

Schlemmen im Schloss

HISTORIE Christel Lentz berichtet im
Geschichtsverein über Kulinarik und Tafelsitten

IDSTEIN (cg). Reich gedeckte Tische, üppig beladen mit Fisch und Fleisch, Wild und Geflügel, Pasteten, Käse und Brot, Konfekt und Zuckerstangen, dazu Bier, Wein und Mineralwasser, Tee, Kaffee und Kakao. Kannen, Schüsseln, Platten und Teller aus Silber und Porzellan, Trinkgefäße aus feinem Eisglas, hergestellt in Glashütten, Tischdecken aus Zittauer Damast und Servietten, mehr als einen Meter lang: Es sei fürstlich getafelt worden im Idsteiner Schloss – standesgemäß, luxuriös und teuer. Dies berichtete Christel Lentz in ihrem Vortrag beim Idsteiner Geschichtsverein unter dem Titel „Schlemmen im Schloss. Höfische Ernährung und Tafelsitten im 17. und 18. Jahrhundert in Idstein“.

Zwar ist weder ein Idsteiner Rezept noch eine Menükarte aus dieser Zeit erhalten, jedoch geben die beinahe lückenlos vorhandenen Rechnungen der Idsteiner Grafen, die heute im Hessischen Hauptstaatsarchiv in Wiesbaden liegen, detailliert Auskunft über das Leben bei Hofe, über Ess- und Trinkgewohnheiten, Tischdekoration und Tafelsilber. Und über die Kosten dieses Luxuslebens.

Fünf Herrschergenerationen und ihre Hofhaltung nahm Lentz unter die Lupe, angefangen bei Ludwig II. von Nassau-Weilburg über Graf Johannes von Nassau-Idstein und Fürst Georg August Samuel bis hin zu dessen Nachfolgern Karl Ludwig von Nassau-Saarbrücken und Graf Friedrich Ludwig von Nassau-Saarbrücken-Ottweiler. Zur Illustration zog die Referentin unter anderem Ausschnitte aus den Idsteiner Blumenbüchern heran sowie Stillleben des ebenfalls für die Herrschaft Idstein tätigen Malers Sebastian Stoskopff und seines

Zeitgenossen Joachim von Sandrat.

So entstand ein farbenprächtiges Bild kulinarischer Genüsse von den oft in Frankfurt eingekauften Köstlichkeiten und exotischen Zutaten, aber auch von frischen Früchten und Gemüsesorten. Auf der Frankfurter Ostermesse wurden Apfel-, Birn-, Zwetschgen-, Kirsch-, Quitten- und Aprikosenbäume ebenso gekauft wie Johannisbeer- und Stachelbeersträucher. Gleichzeitig wurden bis zu 40 Sorten Samen erworben: Gurken, Blumenkohl, Kohlrabi, Zuckererbsen, Rüben, Sellerie, Lauch, Wirsing, Artischocken, Spargel, Melonen, diverse Kräuter und vieles mehr. Angebaut wurden auch Unmengen an Kohl, 1702 wurden beispielsweise in Wörsdorf 51750 Stück Kohlpflanzen geordert.

Fische aus dem Schlossteich

Im Schlossteich und im Weiher im Küchengarten züchtete man Fisch, aus Letzterem wurden allein 1667 423 Karpfen gefischt, die auch an Idsteiner Gastwirte verkauft wurden. Im gleichen Jahr wurden mehr als 150 Pfund Forellen gefangen, ebenso 231 Krebse. Austern aus Bremen kamen ebenfalls auf den Tisch.

Für das bei allen Bevölkerungsschichten gleichermaßen beliebte frische Bier lieferte das Brauhaus des Viehhofes und ein herrschaftlicher Hopfengarten den notwendigen Rohstoff. Wein wurde ebenfalls angebaut, verkauft und selbst konsumiert. Tagelöhner schleppten Mineralwasser aus Langenschwalbach, Adolfseck und Selters herbei, das Heilwasser war ausschließlich der Herrschaft vorbehalten.