

Theodor Fontane (1819–1898) beschreibt in seinen Romanen die Menschen aller Schichten und Stände im 19. Jahrhundert, vielfältig sind die Szenen, in denen es um Tafelfreuden aller Art geht, ob auf dem Land oder in der Stadt. Zu allen Jahreszeiten und Anlässen wird gebacken, gebraut, gekocht, aufgetischt, geschmaust und gefeiert: Das Diner bei Kommerzienrat Treibel in der Villa an der Spree, die Weihnachtsbowle in Mundts Weinkeller, Frau Hulens Neujahrs-Diner in der Klosterstraße, Kaffee und Kuchen bei der Witwe Pittelkow, ein gewisses Picknick am Ostseestrand ... Sybil Gräfin Schönfeldt lädt ein zu einer köstlichen Wanderung durch Fontanes Esslandschaften – garniert mit zahlreichen Rezepten.

*Sybil Gräfin Schönfeldt*, geboren 1927, ist promovierte Germanistin und Kunsthistorikerin und arbeitete lange als Redakteurin und freie Journalistin, u. a. für DIE ZEIT und das ZEIT-Magazin. Sie schreibt und übersetzt zahlreiche Bücher für Kinder und Erwachsene und wurde u. a. mit dem Deutschen Jugendliteraturpreis und dem Europäischen Jugendbuchpreis ausgezeichnet. Gräfin Schönfeldt lebt in Hamburg. Bei ebersbach & simon in der Reihe *blue notes* zuletzt erschienen: *Astrid Lindgren* und *Von Frauen und Katzen*.



Sybil Gräfin Schönfeldt

*Bei Fontane zu Tisch*

ebersbach & simon



## *Inhalt*

Geißblattlauben, preußische Garde du Corps und  
Festmähler in gotischen Klosterruinen – 7

### *Auf dem Lande und in der Kleinstadt*

- Wie aus der Streusandbüchse  
ein Paradies wurde – 13
- Das Herrendiner bei Fontanes Eltern  
in Swinemünde – 23
- Gastlichkeit mit eigenen Äpfeln und  
Sinn für Sparsamkeit – 26
- Das Diner in den »Herbst- und Ebereschentagen«  
beim alten Stechlin – 33
- Das Diner bei der Domina im Kloster Wutz – 39
- Schlachten und Backen – Weihnachten  
bei Familie Fontane – 41

### *In der Stadt*

- Das leuchtende Vorbild der Hofgesellschaft – 49
- Die Weihnachtsbowle in Mundts Weinkeller  
mit den Resten aus der Weihnachtstüte – 79
- Das Frühstück des Herrn von Ladalinski  
in der Königstraße – 87
- Das Diner bei Kommerzienrat Treibel  
in der Villa an der Spree – 89

Essen bei den Poggenpuhls in  
der Großgörschenstraße – 94  
Das Krebsessen bei Professor Schmidt  
in der Adlerstraße – 97  
Tee – Die neue Mahlzeit – 100  
Kaffee und Kuchen bei der Witwe Pittelkow  
in der Invalidenstraße – 104  
Frau Hulens Neujahrs-Diner in der Klosterstraße,  
Ecke Hoher Steinweg – 108  
Der Service: französisch, russisch, englisch – 111  
Die schlichte Eleganz der Gesellschaft – 116

*In der Sommerfrische*

Sommerfrische und Landpartie –  
die neue Lust am Reisen – 123  
Das Schmerlen-Essen in Altenbrak an der Bode – 130  
Auf der Veranda in Löbbeckes Gasthaus  
in Stralow an der Spree – 139  
Ein gewisses Picknick an der Ostsee – 142

## *Geißblattlauben, preußische Garde du Corps und Festmähler in gotischen Klosterruinen*

Theodor Fontane ist durch Brandenburg gewandert, mit dem Schiff durch die Seen und Kanäle gefahren, hat Kirchen und Klöster besucht, Schlösser und Katen, und wenn er beschreibt, was er bei diesen Wanderfahrten gegessen hat, so malt er Bilder, die alle Sinne ansprechen: Man riecht das Wasser, wenn der frisch gefangene und gekochte Hecht in seiner Schüssel auf weißem Leinentuch ruht. Man sieht, wie der Schatten der blühenden Kirschzweige auf den Tellern tanzt. Man hört, wie die Wellen gegen die Holzwände des Schiffes schwappen, während an Deck das Frühstück serviert wird. Man fühlt, wie zart das gute blau gemusterte Geschirr ist, mit dem die rasch aufgeschlagenen Tische im Garten gedeckt werden, und man denkt: So muss es sein. So mitten im Leben, so einig mit Himmel und Erde, so ruhig gelassen Koch und Gäste, so grün die Wiesen, so stolz das Hirschgeweih über des Försters Haustür, und natürlich duftendes Geißblatt um die Laube herum, in der wir sicher gleich den Kaffee trinken werden.

So war es. Ja, es gab auch Regentage, die den Wanderer plagten, schlechte Betten in armseligen Gasthäusern und Stunden des Zweifels und der Verzweiflung. Aber das Geißblatt duftete wahrhaftig, und die Landschaft besaß eine Ruhe und Stille, die ebenso erquickte wie die

Mahlzeiten aus dem, was sie bot. Und was hatte die Mark Brandenburg zu bieten, die Fontane so gut wie kaum ein anderer gekannt hat? Was tischte man in Berlin auf?

Fontane beschreibt in seinen Romanen die Menschen aller Schichten und Stände in den Jahren, in denen sich Preußen immer mehr aus den alten politischen Bindungen löste, Niederlagen und Revolutionen überwand und schließlich die Monarchie wurde, die den deutschen Kaiser stellte. Das war der Aufstieg eines kleinen und nicht sehr reichen Landes. Das waren die Jahre des Fortschritts, der damals noch berechtigten Hoffnung, Wissenschaft und Technik führten zum Guten, Wissen sei Macht, die Zukunft der Kinder besser als das eigene Schicksal. Jahre, in denen Berlin schneller wuchs, als es manche seiner Bewohner begriffen oder verkräfteten.

Theodor Fontane ist am 30. Dezember 1819 geboren und am 20. September 1898 gestorben. Wer auf seine Zeit zurückblickt, auf das 19. Jahrhundert mit den Brandenburger Geißblattlauben und der preußischen Garde du Corps, seinen Festmählern in gotischen Klosterruinen, seinen Berliner Kellern, den alten Jungfern und den Undinen und Töchtern der Luft, den Kutschfahrten ins Grüne, Schlittenfahrten in der Stadt und Hochzeiten auf dem Lande, der sieht unsere Vergangenheit. Die Wurzeln der Behaglichkeit und des Hochmuts, die Urform der wieder konservativen Gesellschaft mit ihren offiziellen Dinern und der Tafelpracht in Weiß und Silber. Die Unsicherheit derer, die nicht wissen, an welchen Tisch sie gehören und wie man sich da benimmt, und das irdische Glück der anderen, die nicht so tun müssen als ob. Fontane, der Hugenotten-Enkel, hat das preußische

Jahrhundert, die kurze wilhelminische Kaiserzeit festgehalten, die nach seinem Tode nur noch knappe 20 Jahre dauerte und dennoch so prägend war, dass sie bis heute wirkt.