



König Ludwig II. speist

Erinnerungen seines Hofkochs

Theodor Hierneis

König Ludwig II. speist



König Ludwig II. speist

Erinnerungen seines Hofkochs
Theodor Hierneis

stiebner

Die vorliegenden Erinnerungen von Theodor Hierneis, der als Hofkoch am Hofe Ludwigs II. einer der letzten überlebenden Zeugen der tragischen Vorgänge um den „Märchenkönig“ ist, zeichnen sich durch eine Fülle interessanter Einzelheiten aus. Sie ergänzen die zahlreiche Literatur um König Ludwig II. durch eine besondere Perspektive. Ihr Wert ist in der betonten Einfachheit und Unbestechlichkeit der Darstellungen zu finden.

Konstantin, Prinz von Bayern

Der Erst-Ausgabe 1953 vorangestelltes Grußwort

INHALTSVERZEICHNIS

Der Einstand
Der König
Die Hofküche
Die Spieldose
Bergpartien
Linderhof
Des Königs Lieblingsspeisen
Hohenschwangau und Neuschwanstein
Im Schloß Herrenchiemsee
Auf dem Fernstein
Die Staatskommission
Es wird ernst
Die goldenen Schüsseln der kranken Majestät
Der 13. Juni 1886
„Den müssen wir einseifen“
Der neue Herr
Im Dienste des Kaisers
Abschied

Theodor Hierneis - Lebensdaten
Danksagung
Fotonachweis

DER EINSTAND

„Mein Sohn, du mußt dich umstellen!“, sagt mir freundlich der Hofküchenmeister, der mich von meinen Eltern empfängt, um aus dem vierzehnjährigen Buben einen ordentlichen Koch zu machen, und beginnt, mich in die Dienstordnung einzuweisen. Es gibt allerhand anzuschauen in der großen, schönen Küche der Münchner Residenz, das prunkvolle Tafelgeschirr, die Reihen blitzender Kupfertöpfe und Gerätschaften, die riesigen blanken Herde. Fast am meisten erregt mich, daß hier gleich sechs Köche auf einmal am Werk sind und der Hofküchenmeister noch dazu! Der aber läßt mir nicht viel Staunenszeit, und was ich von ihm zu hören bekomme, ist für mich nicht leicht zu verdauen. Zuerst fragt er mich, ob ich gut ausgeschlafen hätte. Denn ich käme heute wohl erst sehr spät ins Bett, vielleicht erst gegen Morgen.

„Der König pflegt erst abends zwischen sechs und sieben Uhr aufzustehen“, wird mir erklärt. Um diese Zeit muß das Frühstück für ihn bereitet werden – Kaffee, Hörndl und Milchbrot, frisch aus der Hofbäckerei. Erst nach Mitternacht, zwischen eins und zwei diniert der König und dann arbeitet er wieder, wie vor dem Diner, macht Pläne für seine Schlösser, erledigt Staatsakten, fährt durch den nächtlich stillen Englischen Garten spazieren – bis zum Souper, das ist so gegen sechs, sieben Uhr in der Frühe, und erst danach ist wieder Schlafenszeit für den König.

Natürlich ist dies keine angenehme Eröffnung. Sie bedeutet, daß die Köche der Hofküche mit ihrem König die Nacht zum Tag machen müssen, und meinen vierzehn Jahren tut dies besonders weh. Ich spürte bald genug, daß sich die ungestörte Nachtruhe für einen in der Entwicklung

stehenden Menschen durch einige Stunden Schlaf untertags nie voll ersetzen läßt. Aber ich strengte mich an und sagte mir, wenns die anderen schaffen, dann werd ichs wohl auch machen können. Ich hatte ja schon gehört, daß der König seltsame Gewohnheiten habe und er wie ein Sonderling sei, mit Launen, wie sie ein vernünftiger Mensch eigentlich nicht haben sollte. Aber natürlich wußte ich nicht im mindesten, was daran Wahrheit war und was Erfindung. Und wenn mir auch die Tageseinteilung des Königs zuerst sehr merkwürdig vorkam – mir lange den Kopf darüber zu zerbrechen, dazu hatte ich keine Lust und auch gar keine Zeit. Überhaupt, was hat sich schon ein junger Mensch viel Gedanken über das Verhalten seines Königs zu machen!

Am ersten November 1882 wurde mein Name als Hofkücheneleve in die Personalakte des königlich Bayerischen Obersthofmarschallstabes eingetragen. Vier Jahre lang durfte ich der Hofhaltung eines ungewöhnlichen Königs angehören.

Die Küchenjungen am Bayerischen Königshofe waren gut gelitten, gut gehalten, und wurden nach alter Tradition sorgfältig angelernt, damit sie dereinst die pensionierten Mundköche ersetzen konnten. Auch für ihre Verpflegung war reichlich gesorgt, jeder Küchenjunge erhielt im Tag sein Stück Fleisch und alles andere zum Bereiten eines Mittagessens, und jedem war sein eigenes Kochplätzchen an den großen Herden zugewiesen.

Gar nicht so gering für damalige Zeiten war auch die Barentschädigung. In loco, das heißt am festen Standort wie neben München in Schloß Berg oder im Alten Schloß Hohenschwangau, erhielten wir täglich M. 1.40. Auf den Partien aber, – und der König war oft monatelang unterwegs – auf den Berghäusern und Jagdhütten, in Linderhof und Herrenchiemsee, gab es schon über die Hälfte mehr, genau M. 2.16. Das machte dann am Ende eines Jahres für einen Küchenjungen eine ganz nette Summe aus. Schon damals begann ich fleißig zu sparen. Allzuviel Gelegenheit zur

Verschwendung gab es ohnehin nicht, und so konnte ich einen Teil des Zurückgelegten nach einigen Jahren zu meinem Einjährigen-Freiwilligen-Examen verwenden, für das ich mich gemeldet und vorbereitet hatte und das ich bei den alljährlichen Prüfungen im kgl. Regierungsgebäude an der Maximilianstraße auch glücklich bestand.

Nicht ganz so gut wie mit Verpflegung und Lohn wars mit meiner Unterkunft bestellt, einem Zimmer unter dem Wintergarten der Residenz, das ich mit einem Kollegen teilte. Dieser Wintergarten, eine besondere Schöpfung unseres Königs, erstreckte sich ein gutes Viertel längs der ganzen Hofgartenfront hin, benötigte eine riesige Eisenkonstruktion, faßte Wasserbassins, Beete, Sträucher, lebensgroße Bäume, vor allem Palmen, und natürlich die dazugehörigen Erdmassen – ein rechtes Ungetüm von ungeheurem Gewicht, das die dafür keineswegs gedachten Mauern weit über Gebühr belastete. Aus Sicherheitsgründen mußte der Wintergarten auch gleich nach dem Tod des Königs wieder abgetragen werden, aber als mir meine Unterkunft zugewiesen wurde, war er noch in vollem Betrieb. Unsere Betten standen nun gerade unter dem See, den der König zur Gondelfahrt benutzte. Der mußte aber einige lecke Stellen gehabt haben, denn häufig tropfte es stark von den gewaltigen Trägern auf uns herunter. Nur mit einem aufgespannten Regenschirm konnten wir uns dann etwas schützen. Sicher wäre nachgesehen worden, wenn wir den Schaden gemeldet hätten, aber unser Küchenjungenmut reichte dazu nicht aus, und so blieb es beim Schirm.

Bald nach der ersten Einweisung begann die Warenkunde. Ein älterer Kollege weihte mich in die Geheimnisse der Schränke und Behälter, auch in Art und Qualität des Inhalts ein. Er erklärte mir die verschiedenen Reissorten, von denen er den Karolinenreis als den feinsten hervorhob. Reis darf beim Kochen nicht zerfallen, er müsse immer körnig bleiben und „rollen“, besonders wenn er als Risotto auf den Tisch