

Leibgericht in Köpenick

eine historisch-kulinarische Erkundung mit Nahrung für Geist & Leib

Vortrag von Dr. Elisabeth Kloosterhuis

über Tischkultur und Tafelfreuden am Hofe Friedrich Wilhelms I.

Militärvernarrt, fromm und geizig – für diese Eigenschaften steht "Soldatenkönig" Friedrich Wilhelm I. Von anderen Herrschern seiner Epoche, die den Prunk liebten und so ihre Staatskassen strapazierten, hob er sich in der Tat ab. Dass er sich aber meist von Kohlsuppe und Sauerkraut ernährte, ist eines der Klischees, mit denen er behaftet ist. Quellen der Historikerin Dr. Elisabeth Kloosterhuis zeigen ein differenzierteres Bild: Friedrich Wilhelm I. war Feinschmecker. Auf Küchenzetteln und Einkaufslisten der königlichen Küche finden sich Gaumenfreuden, die teilweise von weit her importiert wurden. Dabei achtete der König gleichermaßen auf Qualität und Preis. Kein Herrscher konnte haushalten wie er. Was er nicht frisch erhalten konnte, ließ er selbst anbauen. Schon bevor sein Sohn Friedrich in Sanssouci die berühmte Orangerie erbaute, standen in Potsdam, Charlottenburg und Monbijou Gewächshäuser, welche die königliche Tafel ganzjährig mit exotischen Früchten und Gemüse versorgten.

Begleitendes Viergangmenü

angelehnt an historische Rezepturen

Entensuppe mit Teltower Rübchen

Hühner-Lauch-Pastete

Wildschweinbraten mit Apfelsinen und Weinsauerkraut

Maulbeer-Apfelkuchen

35,00 € p.P.

14. Januar & 4. Februar 2012, 18.30 Uhr

*Schlosscafé Köpenick – Schlossinsel - 12557 Berlin
Tel. 030/64093294 - www.schlosscafe-koepenick.de*