Vielfalt aus dem Garten

Eine authentisch rekonstruierte Küche und der Schaugarten auf Schloss Spiez geben Einblick in die Gaumenfreuden des 17. Jahrhunderts. Zu sehen in der neuen Dauerausstellung «Aus Küche und Garten».

In der gemütlichen Küche mit Steinboden steht ein Holztisch, der unter der Last von Geschirr, Besteck und bunt bemalten Tonschüsseln fast durchhängt. Im Kochtopf brodelt ein Gericht, ein verführerischer Duft verbreitet sich im ganzen Raum. Im Vorratsschrank stapeln sich neben Salzsäcken, Zuckerstöcken und verschiedenen Getreidesorten auch jede Menge exotischer Gewürze: Pfeffer, duftender Ingwer, leuchtend gelbes Kurkumapulver und Zimtstangen.

Tiefer Blick in die Kochtöpfe

Diese Szene spielt sich im rekonstruierten Haushalt der Adelsfamilie von Erlach aus dem 17. Jahrhundert ab. Wir befinden uns nämlich in der Schlossküche im prächtigen Spiezer Anwesen, das einst Franz Ludwig von Erlach (1575–1651) gehörte.
Die von Susanne Jost konzipierte neue Dauerausstellung im Schloss Spiez lässt unter dem Motto «Aus Küche und Garten. Tafelfreuden, Ernährung und Umwelt vom 15. bis 17. Jahrhundert» tief in die Kochtöpfe der Familie von Erlach blicken.

Als vielbeschäftigter Politiker war Franz Ludwig häufig ausser Haus. So war es die Aufgabe seiner «lieben Husfrouw», den Haushalt zu führen und mit Hilfe der Dienerschaft für das leibliche Wohl der Familie zu sorgen. Denn obwohl es damals noch keinen grossen Lebensmittelhändler im Quartier gab, ging es auf den Tellern der Adelsfamilie alles andere als langweilig zu und her.
Als der Schlossherr am 24. September 1594 seine erste Frau, Salome von Steiger, heiratete, servierte man den 109 geladenen Gästen ein auserlesenes Mahl. Was genau auf dem Speiseplan stand, ist leider nicht überliefert. Ein Blick auf die Einkaufsliste zeigt aber, wie reich und vielfältig das Hochzeitsmahl gewesen sein muss.
Die Esswaren wurden nicht nur aus der Region herbeigeschafft: So lieferte der Predikant von Kirchberg 14 Masthähne, und der Diener des Landvogts von Interlaken steuerte einen ganzen Pfau zum Festmahl bei. Hinuntergespült wurde das Fleisch mit 52 Mass lokalen Weins. Auch Gemüse und Früchte durften auf dem Tisch nicht fehlen: Zitronen, Pomeranzen (Bitterorangen), Artischocken und Spargeln.

Aus der Region, für die Region

Dass viele dieser Produkte aus dem eigenen Garten stammten, zeigt der neu angelegte Schaugarten im Schlosspark. Nach historischen Vorgaben wurden die Beete mit über 40 Sorten Heil- und Gewürzkräutern sowie Gemüse und Zierpflanzen hergerichtet. Hier ernteten die Mägde auf Geheiss der Schlossherrin Kräuter zum Verfeinern von Speisen oder zur Linderung von allerlei körperlichen Beschwerden.
Zugegeben: die Ernährung der Adelsfamilie kann nicht verallgemeinert werden. Auch wenn exotische Gewürze ab dem 17. Jahrhundert erschwinglich wurden, ernährte sich der Hauptteil der Bevölkerung von Getreidebreien und Suppen. Doch angesichts der sich in der Adelsküche abzeichnenden Kochkunst fragt man sich, ob wir in Zeiten des «convenience food» nicht dabei sind, kulinarische Errungenschaften wieder zu verspielen.

Christina Steffen

Schloss Spiez. Ausstellung bis 13.10.
www.schloss-spiez.ch

Susanne C. Jost

Knackiges, schön Farbiges und fein Duftendes kam auf Schloss Spiez bereits im 17. Jahrhundert auf die Teller.