

Frische Artischocken und Karpfen blau

Das herzogliche Weihnachtsmenü ließ keine Wünsche offen

Die „stille Nacht“ wird im Schloss zu Schwerin alljährlich ziemlich wörtlich genommen. So ruhig wie Heiligabend geht es vermutlich an keinem anderen Tag auf der Schlossinsel zu. Das Parlament ist im wohlverdienten Weihnachtsurlaub, das Museum hat geschlossen genau wie auch das Schlossrestaurant. „Der 24. Dezember ist aber auch unser einziger Ruhetag im ganzen Jahr“, sagt Christian Messerschmidt, Inhaberin von Restaurant und Orangerie.

Zu herzoglichen Zeiten war das anders. Schließlich war das Schloss Wohnsitz der hochherrschaftlichen Familie, die wiederum zahlreiche Verwandte hatte – und die kamen alle zur Familienfeier. Herzog Christian Ludwig zu Mecklenburg hat die Kindheits-Erinnerungen an sein letztes Weihnachtsfest im Schweriner Schloss im Jahr 1917 in seiner Biografie festgehalten. Am Heiligabend also versammelten sich sämtliche Tanten

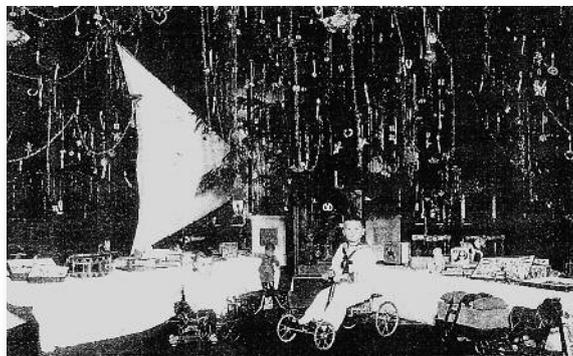
und Onkel aus der Umgebung – aus Wiligrad und Ludwigslust zum Beispiel – im Schloss. Am späten Nachmittag ging man gemeinsam zur Christmette über den Hof in die Schlosskirche. Anschließend war Bescherung im Thronsaal. Christian Ludwig, 1996 in Schleswig-Holstein gestorben, erinnert sich an überdimensionale Tannenbäume, die noch vor dem Neujahrsempfang aus den riesigen Fenstern in den Hof geworfen und dort entsorgt wurden. Und sogar noch an die Geschenke von 1917: Indianersachen für ihn und seinen Bruder – riesige Federhüte, Pfeil und Bogen, Tomahawks und Friedenspfeifen. Alles, was ein Jungenherz begehrt. Nach der Bescherung gab es das gemeinsame Abendessen. Dann ging man auseinander. Schließlich, so schreibt der herzogliche Spross, dauerte es mit dem Auto gut eine Stunde bis Ludwigslust.

„Weihnachten feierte man etwa ab Mitte des 19. Jahrhunderts“, sagt May Hempel, Historikerin von der Schweriner Ernst-Alban-Aka-

demie. „Ein Fest, das sich vom Prinzip in Bürger- und Adelsfamilien kaum unterschied.“ Bis auf die Tatsache, dass nicht jeder eine eigene Kirche für die Andacht und einen Thronsaal für die Bescherung zur Verfügung hatte! Der Ablauf aber blieb der gleiche. Selbst wenn man – wie Kornprinzessin Cecilie in ihren „Erinnerungen“ berichtet – es sich leisten konnte, Weihnachten in wärmeren Gefilden zu verbringen. Die Mecklenburger



Herzogstochter, 1886 geboren, eine Tante übrigens von Christian Ludwig, erlebte als Kind das Fest in der familieneigenen Villa in Cannes an der französischen Mittelmeerküste. Am Heiligen Abend ging es im „geschlossenen Landauer“ in die deutsche Kir-



che, dann folgte die Bescherung „im neuen Kleid mit seidenen Schuhen“. Die Frau, die 1905 den deutsch-preußischen Kronprinzen Wilhelm heiraten wird, erinnert sich an den mit Süßigkeiten geschmückten Tannenbaum

ihrer Kindheit: Bonbonnieren in allen Formen hingen daran, dicke Marzipanwürste, bunte Zuckerkugeln. Und unter dem Baum eine Marzipantorte mit der Ansicht des Schweriner Schlosses – hergestellt von der „Schweriner Konditorei Krefft“, in der Ferne eine Erinnerung „an die liebe Heimat“, wie Cecilie schreibt.

„Früher suchten meist Gouvernanten oder andere Untergebene die Geschenke aus“, sagt May Hempel. Sie hat im Landeshauptarchiv zum Beispiel eine Rechnung von 1868 mit einem Brief gefunden, in dem „der ganz ergebenst Unterzeichnete“ um die Rückerstattung von acht Talern bittet. Er hatte auf „Allerhöchsten Befehl“ als Weihnachtsgeschenk für Herzog Paul ein spezielles Gewehr „altdeutscher Form mit Radschloss“ anfertigen lassen. Für die fürstlichen Kinder, auch darauf weist eine Quittung hin, gab es „ein Paar Schlittengeläute nebst Haarbüschen“.

Wie reich oder arm die Familien auch gewesen sein mögen, das Ritual war immer das gleiche. „Das hat sich bis heute kaum geändert“, weist die Historikerin auf

Kontinuität beim Weihnachtsfest hin. Auch wenn das herzogliche Weihnachtsmenü von vor hundert Jahren recht exklusiv anmutet, wie der Speiseplan von 1907 zeigt. Heiligabend gab es Karpfen blau, Heringssalat und Ananas-Sahnespeise für die Herzogsfamilie und Kalbsbrust fürs Personal. Am ersten Weihnachtsfeiertag unter anderem „englische Austern, Perlhuhn und frische Artischocken“ für den Adel, immerhin Gänsebraten für die Angestellten. Und am folgenden Tag Schweinebraten fürs gemeine Volk, deftigen Hammelrücken, Schmorgurken und „Datteln auf Sultans Art“ für die Herrschaften.

Christien Messerschmidt und ihr Team servieren ein Jahrhundert später Traditionelles: Ente, Karpfen, Wild. Bratäpfel natürlich. Und Eisstollen. Denn schon am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag ist es mit der Ruhe im Schloss vorbei: Orangerie und Restaurant sind schon jetzt so gut wie ausgebucht.