

Die Küchen in Schloß Neunhof



Schloß Neunhof, Prangküche, 17.-18. Jahrhundert

[8. Et.]



Die Küchen in Schloß Neunhof

Schloß Neunhof wurde in seinem spätmittelalterlichen Bauwerk im Laufe der letzten drei Jahrhunderte mehrfach verändert, beispielsweise in der Raumeinteilung oder in der Durchfensterung. Der Zugang wurde von der Nord- zur

Südseite verlegt. Zwei Feuerstellen sind bereits frühzeitig für diesen patrizischen Herrnsitz belegt, eine für die Kochküche im Erdgeschoß, die zweite zum Heizen des großen Kachelofens im Flur vor dem Festsaal im zweiten Oberge-

schoß. Weiterhin sind für Neunhof zwei Küchen mit weitgehend originaler Ausstattung überliefert, die Kochküche und eine Prunk- oder Prangküche im ersten Obergeschoß.

Die Kochküche

In diesem Raum wurde im Unterschied zur Prangküche tatsächlich gekocht.

Raumbeherrschend ist der hüft hohe, gemauerte Herd mit offener Feuerstelle und einer halbrunden Öffnung vorne für einen Vorrat an Holzscheiten. Auf dem Herd stehen und hängen verschiedene Koch- und Bratgeräte aus Eisen: Waffel- und Oblateneisen, Bratgestell für Fische, Grapen (Töpfe auf Füßen) in verschiedenen Größen, die an Haken über das Feuer gehängt oder direkt in die Glut gestellt wurden, Pfannen, Feuerknecht für Bratspieße, die durch zwei Zug- oder Gewichtbräter angetrieben wurden, bei denen die Gewichte wie bei einer Uhr bewirkten, daß sich der Spieß mit dem Braten drehte.

Über dem Herd befindet sich ein großer, trichterförmiger, gemauerter Rauchfang. Wenn auch für das Küchenpersonal unangenehm, so war der Rauch doch in zweifacher Hinsicht von Vorteil: zum einen nutzte man ihn, um Fleisch und Würste haltbar zu machen, zum anderen hielt sich dadurch Ungeziefer und Fäulnis in der Küche fern. Der Tiroler Arzt und Gelehrte Hippolyt Guarinonius (gest. 1601) sah deshalb auch in der Küche den gesündesten Raum des ganzen Hauses, da das ständige Feuer jeden Krankheitskeim vertilgte. Damit morgens rasch wieder mit dem Blasebalg ein Herdfeuer entfacht werden konnte, kratzte man abends die Glutreste zusammen und barg sie in einem Glutkasten. Hierbei handelt es sich um einen hölzernen Behälter, der innen mit Blech ausgeschlagen ist. Die Löcher in der Wandung sorgen für die nötige Luftzufuhr.

Das Regal an der Westseite und die Anrichte an der durchfensterten Nordseite der Küche zeigen weiteres Kochgeschirr, das größtenteils aus Kupfer, Zinn und Messing gefertigt ist, Kannen, Siebe, große und kleine Backformen sowie notwendige Küchengeräte. Die Vielzahl der einzelnen Kupferbackformen benötigte man nicht nur für Süßspeisen, sondern viel häufiger für pikante, meist sehr stark gewürzte Fleisch- und Fischgerichte. Ein geringer Teil der Küchengeräte besteht aus Keramik und Holz, z.B. die Modelrolle oder die Schrotmühle, was sicher in der mangelnden Haltbarkeit bzw. der Wasserempfindlichkeit beider Materialien begründet liegt. Waagen stellten wichtige Küchenutensilien dar, da das Küchenpersonal täglich nur eine abgewogene Menge an Nahrungsmitteln für die Zubereitung der Mahlzeiten erhielt. Zu Vorratskammer und Weinkeller hatte nur die Hausfrau Zugang, wobei sie die Schlüssel zu diesen Räumen meist am Gürtel trug. Gingen bestimmte Lebensmittel zur Neige, so wurde dies auf dem Küchenbrett vermerkt.

Die Küche in Neunhof verfügt über einen direkten Wasserabfluß ins Freie (Wassergraben), was den Arbeitsablauf sehr erleichterte. Der Wasserantransport vom Brunnen im Hof erfolgte mittels einer Kupferkiepe.

Alle hier aufgezählten Haushaltsgeräte waren für das Kochen notwendig und so fielen jährlich nicht nur Kosten für Nahrungsmittel an, sondern auch für die Ergänzung des Hausrats.

Ein Gedicht von Hans Sachs aus der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts beschreibt, was eine Kücheneinrichtung enthalten sollte:

*Darnach in die kuechen verfüeg
Kessel, pfannen, hafen und Krüeg
Drifus pratspies gros und klein
Ein rost und pretter mus da sein
Ein wüertz püchs und ain Esich
vas*

*Mörser und stempfel auch uber
das*

*Ein laugn vas, laugn haffen und
zwo stürzen*

*Zw fewres not ein messen
sprüetzen*

*Ein fischpret und ein riebeisen
Schüesselkorb, stürtzen spick-
nadel weisen*

*Ein hackpret, hackmesser darzw
Saltzfas, werm pfannen, Senff-
schüssel zww*

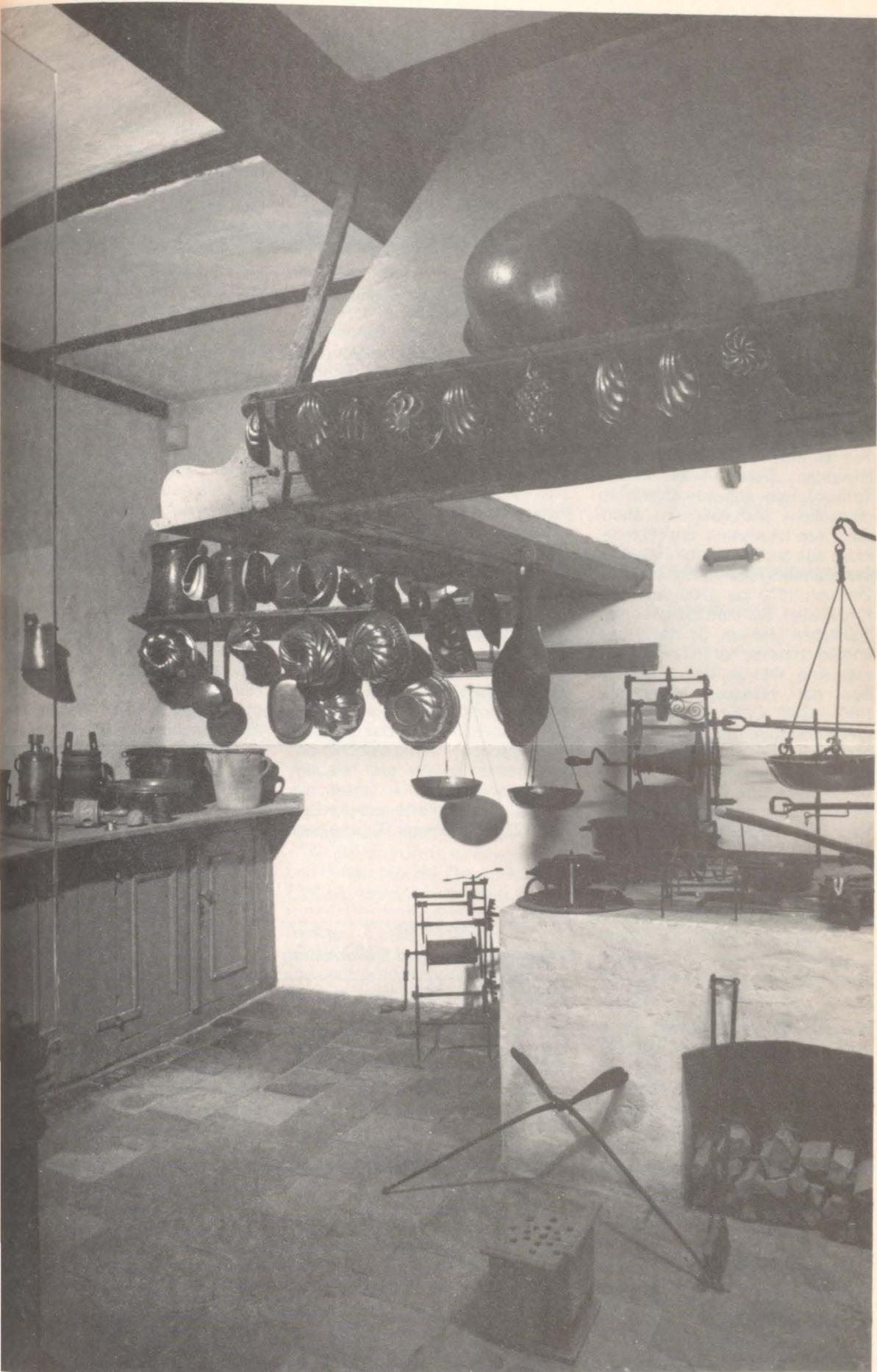
*Ein fueldrichter ein durschlag eng
Faimlöffel und kolöffel die meng
Ein spülstant, panczerfleck darpey
Schüessel und deller allerley
Pletz klein und gros ich dir nit lewg
Schwebel zuinter und fewer zewg
Ein fewer zangen, ein ofen
krüecken*

*Das fewer pöcklein zw hin
schmücken*

*Ein degel, plaspalck, offen ror
Ein offen gabel must haben vor
Kin, spen und holtz zum fewer
frisch*

*Ein pessen, strowisch und fleder-
wisch.*

Daß all dieses Küchengerät auch tatsächlich in den Haushalten Nürnbergs vorhanden war, beweisen alte Nachlaßinventare, in denen die Gerätschaften aus unedlem Metall (Kupfer, Zinn, Messing) meist nach ihrem Gewicht angegeben wurden.



Schloß Neunhof, Kochküche, 17.-18. Jahrhundert

Die Prang- oder Prunkküche

Zusätzlich zur eigentlichen Kochküche gibt es in Neunhof eine Prang- oder Prunkküche. In ihr steht das Geschirr zur Dekoration in den Regalen.

„Allhier in Nürnberg haben theils Frauen eine grosse Freude mit besondern Prang-Kuchen darinnen niemals gekochet sondern das Gerethe nur allein zur Zierde und Gepäng aufgestellt wird“

heißt es in einem Buch für Hausfrauen von 1703. Teilweise schließt auch schon die Form einiger Dekorationsstücke tatsächlichen Gebrauch aus.

Bei diesem Pranggeschirr handelt es sich im wesentlichen um Fayencen (Teller, Faltschüsseln, Terrinen), die aus verschiedenen deutschen Manufakturen stammen. Am häufigsten sind Erzeugnisse aus der Frankfurter Fayencemanufaktur (1666–1772) aus der Zeit von 1670 bis 1700 (u.a. sog. Kraakteller). Sie sind dekoriert mit figürlichen Motiven, die nach dem Vorbild chinesischer Porzellane gemalt sind. Wenige Teller stammen aus der Hanauer Manufaktur (1661–1806). Dafür nehmen umso breiteren Raum die Geschirre aus der Nürnberger Manufaktur (1712–1840) ein, unter denen sich auch bemerkenswerte Formstücke befinden, wie zum Beispiel Bildplatten mit Heiligenmotiven, eine

ovale Bratwurstterrine und zwei Wöchnerinnenterrinen. Aus solchen Terrinen wurde den Müttern nach der Geburt eine kräftigende Suppe gereicht, wobei der Deckel gleichzeitig als Teller benutzt werden konnte. Desweiteren sind Sternplatten (mit kleinen herzförmigen Einsätzen), Vasen und eine Rasierschüssel vorhanden. Wie schon in der Kochküche hängen auch hier an den Bordkanten kleine kupferne Backformen. Drei weiß glasierte, unbemalte Terrinen auf dem Abschlußbord zeichnen sich durch eine schön geschwungene Rokokoform aus. Sie dürften ebenso aus der Crailsheimer Manufaktur (1720–1827) stammen, wie die kräftig türkis glasierten Faltschüsseln.

Neben diesen, für eine Prangküche nicht ungewöhnlichen Fayengegeschirren gibt es noch einige bemerkenswerte Einzelstücke, wie beispielsweise ein mehrteiliges, braun glasiertes Kaffee- und Teeservice aus der Bayreuther Braunfabrik mit eingebranntem Golddekor. Anstelle von Tassen gehören hierzu Koppchen (henkellose Tassen). Dagegen weist das Meißner Kaffeeservice – mit gebrochenem Stabmuster außen und blauem Blumendekor innen – Tassen mit Henkel auf. Es dürfte aus der Zeit um 1770 stammen. Für die seit

dem 17. Jahrhundert in Mode gekommenen Getränke, Tee und Kaffee, war die Herstellung entsprechender Trinkgeschirre, Koppchen und Tassen, notwendig geworden. Vor der Erfindung des europäischen Porzellans durch Johann Friedrich Böttger 1710 importierte man hauptsächlich chinesisches Porzellan. Mehrere solcher chinesischer Koppchen mit Untertassen sind auch in Neunhof vorhanden. Für die Kaffeezubereitung unentbehrlich war natürlich die Kaffeemühle. Ein Exemplar aus Holz steht auf der rechten Anrichte.

Große weiße Platten sowohl aus Fayence wie auch aus Porzellan dienten zum Auftragen von Speisen. Als neues keramisches Material, das gegen Ende des 18. Jahrhunderts aus England kam, ist das Steingut anzusehen. Zwei Terrinen von runder Form, eine mit Untersatzplatte, haben sich hier erhalten. Auf dem oberen Bord rechts stehen Vorratstöpfe und Teller aus Hafnerkeramik (einmal gebrannte Tonware), darunter Arbeiten von Hafnern aus Siebenbürgen, die man allgemein als Habanerkeramik bezeichnet. Aus Hessen und aus dem Rheingebiet stammern die Steinzeug-Seltersflaschen in ihrer charakteristischen Form.

Eßgewohnheiten und Bevorratung

Wie die große Anrichte links mit ihren vielen Schubfächern beweist, diente die Prunkküche in begrenztem Umfang auch zur Vorratshaltung. Hier wurden verschiedene Sorten von Mehl Roggen, Weizen, Gerste, oder auch Buchweizen (Heidel), ferner Hirse, Grieß, Reis und Nudeln sowie die getrockneten Obstsorten Äpfel, Birnen (Hutzel), Zwetschgen und Pflaumen (Brunellen) aufbewahrt.

Die verschiedenen Mehle benötigte man nicht nur zum Brotbacken, sondern für viele Arten von Breien, die mit Wasser, Milch und Salz gekocht wurden.

Fleisch und Fisch, Geflügel und Wild bildeten den wichtigsten Bestandteil der Nahrung. Um 1600

lag der pro Kopf-Verbrauch etwa bei 100 kg pro Person (heute ca. 90 kg). Dabei verzehrte man Süßwasser- und importierten Seefisch, der als „Herrenspeise“ galt, nicht nur an den von der Kirche vorgeschriebenen Fasttagen.

Obst und Gemüse lieferte schon in spätmittelalterlicher Zeit das Nürnberger Umland. Um Vorräte bis zum Winter haltbar zu machen, blieb als einzige Möglichkeit nur das Trocknen der Früchte.

Zum Süßen der Speisen verwendete man fast ausschließlich Honig. Er wurde in den Zeidelgütern (Bienenzuchtbetriebe) gewonnen, die oft gleichzeitig Herrrensitze waren.

Mit die wichtigsten Zutaten bei der Speisenzubereitung waren die Gewürze. Uns muten die damaligen Kochrezepte sehr ungewöhnlich an, wenn z.B. Hirschleber mit einer Würzsauce aus Ingwer, Nelken, Galgant und Honig serviert wurde. Stark gewürzt waren aber auch die Getränke (Bier, Wein und Met). Der ausgiebige Gebrauch von Kräutern und Essenzen hängt wiederum nicht zuletzt mit dem Problem der Haltbarmachung von Speisen zusammen. Damit beispielsweise Dörrfleisch auch nach längerer Lagerzeit noch genießbar war, wurde es vor dem Trocknen kräftig mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen eingerieben.

Silvia Glaser / Gesine Stalling