



KULINARIK
Beethoven &

Allgemeines

Da Beethoven taub war, kommunizierte er über Notizzettel. Somit ist relativ genau überliefert, welche Essensvorlieben er hatte. Speisen die in seinen Kommunikationszetteln oftmals erwähnt wurden, so nimmt man an, zählten zu seinen Lieblings Speisen. Neben Fisch, hier vor allem Hecht und Karpfen, wurde Geflügel in verschiedenen Zubereitungsarten sowie die Krammetsvögel erwähnt. Kalbfleisch, Rind, aber vor allem Wildfleisch wurde von ihm bevorzugt verspeist.

Essgewohnheiten

Beethoven litt an einem empfindlichen Magen und legte daher größten Wert auf beste Lebensmittel, was in der damaligen Zeit, mangels Kühlmöglichkeiten und sorglose Verarbeitung eine gar nicht so leichte Aufgabe war. Die Gastwirtschaften verärgerten Beethoven mehr und mehr und aus diesem Grund stellte er eine Köchin ein, die ihm die gewünschten Mahlzeiten zubereitete, denn er selbst als Koch, war nicht besonders erfolgreich.

Beethoven selbst war kein großer Esser. Zur damaligen Zeit wurden gerade bei festlichen Anlässen viele „Schüsseln“ (Gänge) aufgetragen. Meist beschränkte man sich auf vier bis sechs Schüsseln. In Beethovens Haushalt oftmals aber nur zwei bis drei Schüsseln.

Beethoven wählte oftmals teure Lebensmittel nicht aus lukullischer Sicht aus, sondern aufgrund der vermeintlich gesundheitsfördernden Wirkung. Mageres Fleisch und Fisch wurden bevorzugt. Die Zubereitung war für damalige Verhältnisse eher fettarm, vieles wurde nur gedünstet oder gekocht.

Lamm und Schweinefleisch mochte er nicht besonders.

Zusätzlich fanden in den Aufzeichnungen besonders Spinat, Sauerampfer, Spargel, Bohnen und Blaukraut mit Kastanien Erwähnung.

Lieblingsgerichte

Gerstensuppe, Kerbelsuppe mit „Marchknödel“, braune Suppe, Brotsuppe, Makkaroni mit Parmesan, Makkaronpastete, Kalbs „Bofäsen“, Lungenstrudel, Kalbsbrust in Milch, Mandelkren, Bertramsauce, Boeuf a la mode, Karpfen in Böhmischer Sauce, gedünsteter Hecht, Reh mit Himbeersalsen, Kirschkuchen, geeister Punsch

Umsetzung auf der Speisekarte

Die Speisen, die Beethoven verzehrt hatte, erzählen ein Geschichte. Speisen mit Geschichte sind beim Gast immer willkommen, denn er kann besser in die Thematik eintauchen, versteht die etwas anderen Gerichte besser, traut sich aufgrund der Erklärung ein „neues“ Gericht zu bestellen und bekommt Lust diese zu probieren. Optimal wäre, wenn der Servicemitarbeiter über die Essgewohnheiten Beethovens im Überblick Bescheid weiß. (Siehe Punkt I-3).

Einige Zitate aus dem Beethoven Schriftverkehr können den Speisen vorgesetzt werden. Der Gast liest diese und braucht nicht unbedingt eine Erklärung der Servicemitarbeiter.

Die Speisen und Menüfolgen unterscheiden sich nicht wesentlich von den heutigen Speisen. Einzelne Zutaten oder Zubereitungsarten sind etwas anders. Der größte Unterschied liest sich in den Bezeichnungen – Bertram=Estragon – die jedoch durchaus beibehalten werden sollten, da sich dadurch die Speisen alleine schon vom Lesen abheben und in Richtung Beethoven Thematik drängen.

