

Kaisers Geburtstag in der Hofküche.

Von A. Oskar Klaußmann.

Die größten Ansprüche an die Leistungsfähigkeit der preußischen Hofküche und Schloßverwaltung stellt der Geburtstag des Kaisers und Königs. Auch die großen Hoffestlichkeiten, bei denen Tausende von Gästen mit Speise und Trank zu versehen sind, bringen der Hofküche gewaltige Arbeit. Hierbei wird aber der weitaus größte Teil der Gäste an kalten Büfets gespeist, und die nötigen Speisen lassen sich längere Zeit vorher fertigstellen. Außerdem handelt es sich doch immer um einen einzigen Abend, während bei dem Geburtstage des Kaisers der gesamte Apparat ungefähr drei Tage lang auf das äußerste angestrengt wird. Zahlreiche fürstliche Gäste mit Gefolge und Dienerschaft treffen zum Geburtstage des Kaisers in Berlin ein, gewöhnlich schon am Tage vorher, und der größte Teil dieser fürstlichen Besucher wohnt mit Gefolge und Dienerschaft im königlichen Schlosse. Für sie alle ist während der Festtage das Essen zu beschaffen, und da manche dieser Fürstlichkeiten mit Gefolge und Dienerschaft erst am Tage nach Kaisers Geburtstag wieder abreisen, gleicht für drei Tage das königliche Schloß in Berlin einem großen Hotel mit intensivem Betriebe, der um so schwieriger ist, als es sich um Gäste handelt, die in hervorragender Weise bedient werden müssen.

Die ganze Einteilung der kaiserlichen Hofküche muß daher auf außergewöhnliche Ereignisse vorbereitet sein. Sie zerfällt in zwei große Departements: in die Mund-Küche und in die Fremden-Küche. Die erstere liefert Speisen und Getränke für den täglichen Gebrauch der kaiserlichen Familie und des im Schlosse wohnenden Gefolges. Sie ist im Souterrain der Schloßseite, die nach dem Schloßplatz hinausgeht, untergebracht. Die Fremdenküche befindet sich im entgegengesetzten Flügel an der Spreeseite. Die hohen, gewölbten Hallen, in denen die Küche untergebracht ist, dienten schon zur Zeit der Kurfürsten zu Küchenzwecken, und schon vor Hunderten von Jahren ist für den Privathaushalt und die Festlichkeiten der Hohenzollern in jenen Räumen gekocht worden. Die Fremden-Küche hat in einer kolossalen Halle einen durchgehenden eisernen Herd, der so riesenhaft ist, daß auf ihm für zweitausend Personen gleichzeitig gekocht werden kann. Die anderen Einrichtungen der Küche: Speisekammer und sonstige Vorratsräume, wie Eiskammern, Geschirrkammern, Wärmeschränke, Backöfen, kleinere Kochherde, gleichen durchaus denen einer großen Hotelküche. Um den Riesenherd gruppiert sind große Back- und Bratöfen. Das Rohmaterial für die Küche kommt durch Lieferanten auf Lieferscheine in die Vorratsräume; feines Obst und seltene Fische werden auch wohl von außerhalb bezogen, oder das Obst wird von den königlichen Gärten geliefert.

Das wichtigste für die Arbeit, die Kaisers Geburtstag für die Hofküche bringt, ist natürlich der „Schlachtenplan“ oder, um es anders auszudrücken, die Menüs, insbesondere das Menü für die große Galatafel, die am Abend des kaiserlichen Geburtstages stattfindet. Die gesamten Menüs für die dreitägige Arbeitszeit entwerfen die Küchenmeister schon wochenlang vor dem Feste und reichen sie dem Hofmarschallamt ein. Hier werden diese Menüs geprüft, eventuell gehen sie zur Umarbeitung und Aenderung noch einmal an die drei Küchenchefs zurück. Dann wählt das Hofmarschallamt einzelne ihm passend erscheinende Menüs aus, legt sie erst der Kaiserin vor und holt am Schluß die kaiserliche

Genehmigung ein. Mit der Feststellung der Menüs ist gleichzeitig das Programm für die Arbeit in der Küche genau festgesetzt und kann ohne Aufenthalt zur Ausführung gebracht werden.

Am 26. Januar liefert die Mund-Küche wie gewöhnlich das Dejeuner für die Kaiserfamilie und für das Gefolge. Am Abend aber findet gewöhnlich schon Familientafel statt; die näheren Verwandten des Kaisers sind bereits mittags oder am Morgen eingetroffen, und die Abendtafel ist reichhaltiger als sonst. Im Laufe des Abends treffen dann die fremden Fürstlichkeiten mit Gefolge und Dienerschaft ein, und für diese hat die Fremden-Küche sowie die Dienerschafts-Küche natürlich die nötigen Speisen vorzubereiten und herzustellen.

Der große und schwere Tag für die Hofküche ist der 27. Vom frühen Morgen an hört die Arbeit nicht mehr auf. Um nicht die Küche in gewissen Augenblicken zu überlasten, frühstückt natürlich zuerst die fremde Dienerschaft, dann das fremde Gefolge. Dann muß das Frühstück für die fürstlichen Gäste fertig sein. So geht es auch mit dem Dejeuner. Bevor die große Galatafel beginnt, muß die Dienerschaft der fremden Fürstlichkeiten ihre Hauptmahlzeit haben. Das Gefolge speist ja an der sogenannten Marschall-Tafel, die in anderen Räumen als die Galatafel aufgestellt ist, an der nur die Fürstlichkeiten sitzen.

Ehe aber die Speisen und Getränke auf die Galatafel und die sogenannte Marschall-Tafel kommen, sind gewaltige Schwierigkeiten zu überwinden. In der Fremden-Küche auf der Wasserseite des Schlosses wurden die Speisen fertiggestellt und auf Schüsseln gebracht, die mit Metallglocken überdeckt sind. Die Ausgabe der Speisen erfolgt in der sogenannten Dienerschafts-Küche. Von dort aus müssen die Schüsseln über drei Schloßhöfe bis nach der Schloßfreiheits-Seite hinübergetragen werden. Man verwendet dazu Diener und zieht bei großen Festlichkeiten Soldaten heran. Meist sind die Speisen dann stark abgekühlt und kommen nun augenblicklich wieder in Wärmeschränke, die sich in den Souterrains der Schloßfreiheits-Seite befinden. Von dort gehen sie auf bequemen Fahrstühlen hinauf in die erste Etage. Hier befindet sich die eigentliche Anrichte, wo Küchenmeister mit Köchen eifrig tätig sind, um die Speisen zum Servieren bereitzuhalten. Die Schüsseln stehen auf Heizkörpern, sog. Rechauds, und wenn sich vielleicht durch einen Trinkspruch das Servieren einen Augenblick verzögert, werden die Braten fortwährend mit glühend heißem Fett überstrichen. Dann endlich holen Lakaien die Schüsseln zum Servieren aus der Anrichte nach dem Saal, überreichen sie hier, wenn es sich um die höchsten Fürstlichkeiten handelt, den Pagen, und die Pagen geben die Schüsseln an die Leibjäger, die hinter den Stühlen ihrer Herren oder Damen stehen und bei Tafel servieren.

Die Schüsseln, die aus dem Saal zurückkommen, weisen natürlich noch immer sehr achtbare Reste von Speisen auf. Diese Schüsseln gehen auf einem Fahrstuhl in eine höhere Etage. Hier werden die Reste sorgfältig von den Schüsseln genommen und verwahrt, dann gehen die Schüsseln aus Silber und kostbarem Porzellan sofort in einen Nebenraum, um hier gereinigt zu werden, und in einen weiteren Raum, wo die Beamten der Hof-Silberkammer alsbald wieder die kostbaren Geschirre von Silber und Porzellan in Empfang nehmen und in die wohlverwahrten Vorratsräume bringen.