel der Kochkunst erreichte, den Appetit anzuregen statt zu sättigen.*<sup>22</sup>

Und so könnte man zum Schluss die Schriftstellerin Ludmilla Assing zitieren, die sich mit einem Text über ihre Tage in Branitz schon 1858 als zukünftige Biographin des Fürsten profilierte, indem sie schrieb: *In der That gewöhnt man sich in Branitz schnell, das Unmögliche für möglich zu halten, und verliert somit den Maßstab der Dinge, alles ist anders als an anderen Orten, phantastisch, überraschend, märchenhaft.*<sup>23</sup>

---

22 Brief von Gräfin Oriola an Pückler vom 26.07.1864, SFP, Slg. Varnhagen, K-CD-28/F133/V137.

23 ASSING, Fürst Hermann von Pückler-Muskau (wie Anm. 2), Bd. 2, S. 248.

