

RENATE SCHUSKY

So aß man auf Schloß Rheda.
Anweisungen für den Koch
und tägliche Speisefolge am Hofe Moritz Casimirs II.
von Bentheim-Tecklenburg
(1768-1805)

Nach dem Tode seines Vaters war es eine der ersten Amtshandlungen des Grafen Moritz Casimir II. von Bentheim-Tecklenburg, einen *Contract* mit seinem Koch zu machen. Am 14. Juni 1768 unterzeichneten der Graf und der Koch Christian Wilhelm Brinkhölcher ein aus 31 Absätzen bestehendes *Reglement vor dem Koch*, das der Graf eigenhändig in ein dickes Schreibbuch mit der Aufschrift *Speculation und Vermerkung aller Inventarien und Hof-Verordnungen wie auch Accords* eingetragen hatte. Der Koch wurde verpflichtet, künftig einen Küchenzettel zu präsentieren.

Für die herrschaftliche Tafel waren mittags fünf Gänge vorgesehen: Suppe; Gemüse mit einer Zulage auf einer besonderen Schüssel; Rindfleisch, nach Gelegenheit mit Soße oder Meerrettich; ein Ragout; ein Braten.

Abends sollten vier Gänge serviert werden: Suppe; Gemüse; warmer oder kalter Braten; sowie je nach Jahreszeit eine Schüssel Salat.

Dazu gereicht wurde Bier sowie Sauer-, Weiß- und Grobbrot. Falls das Gemüse jahreszeitlich bedingt noch keine Schüssel füllte, sollte es *auf ordre* in *Assietten* auf die herrschaftliche Tafel kommen, ansonsten sollten Patienten auf dem Schloß damit verköstigt werden.

Am Nebentisch wurden mittags vier Gänge zusammen mit Brot und Bier aufgetischt: Suppe; Gemüse mit Beilagen; Rindfleisch; Ragout oder Braten. Abends war die Speisefolge auf Suppe; Gemüse und Braten bzw. Ragout beschränkt.

Jeden Dienstag sollte der Koch eine Schüssel extra mit Backwerk reichen, zweimal wöchentlich war Fisch für die herrschaftliche Tafel vorgesehen. Übriggebliebene Speisen, Brot und Bier sollten zurückgegeben werden, lediglich abends war das Bier auf dem Tisch zu belassen, solange die Herrschaft im Speisesaal war, weiteres benötigtes Bier sollte nachgereicht werden.

Bei Reisen oder Jagden verlegte man sich auf die Kalte Küche. Die Livree-Bedienten, die Knechte und Mägde erhielten gewöhnlich Suppe, Gemüse, Rindfleisch und Bier. Der Jäger hatte einen Anspruch darauf, sein Essen und Bier mitzunehmen, wenn er alleine auf Jagd ging. Die Beschaffung der Speisen durch den Koch war genau geregelt: Zwecks Gemüseanbaus erhielt er sieben Parzellen

zugewiesen, die er bebauen konnte, wovon wechselweise eine Parzelle mit Hanf, Rüben oder Korn für das Vieh zum herrschaftlichen Gebrauch verbleiben sollte. Der Koch mußte die von ihm benötigten Gärten selbst bestellen lassen, er erhielt jedoch dafür 200 Reichstaler jährlich und 25 Reichstaler für Mist. Schweine, die er benötigte, sollte er zum gleichen Preis erhalten, wie ihn die Bauern beim Rentamt erzielten. Hühner und Eier erhielt er geliefert, das Huhn für 2 Mariengroschen (= mgr), 7 Eier für 1 mgr. Die Butterproduktion erfolgte mittels herrschaftlicher Viehbestände, Butter und Kälber wurden zum *marktgängigen* Preis eingekauft. Bei Jagden geschossene Hasen, Goldhühner, Wildenten und Schnepfen konnte der Koch zu 6 mgr für den Hasen und 2 mgr für die anderen Tiere kaufen. Wachteln sollten nicht in einer extra Schüssel auf der herrschaftlichen Tafel serviert werden. Im übrigen konnte der Koch Wildbret und Gartengemüse, das nicht zur Hofhaltung gebraucht wurde, nach Gutdünken verwenden. Reh, Hirsch und Wildschwein mußte er zu 3 mgr/Pfund kaufen. Im Sommer, wenn die Gefahr bestand, daß Wildbret verdarb, war er befugt, Überschüssiges zu verkaufen. Tauben wurden ihm mit 2 mgr/Lieferung in Rechnung gestellt, Fische pro Pfund ebenfalls zu 2 mgr. Gänse konnte er zu dem beim Rentamt üblichen Preis erwerben. Zur Schweinehaltung erhielt er einen Stall zugewiesen.

Bier, Brot, Senf, Essig, Pfeffer und Salz hatte er unentgeltlich für die Tafeln bereitzustellen. Für 20 Scheffel Limburger Salz hatte er jährlich 20 Reichstaler zu zahlen. Frisches und gedörrtes Obst, das der herrschaftliche Gärtner lieferte, sollte dem Koch zu dem Preis, den der Gärtner machte, verkauft werden. Die Einnahmen des Kochs errechneten sich aus der Zahl der verabreichten Mittag- und Abendessen. Für jede Person an der herrschaftlichen Tafel erhielt er mittags 9 mgr, abends 6 mgr, Kinder unter fünf Jahren wurden nicht berechnet, für ältere Kinder wurden mittags $4\frac{1}{2}$ mgr, abends 3 mgr veranschlagt.

Personen an der Nebentafel zahlten 40 Reichstaler im Jahr, Domestiquen 30 Reichstaler. Sollten Personen eine ganze Woche abwesend sein, so wurden dem Koch 8 mgr abgezogen, bei abwesenden *Liverybedienten*, Knechten und Mägden 2 mgr. Für Gäste an der herrschaftlichen Tafel erhielt der Koch pro Person mittags und abends 6 mgr, für jede zusätzliche Schüssel 9 mgr. Gäste an der Nebentafel wurden mittags mit 3 mgr, abends mit 2 mgr veranschlagt, zusätzliche Schüsseln mit 6 mgr. Mittagessen für fremde Livreebediente, Soldaten und Boten wurden mit $2\frac{1}{2}$ mgr vergütet, Abendessen mit $1\frac{1}{2}$ mgr. Der Jäger sollte täglich 4 Pfund Brot für die Jagd erhalten, dem Koch wurden 80 Pfund Brot mit 1 Reichstaler bezahlt.

Der Koch war angehalten, dem Grafen wöchentlich mitzuteilen, wie viele Personen gespeist hatten, Zahlungen erfolgen monatlich.

Küchengerät, Geschirr und Bestecke waren dem Koch zur Pflege anvertraut, der alles nach Endigung oder Aufhebung des *Contractes* zurückgeben mußte. Die Küchenmagd erhielt ihren Lohn durch den Koch, das nötige Geld wurde der

Hofkasse entnommen. Zwei Küchenhilfen und die Magd sollten vom Koch mit Essen und Trinken versorgt werden.

An der herrschaftlichen Tafel speisten mittags 14 Personen, abends 10, an der Nebentafel 7, am Gesindetisch 26. Die Einnahmen für den Koch beliefen sich auf 3190 Reichstaler jährlich, die – verglichen mit seinen Einkaufspreisen – nicht zu knapp bemessen waren. Er erhielt für jeden Tag ca. 8,7 Reichstaler Essensvergütung, hatte ca. 90 Portionen zu kochen, davon ca. 90 Portionen Rindfleisch, Gemüse und Suppe, 40 Portionen Braten und 20 Portionen Ragout.

Bemerkenswert ist, daß der Koch nicht Angestellter des Hofes war, der Wirtschaftsgeld erhielt und damit auskommen mußte, sondern daß ihm wie einem Wirt für jedes Essen ein bestimmter Betrag vergütet wurde. Da der Koch alle Einkäufe selbst tätigte, konnte er seinen Profit entsprechend steuern.

Aus der Zeit vom 21. Oktober 1797 bis 31. Dezember 1799 und vom 4. Juni 1801 bis 30. November 1801 sind lückenlos geführte handschriftliche Speisefolgen erhalten. Offenbar hatte der Graf die 30 Jahre früher mit dem Koch getroffenen Vereinbarungen hinsichtlich des Küchenzettels nur wenig verändert, wie der Speiseplan für die Woche von Samstag, 21. Oktober 1797, bis Sonntag, 29. Oktober 1797, zeigt:

Samstag, 21. Oktober 1797

Herrschaftliche Tafel:

Macaronen-Suppe
Rindfleisch
Kartoffeln und Rüben
Kalbfleisch mit Sellerie
Hammelbraten

Nebentafel:

Suppe
Rindfleisch
Gemüse
Braten

Laquaaien und Gesinde:

Wurst
Gemüse
Butter

Sonntag, 22. Oktober 1797

Herrschaftliche Tafel:

Legierte Suppe
Rindfleisch
Sauerkraut
Pastete
Fische
Kalbsbraten

Nebentafel:

Suppe
Rindfleisch
Gemüse
Braten

Laquaen und Gesinde:

Suppe
Rindfleisch
Gemüse

Montag, 23. Oktober 1797

Herrschaftliche Tafel:

Reissuppe
Rindfleisch
Meerrettich
Kalbfleischragout
Hasenbraten

Dienstag, 24. Oktober 1797

Herrschaftliche Tafel:

Macaronen-Suppe
Rindfleisch
Rüben
Ragout
Kalbsbraten

Mittwoch, 25. Oktober 1797

Herrschaftliche Tafel:

Suppe
Rindfleisch

Ragout
Kalbsbraten

Donnerstag keine Eintragung

Freitag, 27. Oktober 1797

Herrschaftliche Tafel:

Reissuppe
Rindfleisch
Sauerkraut
Hammelbraten
Fisch
Kalbsbraten

Samstag, 28. Oktober 1797

Herrschaftliche Tafel:

Macaronen-Suppe
Rindfleisch
Rüben

Hasenbraten
Sauerbraten

Sonntag, 29. Oktober 1797

Herrschaftliche Tafel:

Suppe
Rindfleisch
Wirsing
Fisch

Pastete
Kalbsbraten

Innerhalb von vier Jahren gab es an der Nebentafel nichts anderes als Suppe, Gemüse, Rindfleisch und Braten, Laquaïen und Gesinde mußten sich mit Suppe, Rindfleisch, Gemüse begnügen, manchmal gab es Wurst, Hering oder Stockfisch statt Rindfleisch. Selbst die Speisefolge für die herrschaftliche Tafel wiederholte sich wöchentlich, Variationen zum aufgeführten Plan bildeten gelbe Erbsen, Boeuf à la mode, Hühnerragout, Stockfisch, grüne Bohnen und Bouillon, Spargel, Salate, Kompott und Gerstensuppe.

Auch an Weihnachten gab es kein Festessen, die übliche Speisefolge wurde lediglich durch den Gang *Gebackenes* angereichert, an der Gesindetafel wurde Kalbsbraten gereicht.

Ausnahmen bildeten offizielle Entrees, bei denen das Übliche mit klangvolleren Namen versehen (*à la Reine*, *bollonoese*) und die Zubereitung verfeinert wurde (*Rindfleisch mit Capern*, *Hammelkeule mit glasierten Zwiebeln*).

Daß zumindest der Koch Moritz Casimirs II. nicht gerade die exquisitesten Speisen zubereiten mußte, daß Leckerer und Delikates aber durchaus bekannt war, zeigt ein in Rheda erhaltenes handgeschriebenes Kochbuch *Neues Koch-Buch für Anton Kreimer. Freystadt den 5^{ten} Nov. 1799*, in dem 32 Rezepte für Kuchen und Torten verzeichnet sind: angefangen von der *Schwarz-Brodt-Torte* bis zu Ausgefallenem wie *Pistacien-Torte* oder gar *Torte Admirable*. Sei es, daß der westfälische Gaumen des Grafen nicht nach solchen Köstlichkeiten verlangte, sei es, daß aus Sparsamkeitsgründen darauf verzichtet wurde: die Kunst seines Kochs erschöpfte sich wohl kaum in der Zubereitung von Rindfleisch und Sauerkraut.