

Die Anfänge der Hohenheimer Speisemeisterei

Von Dr. Klaus Herrmann, DLM

Seit 1993 waltet Sternekoch Martin Öxle als Chef der Hohenheimer Speisemeisterei. Zwei Michelin Sterne schmücken seine Gastronomie, die in den Ranglisten der besten deutschen Restaurants zu den unbestrittenen Spitzenbetrieben zählt. In den Schoß gefallen ist Martin Öxle der Erfolg nicht. Mit großem Können und künstlerischem Geschick bereiten er und seine Mannschaft Speisen zu, die wahren Kunstwerken gleichen. Und auch das von Martin Öxle und seinen Sommelieres zur Speise gereichte Getränk kann sich allemal sehen lassen. Erlesene Tropfen von den besten Weinbaubetrieben aus der ganzen Welt verwöhnen - zu den Speisen wohl abgestimmt - den Gaumen der Gourmets, so daß Feinschmecker-Journale zu Recht urteilen: „Gourmandise in bezauberndem Rokoko-Ambiente“.

Es ist schon erstaunlich, was Spitzenkoch Öxle aus der Speisemeisterei gemacht hat. Er hat die seit Ende 1818 bestehende Einrichtung aus dem akademischen Dornröschenschlaf erweckt und zu einem attraktiven Werbeträger für die älteste landwirtschaftlich ausgerichtete Hochschule Deutschlands umgestaltet. Zugegeben, das Gebäude im Vorflügel von Schloß Hohenheim mußte zuvor aufwendig restauriert werden. Die fast 170jährige Nutzung als Mensa für die Akademie, ihre Professoren und Zöglinge hatte sichtbare Spuren hinterlassen. Doch die Mitte der 1980er Jahre einsetzende Restaurierung der Speisemeisterei lag bei Schloßbaumeister Gerd-Steffen Köhler in den besten Händen. Mit großem Einfühlungsvermögen in die Intentionen des Bauherrn Herzog Carl Eugen gelang es ihm und den beauftragten Handwerkern, die Speisemeisterei baulich zu einem wahren Kleinod werden zu lassen. Ob Franziska-Zimmer, Galerie oder Saal, jeder Raum versprüht eigenen Charme, in dem die Schlemmerspeisen von Martin Öxle von der „Warmen Kalbskopfsülze“ über die „Gebratene Gänseleber auf Olivencrouton mit Taubenbrust“ bis hin zum „Pralinenparfait im Baumkuchenmantel“ bestens schmecken.

Bei all dieser Freude über den gelungenen aktuellen Genuß ist die Frühgeschichte der Speisemeisterei weithin in Vergessenheit geraten. Doch man mag es drehen und wenden, wie man will, die Speisemeisterei ist ein „Kind“ der landwirtschaftlichen Versuchs-, Lehr- und Musteranstalt. Schon der Gründungsdirektor, Johann Nepomuk von Scherz, hat in ihr die Verköstigung des Hohenheimer Lehrkörpers und der Hohenheimer Studenten vornehmen lassen. Oberfamulus Johannes Mohr und seiner Frau oblag das Geschäft der Speisezubereitung und Speiseverabreichung, wobei er als „Speisemeister“ und sie als Institutsköchin und Haushälterin fungierte.



Schloß Hohenheim – Speisemeisterflügel. Im Erdgeschoß befindet sich seit 1818 die Hohenheimer Speisemeisterei

Dabei hatte sich Mohr um dieses Amt zunächst gar nicht beworben. Direktor Scherz hatte ihn vielmehr im Herbst 1818 als „Famulus“ eingestellt, zu dessen Obliegenheiten die Betreuung der Zöglinge, die Pflege des Institutsareals, gegebenenfalls auch Botendienste gehörten. Für solcherlei Tätigkeiten verfügte Mohr über beste Referenzen. Bei dem Grafen von Wintzigerode hatte er während dessen Pariser Gesandtschaft als Kammerdiener in Diensten gestanden, um dann in gleicher Eigenschaft bei Geheimrat von Hartmann zu arbeiten. Nun aber war er, 29 Jahre alt, für ein jährliches Salär von 290 Gulden bei freier Kost und Logis nach Hohenheim gewechselt und fühlte sich dort mehr und mehr für die Versorgung von Personal und Zöglingen zuständig. Er ließ die Speisen auftragen, die im Speisesaal des heutigen Speisemeistereiflügels am langen Tisch dreimal täglich eingenommen wurden. Das Vesper, die vierte Mahlzeit, wurde dagegen zumeist auf dem Felde verzehrt, doch mehr als ein Stück trockenes Brot gab es zu dieser Speisung auch nicht.

Die Verpflegung der Institutsangehörigen erfolgte anfangs auf Rechnung der Anstalt, was Direktor Scherz als sehr belastend empfand. Er sah dadurch die Konzentration auf den Lehrbetrieb beeinträchtigt und sann auf Abhilfe. Anfang April 1819 machte er deshalb dem Famulus Mohr das Angebot, die Verpflegung des Hohenheimer Instituts als Unternehmer auf eigene Rechnung zu übernehmen. Mohr, oder besser Frau Mohr als Köchin, müssen demnach in dem halben Jahr ihrer Hohenheimer Tätigkeit überzeugt haben. Gegen Geschmack und Umfang der Portionen hatte es keinerlei Klagen gegeben. Und auch Mohr hielt die neue Aufgabe für reiz-

voll. So kam es Ende April 1819 zu einem Vertrag zwischen Direktion und dem bisherigen Famulus, in dem die Bedingungen der Speisung von Personal und Zöglingen im einzelnen festgelegt wurden.

Ihm verdanken wir übrigens unser Wissen von der Zusammensetzung der Hohenheimer Mahlzeiten, die nahrhaft, wengleich weniger abwechslungsreich als heute anmuten. So konnte zum Frühstück zwischen zwei Gerichten gewählt werden. Geboten wurde Milch, Butter und Brot oder aber Suppe mit Brot. Zum Vesper wurde wieder das obligatorische Stück Brot gereicht, während das im Speisesaal einzunehmende Mittagessen entweder aus Suppe, Gemüse und zweierlei Sorten Fleisch oder aus Brot, Butter und Käse bestand, wobei im Sommer und Herbst der Käse durch Obst ersetzt werden konnte. Um 19.00 Uhr war dann Abendessenszeit. Wieder saßen die Institutsangehörigen, die Zöglinge der Anciennität nach geordnet, im Speisesaal, um pünktlich eine Bratenscheibe, wohl ein halbes Pfund schwer, mit Salaten, Gemüse oder gekochtem Obst einzunehmen.

Das Ambiente dieser Mahlzeiten entsprach dem eines geordneten Haushalts. Mohr legte täglich ein frisches Leinentischtuch auf, Servietten wurden gereicht und auch für Getränke war gesorgt. Doch nur Wasser gab es gratis. Wer etwas anderes, Warm- oder Kaltgetränk, haben wollte, musste gesondert bezahlen. Ansonsten waren die Kosten der Verpflegung durch den Betrag von 30 Kreuzern täglich abgedeckt, der von den Eleven semesterweise im voraus an die Institutskasse abzuführen war. Von dort wurde das Geld dann wöchentlich an den Speisemeister nach der Anzahl der tatsächlich verabreichten



Blick auf den Speisemeisterei­flügel vom Schloß-Innenhof

Portionen weitergeleitet, eine Regelung, die keineswegs den Vorstellungen des Johannes Mohr entsprach. Denn weilten die Zöglinge einmal außerhalb, was nicht nur bei Exkursionen vorkam, dann entstand bei der Institutskasse ein Überschuss, der zur Finanzierung anderer Vorhaben verwendet wurde.

Mohr kam nichtsdestoweniger seinen Verpflichtungen gewissenhaft nach. In den ersten Jahren bot er keinen Anlaß zur Beschwerde. Schwerz fürchtete vielmehr, dass sich der gute Mann in Schulden stürzen müsse, zu hart waren die Vertragsbedingungen ausgefallen. So stellte sich der Institutsdirektor dann auch schützend vor seinen Speisemeister, als sich 1820 der Pliening Waldhorn-Wirt Bayha erbot, die Verpflegung der Hohenheimer Anstalt für ein tägliches Kostgeld von 20 Kreuzer pro Person zu besorgen. Um zu sehen, was es mit diesem scheinbar günstigen Angebot auf sich habe, ließ Schwerz sich von Bayha einen fiktiven Speiseplan für eine Woche entwerfen. Und er sah sich in seinen Befürchtungen bestätigt. In seltener Eintönigkeit bot Bayha Milchsuppe mit Kartoffeln, was ihm, wie er die Zentralstelle für Landwirtschaft wissen ließ, mit einer „Königlichen Unterrichts-Anstalt“ schlechterdings unvereinbar zu sein schien.


Bis 1825 ging alles seinen gewohnten Gang. In Gemeinschaft nahmen die Institutsangehörigen die Mahlzeiten ein, nur das Vesper war zwischenzeitlich fortgefallen. Am 25. Oktober 1825 aber erging ein neues Reglement, „um den Herren Candidaten den Aufenthalt in hiesigem Institute in ökonomischer Hinsicht zu erleichtern“. Nun gab es wahlweise zwei Gerichte, eines zum Tagessatz von 20 Kreuzern, das andere wie gehabt für 30 Kreuzer, wobei die preiswertere Mahlzeit häufiger aus einer Suppe bestand. Wichtiger aber war, dass es fortan jedem Institutsangehörigen gestattet war, die Mahlzeiten auch außerhalb der Speisemeisterei einzunehmen.

Die hausväterliche Gemeinschaft der ersten Hohenheimer Jahre war damit aufgehoben. Denn von dem Angebot der „außer-Haus-Verpflegung“ machten etliche Zöglinge Gebrauch. In die Pliening Gasthöfe kehrten sie nun häufiger ein, wie zunehmende Klagen über das Schuldenmachen von Studenten belegen. Auch reichten einige der Professorengattinnen fortan gelegentlich gegen Entgelt Speise, besonders aber engagierte sich der Sohn des Hofgärtners Walther in dem neuen Metier. Wiederholt lockte er Studenten mit freizügig gewährtem Trank, wohl auch schon am hellen Tage, sowie mit den Möglichkeiten zum Kartenspiel und Würfeln an seinen Tisch, bis Speisemeister Mohr schließlich das Treiben zu bunt wurde. Er erstattete Beschwerde, die zu einem Verweis, nicht aber zu mehr führte.

Allerdings brachten die bei dieser Gelegenheit durchgeführten Untersuchungen doch auch sonst Bemerkenswertes ans Licht. So gaben die Forstzöglinge bei dem mit dem Speisemeister konkurrierenden Kostreicher Walther Jagdhunde in Pflege, deponierten dort auch Gewehre, mit der Maßgabe, beides bei Gelegenheit rasch zur Hand zu haben. Schwerz sah durch solcherlei Gebaren die ganze Institutsordnung gefährdet. Die Studentenschaft schien ihm nun deutlicher als zuvor in Besitzende und Arme gespalten. Auch fürchtete er eine abnehmende Konzentration bei den Zöglingen, von dem bereits eingetretenen Verfall an Ordnung und Sittlichkeit ganz zu schweigen. Doch Schwerz' Warnungen verhallten weithin ungehört. Die Zeit der gemeinsamen Essenseinnahmen an langer Tafel war vorbei, nicht zuletzt, weil die Studentenzahl angestiegen war. Andererseits fand hier auch das gehobene Selbstbewusstsein der Eleven seinen Niederschlag. Sie, die gekommen waren, um sich auf die Leitung landwirtschaftlicher Betriebe vorzubereiten, mochten sich in der Wahl des Speiselokals nicht mehr wie die Kinder behandeln lassen.

Johannes Mohr stellte sich auf die veränderten Bedingungen ein. Güte und Menge der von ihm gereichten Speisen entsprachen nach wie vor den Vorstellungen der meisten Kostnehmer, was aber zugleich dafür ursächlich war, dass der Speisemeister keinerlei Vermögen bilden konnte. Mohr kam gerade so über die Runden, was ihn hart traf, als er 1830 zu kränkeln begann. Obschon erst 41 Jahre alt, war ihm das Speisemeisteramt zu schwer geworden. Er stellte einen Antrag auf Versetzung, dem im September 1830 entsprochen wurde, als erstmals in seiner Ära ein geharnischter schriftlicher Protest von 15 Studenten gegen seine Speisen vorgebracht wurde. Nur eine neue Anstellung fand Mohr nicht mehr. Er blieb, dank der Fürsprache von Direktor Freiherr von Ellrichshausen mit einem bescheidenen Ruhegeld ausgestattet, arbeitslos in Hohenheim, um Anfang 1834 das Zeitliche zu segnen. Damit hatte einer der Männer die universitäre Bühne geräuschlos verlassen, dessen Wirken für das Leben an der Hochschule wichtig gewesen ist, ohne dass dies nach außen deutlich geworden wäre. Stimmt aber der Satz, dass ‚die Liebe durch den Magen geht‘, so müssen Johannes Mohr und seiner tüchtigen Frau bei der großen Zuneigung, die die ersten Hohenheimer Studenten ihrer Anstalt entgegen gebracht haben, unbestreitbare Verdienste zukommen.

SPEISEMEISTEREI
AM SCHLOSS HOHENHEIM



Genießen
in historischer
Umgebung

Restaurant Speisemeisterei – Genießen in historischer Umgebung