

Verehrte Besucher,

wir heißen Sie herzlich auf dem staatlichen Schloss Hluboká (Frauenberg) willkommen. Heute werden Sie mit uns die Schlossküche besichtigen, die seit Beginn des 20. Jahrhunderts unverändert erhalten geblieben ist.



Während des Umbaus des Schlosses Hluboká in der Mitte des 19. Jahrhunderts wurde auch eine neue Schlossküche projektiert. Im Geiste einer englischen Lösung in ähnlichen Betrieben wurden die Küchenräume in das Souterrain verlegt und bekamen separate Zugänge für die Beschickung mit Lebensmitteln und Brennstoffen. Dem Wunsch des Fürsten Johann Adolf II. entsprechend sollte die Küche in Räume, die für die Zubereitung von warmen und auch kalten Speisen bestimmt waren, und in eine separate Bäckerei geteilt werden. Sehr genau achtete man auf die hygienische Aufbewahrung der unterschiedlichen Vorräte und die sorgfältige Trennung der Fleisch- von den Milchprodukten. Bis Ende des Jahres 1857 wurden die Küchenräume mit einer für ihre Zeit sehr modernen Einrichtung inklusive einer Fensterventilationen, zweier Speisenaufzüge und einer neuen Druckwasserleitung ausgestattet und seitdem wurde in der Küche bereits gekocht.

Zur weiteren Modernisierung der Küchenbetriebe kam es unter der Herrschaft des Fürsten Adolf Josef und seiner Gattin Ida, einer geborenen Prinzessin von Liechtenstein. Der Küchenbetrieb wurde in die Große oder sog. Warme Küche und die Kleine, sog. Kalte Küche unterteilt, die mit modernen neuen Herden und einem leistungsfähigen Ventilationssystem ausgestattet wurden. Um die Küche mit den Wohntagen zu verbinden, wurde ein Personenaufzug eingebaut und die Speisenaufzüge modernisiert.

Die Große oder auch Warme Küche.



In den Räumen der Schlossküche finden Sie überall ein schachbrettförmiges Kachelmuster in der typischen blauweißen Farbe, die den heraldischen Farben des Schwarzenbergischen Wappens entsprechen.

Der Zubereitung von warmen Speisen dienten zwei mächtige Küchenherde. Der weiße wurde im Jahre 1907 von der Wiener Firma Josef Heinisch auf Hluboká installiert, ein wenig jünger ist der schwarze Herd von derselben Firma, der obendrein noch mit einem großen Warmwasserbehälter versehen wurde. Die großen Kochflächen ermöglichten es, auch für eine stattliche Anzahl Essensteilnehmer zu kochen. Die in verschiedenen Höhen angebrachten Backrohre verfügten über eine gleichbleibende Backtemperatur für die verschiedenen Speisen.

Eine interessante technische Erfindung ist der mächtige offene Kamin, im Fleisch auf einem Rost zubereitet wurde. Ein Schaufelrad, angebracht im Kamin, begann sich im Strom der heißen Luft von selbst zu drehen und ein System von Übersetzungen trieb über Ketten das Rad des Spießes an. Solche Räder befanden sich auch an den Enden der großen Roste, die sich nach Anschluss an die Antriebskette von selbst drehten. Die große Gusseisenplatte im offenen Kamin erhitze sich nach dem Anfeuern und diene als Grillkörper. Ein großer Teil des Kochgeschirrs ist aus Kupfer mit verzinnnten Innenflächen und wurde für das Schloss bei der Wiener Firma Willibald Meckel bestellt. Interessant ist ein komplettes spezielles Dampfkochgeschirr mit typischen mit Löchern versehenen Einsätzen speziell für die Zubereitung von Fisch oder ein Messerpolierer, der diese unangenehme Arbeit den Köchinnen mittels Politurpulver und besondere Scheiben aus Filz und Leder abnahm und durch deren Drehungen die Messer rasch abgeschliffen wurden.

Kalte Küche



In der kalten Küche wurden Fleischaufläufe zubereitet, beliebte Pasteten, verschiedene Sorten salziger und süßer Sülzen und Speiseeis. Zur Aufbewahrung des Speiseeises diente ein Eisschrank, der mit gehacktem Eis befüllt wurde, und in einem kleinerem wurden empfindliche Meeresfrüchte oder tropisches Obst auf einer Eisschicht gelagert.

Auf den kleinen Arbeitstischen sehen wir bizarr gestaltete Blechformen sowohl für die Herstellung der in der Schwarzenberg'schen Küche sehr beliebten Fleischaufläufe, die in Dampf gegart wurden, wie auch für eine dekorative Gestaltung der Sülzen. Zu den ältesten Gefäßen gehören die Fayanceterrinen in Form von Vögeln, Fischen oder Gemüse, die in Frankreich in der Mitte des 18. Jahrhunderts in Strassburg

hergestellt wurden. Sie dienten dazu, Fleisch-und Gemüsemischungen direkt an der herrschaftlichen Tafel zu servieren.

Auf Hluboká blieben auch eine Menge zeitgenössischer Küchenmaschinen erhalten. Zu den interessantesten gehört zum Beispiel eine Schälmaschine für Kartoffeln und Obst oder erhaltene Teile einer Speiseeismaschine.

Weinkeller



Mit der Errichtung neuer Weinkeller begann man auf Hluboká schon im Jahre 1852, als Johann Adolf II. die Anweisung gab, im Souterrain des dritten Schlosshofes steinerne Weinregale herzurichten. Mit Zunahme der Weinvorräte wurde der Weinkeller um zusätzliche Räumlichkeiten erweitert. Zwecks Evidierung der Bestände wurden sie inventarisiert. Aus diesen Listen ist ersichtlich, dass die fürstliche Familie Burgunderwein aus dem Gebiet von Graves bevorzugte. In den Kellern befanden sich aber auch deutsche Weine (zum Beispiel Liebfraumilch) oder Madeira zum Kochen.

Vorraum der Zuckerbäckerei



Im Vorraum der Zuckerbäckerei wurden Lebensmittel für die Zubereitung von Back- und Süßwaren gelagert. Außergewöhnlich interessant sind die an den Wänden aufgehängten Zuckerbäckerformen. Aus Anlass der Hochzeit Josef Adams von Schwarzenberg mit Maria Theresia von Liechtenstein im Jahre 1742 wurden die einzelnen Formen aus Birnenholz geschnitzt. In die kleinen Formen, die mit feinem Zucker bestäubt wurden, wurde Tragant gepresst, ein Teig, der dem heutigen Marzipan sehr ähnelt. Die einzelnen Motive wurden zusammengeklebt, bemalt oder vergoldet und damit verzierte man Torten und Kleingebäck für Festessen.

Zuckerbäckerei

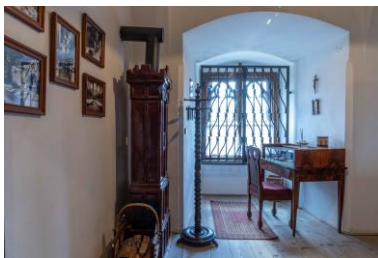


In der Zuckerbäckerei des Schlosses wurde Gebäck nicht nur für Festlichkeiten hergestellt, sondern auch für den beliebten nachmittäglichen Tee. Die in

verschiedenen Höhen angebrachten Backrohre des Backofens ermöglichten es, Gebäck, beginnend mit dem schweren Teig im unteren Rohr, bis zum Schaumgebäck im obersten Rohr zu backen. Zu den bei den letzten Generationen der Schwarzenberger beliebten Süßigkeiten gehörten verschiedene Cremes, Soufflés und kleine überbackene Schokomehlspeisen und im Sommer durfte weder Erdbeer-, Ananas- noch Schokoladeneis fehlen.

In den Schränken der Konditorei wird ein festliches Speiseservice aus der französischen Manufaktur in Gien aufbewahrt und auch ein Getränkeservice, das bei der Glasfabrik Adolfov im Böhmerwald bestellt wurde. Ein weiteres Speiseservice wurde im sog. Vorbereitungsraum ein Stockwerk höher aufbewahrt.

Das Zimmer des Chefkochs.



Bei großen Festlichkeiten wurde in der Schlossküche über die 40 Portionen für die ständige Belegschaft hinaus noch für 80 weitere zu verköstigende Gäste gekocht. Die Küche der Schwarzenberger wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts beträchtlich durch das Vermächtnis Franz G. Zenkers geprägt, einem der bedeutendsten Persönlichkeiten der sog. „Haute cuisine“ in Mitteleuropa, welcher die ersten Kenntnisse und Fertigkeiten in der Küche des Herzogs von Cambacères, einem bekannten Feinschmecker und Mitkonsul Napoleons, erwarb. Während seiner späteren Lebensjahre hat er mittels seiner Kochbücher die französische Spitzenküche in aristokratischen, teils aber auch in bürgerlichen Haushalten bekannt gemacht. An den Wänden hängen Fotografien von der Goldenen Hochzeit des Fürsten Adolf Josef und mit Ida, Prinzessin von Liechtenstein, die im Schloss unter Teilnahme von 127 Gästen gefeiert wurde.

Der Gang vor dem Aufzug



An der Goldenen Hochzeit war auch eine Menge Personal beteiligt. Auf den Fotografien sehen wir Schlossslakaien.

Personen – und Speisenaufzug



Der Personenaufzug im Schloss Hluboká wurde mit einem hydraulischem Antrieb im Jahre 1906 von der Prager Firma Prokopec eingebaut. Dieselbe Firma setzte auch den älteren Speisenaufzug in Betrieb und lieferte an Stelle der ursprünglichen Glocke ein sog. „Sprechendes Rohr“ mit vier Mundstücken. Der für die Aufzüge erforderliche Wasserdruck wurde durch den Einbau eines Reservoirs für 4000 Liter Wasser gesichert, welches insgesamt zehn Fahrten ermöglichte, ehe das Becken erneut befüllt werden musste. Als 1913 die Elektrifizierung des Schlosses fertig gestellt war, wurde der Personenaufzug auf elektrischen Antrieb umgestellt. Kurz darauf wurde auch der Speisenaufzug elektrifiziert.

Wir hoffen, dass Ihnen die Besichtigung der Schlossküche gefallen hat und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in Südböhmen.