

*alt, vielseitig, kulinarisch ...*

## Die Speisemeisterei im Laufe der Zeiten





# Die Speisemeisterei im Laufe der Zeiten

Im Jahr 1772 schenkte Herzog Carl Eugen von Württemberg seiner Favoritin Franziska, der späteren Reichsgräfin von Hohenheim und Gemahlin des Herzogs, das Gut mit dem halb verfallenen Schlösschen aus dem 17. Jahrhundert in Hohenheim.



Herzog Carl Eugen von Württemberg



Franziska von Hohenheim



Schon bald wurden jedoch nördlich des Schlösschens Flügelbauten begonnen: Der Meiereiflügel (heute der Museumsflügel, im Bild rot markiert) mit der Wohnung des Gutsverwalters und mit Viehställen - und ein Kavalierebau, die vorläufige herzogliche Wohnung, der heutige Speisemeistereiflügel (im Bild grün markiert).

Spätestens 1776 wurde Hohenheim herzogliche Sommerresidenz, vom Speisemeistereiflügel aus leitete Herzog Carl die Regierungsgeschäfte.



Im Jahr 1785 wurde schließlich das kleine Schlösschen abgerissen, darüber sollte die neue Schlossanlage entstehen. Die Bauarbeiten im gesamten Schlossbereich und im Englischen Garten, ebenso die Hohenheimer Musterwirtschaft kontrollierte Carl Eugen nahezu täglich.



Gewohnt hat das Herzogspaar in dem provisorischen Kavalierebau, dem heutigen Speisemeistereiflügel.

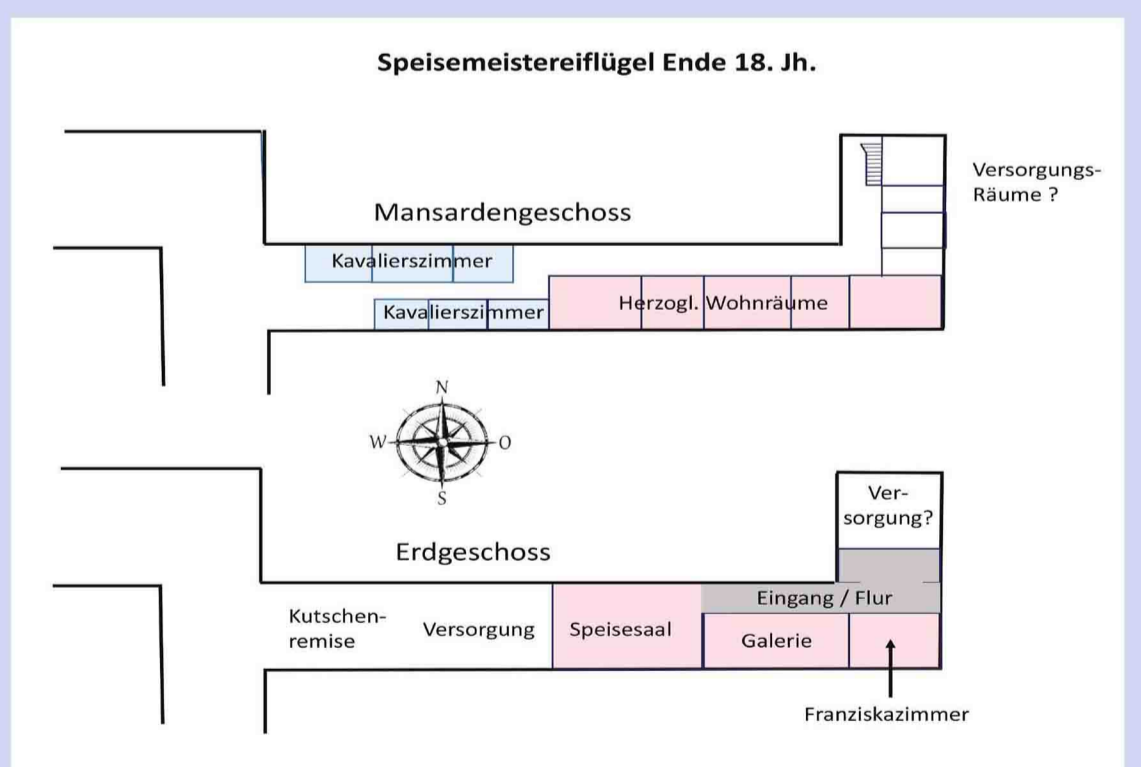
Im Kavalierebau befanden sich im 1. Stock, im Mansardengeschoss, die privaten Gemächer des herzoglichen Paares. Im östlichen Teil lagen die denkbar einfach eingerichteten 5 Wohnräume des Herzogspaares: Tapeten aus bunt bedrucktem Kattun, weiße leinene Vorhänge, rohrgeflechtene Sessel.

In diesem Kavalierebau, im südöstlichen Eckzimmer des 1. Stockwerks, starb Carl Eugen am 24. Oktober 1793.

Westlich der herzoglichen Wohnräume schlossen sich sechs Kavalierezimmer für das Gefolge des Herzogs an. Diese Kavalierezimmer waren noch einfacher eingerichtet.

Im Erdgeschoss befanden sich die Repräsentationsräume: Drei reich stuckierte Zimmer (Vorzimmer, Galerie und Speisesaal), eine kleine katholische Kapelle, einige Nebenräume und die Kutschenremise.

Das kleine Eckzimmer im Osten diente als Vorzimmer, heute wird es Franziska-Zimmer genannt. Westlich schloss sich die sogenannte Galerie an. Wiederum westlich schloss sich dann der größte Raum, der Speisesaal an.



Diese Räume waren mit ionischen Doppelsäulen, großen Wandspiegeln, Surporten, Kaminen von Landmarmor, vergoldeten Sitzmöbeln mit Karmesindamast und großen vergoldeten Tischen mit Marmorplatten, karmesintaftenen Aufzugvorhängen an den Türen und Fenstern geschmückt.





## Die Speisemeisterei im Laufe der Zeiten

Bis zum Tod Herzog Carl Eugens im Herbst 1793 war der – heute Speisemeisterei genannte – Flügelbau das Refugium von Carl Eugen und Franziska, wenn sie in Hohenheim weilten.

Ihr im Jahre 1785 über begonnenes neues Schloss haben Franziska und Carl Eugen nie bezogen, es war 1793 nur halb fertiggestellt. Nach Carl Eugens Tod wurde der Weiterbau des Schlosses bald eingestellt. Für 20 Jahre, bis zur Gründung des Landwirtschaftlichen Instituts, stand das Schloss Hohenheim als halbfertige Bauruine in der Landschaft.



Als im Jahre 1818 das landwirtschaftliche Institut in Hohenheim eingerichtet wurde, bezog der Gründungsdirektor J. N. v. Schwerz eben diese ehemaligen herzoglichen Privaträume im Mansardengeschoss des Kavaliersbaus. Später beherbergten die Räume im Mansardengeschoss Dienstwohnungen, einige Studierendenzimmer und Zimmer für Gäste der Hochschule.

Die ehemaligen Repräsentationsräume im Erdgeschoss wurden nun als Kanzlei (Franziska-Zimmer) als Wohnung des Speisemeisters (östlicher Teil der Galerie) und chemisches Laboratorium (westlicher Teil der Galerie) genutzt. Hauptsächlich wurden die Räume aber als Mensa genutzt (Speisesaal, Nebenräume und Kutschenremise). Im Laufe der Zeit sollte die Funktion als Mensa die dominierende werden: Das trug dem Flügel auch den Namen ein, der sich bis heute erhalten hat - Speisemeisterei.

Der ursprünglich kleine Küchenbetrieb (für 20-100 Personen) musste mit dem Anwachsen der Hochschule (1922: über 1.000 Studierende) erheblich ausgebaut werden.

Für die Beköstigung der Zöglinge ist durch Aufstellung eines besondern Speisemeisters (welches dormalen einer der beyden Famuli ist) von Seiten des Instituts gesorgt.

Die Mahlzeit wird in dem mit der Instituts-Küche durch ein kleines Fenster verbundenen gemeinschaftlichen Speisesaal eingenommen, in welchem nach neuester Einrichtung (seit 1825. bis 1826.) für die gesammte Beköstigung zwey Kosttische bestehen, welche in sofern von einander verschieden sind, daß bey dem einen zum

Frühstück: Suppe und Brod;  
Mittagessen: Suppe, Gemüß und eine Gattung Fleisch;  
Abendessen: Suppe, Salat und Braten, oder sonst eine Speise;

dagegen an dem andern Tisch zum

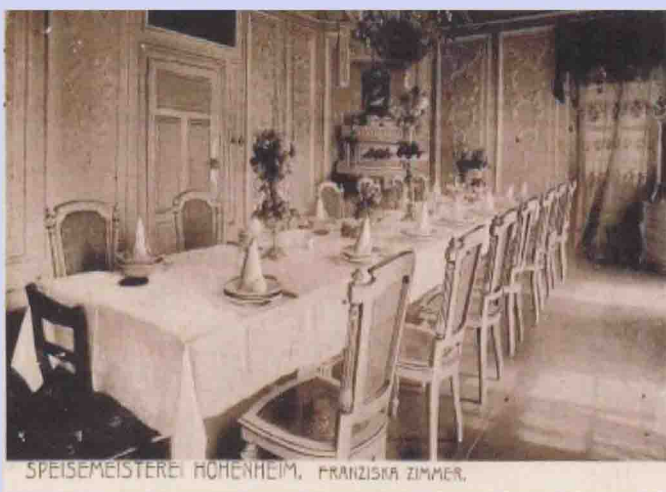
Frühstück: Milch, Butter und Brod;  
und am Mittag ein Gericht weiter, und auch Nachtsch kommen.

Für diese gesammte — in gesunden und schmackhaften Speisen, mit angemessener Abwechslung, bestehende Beköstigung werden an dem einen Tisch 20 fr. an dem andern Tisch 30 fr. pr. Tag bezahlt.

Wer besonderes Getränke verlangt, findet gegen besondere Uebereinkunft mit dem Speisemeister Wein, Bier und guten Most (Cider.)

Sämmliche Zöglinge, In- und Ausländer, haben zwischen einem dieser beiden Kosttische vollkommen freie Wahl: nur ist der bessern Ordnung wegen letztere für einen der beiden Tische immer je auf ein Viertel-Jahr verbindlich.

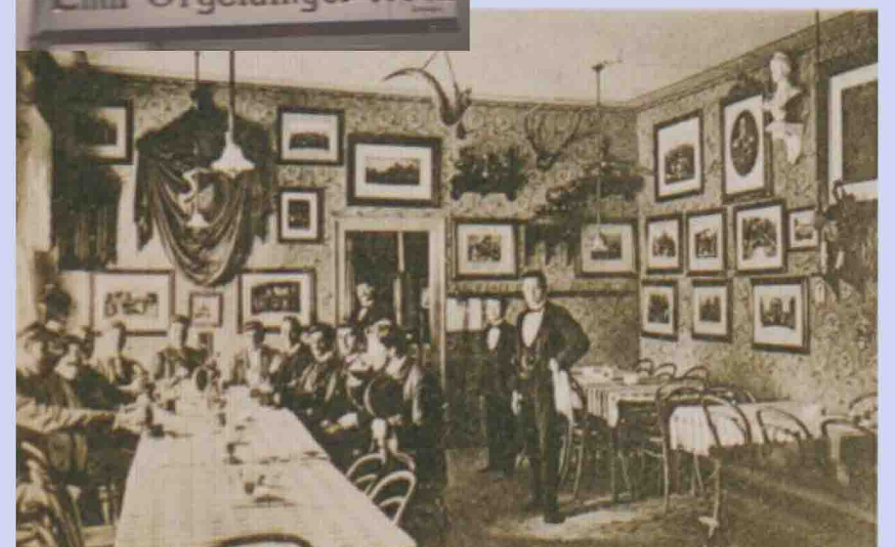
1827



Nicht weniger als 21 Speisemeister, also Mensa-Wirte, amtierten von 1820 bis 1954 in der Speisemeisterei. Ab 1954 hatte dann das Studentenwerk die Federführung.

Allmählich gesellte sich auch eine von den jeweiligen Speisemeistern betriebene öffentliche Gaststätte hinzu. Frühere Besucher Hohenheims erinnern sich gerne an die Möglichkeit, inmitten des Schlossbereichs eine Einkehrmöglichkeit gehabt zu haben.

Eingang zum  
Kaffee-Restaurant  
Speisemeisterei  
Emil Orgeldinger Koch





# SPEISEMEISTEREI

12





## Die Speisemeisterei im Laufe der Zeiten

Beim letzten Umbau der Mensa im Speisemeistereiflügel im Jahre 1970 (die Studierendenzahl lag nun bei ca. 1.300) mussten sogar Teile des Mansardengeschosses und des angrenzenden Kolleggangflügels in den Mensabetrieb einbezogen werden. Die öffentliche Gaststätte wurde damals geschlossen.

Im Obergeschoss befanden sich zu dieser Zeit Wohnräume und Büros. Sogar der Hohenheimer Wetterdienst, der Universitätsbund und eine Zweigstelle des Girokasse residierten im Mansardengeschoss des Speisemeistereiflügels.

Nach Fertigstellung der neuen Mensa im Jahre 1985 wurde im Erdgeschoß sofort die Sanierung vorbereitet. In mühsamer Kleinarbeit konnten die ursprünglichen Raumformen und die ursprüngliche Stuckdekoration rekonstruiert werden.



### Schloß Hohenheim: Nach 21 Jahren wieder Gastronomie

(og). – Im ältesten Flügel des Hohenheimer Schlosses zieht nach 21 Jahren wieder eine Gaststätte ein, die für etwa 100 Personen Platz bieten soll. In der Zwischenzeit diente die ehemalige „Speisemeisterei“ als studentische Mensa. Diese ist nun in einem eigenen Bau untergebracht. Bis allerdings wieder gutbürgerliche bis gehobene Speisen im Schloß serviert werden, wird wohl noch einige Zeit ins Land gehen. Denn zunächst heißt es sanieren und renovieren. Ein wichtiger Schritt ist dabei die Küche. Gerd-Steffen Köhler vom Bauamt der Universität denkt jedenfalls nicht an eine Eröffnung vor dem Frühjahr 1992.

Foto: Bergmann

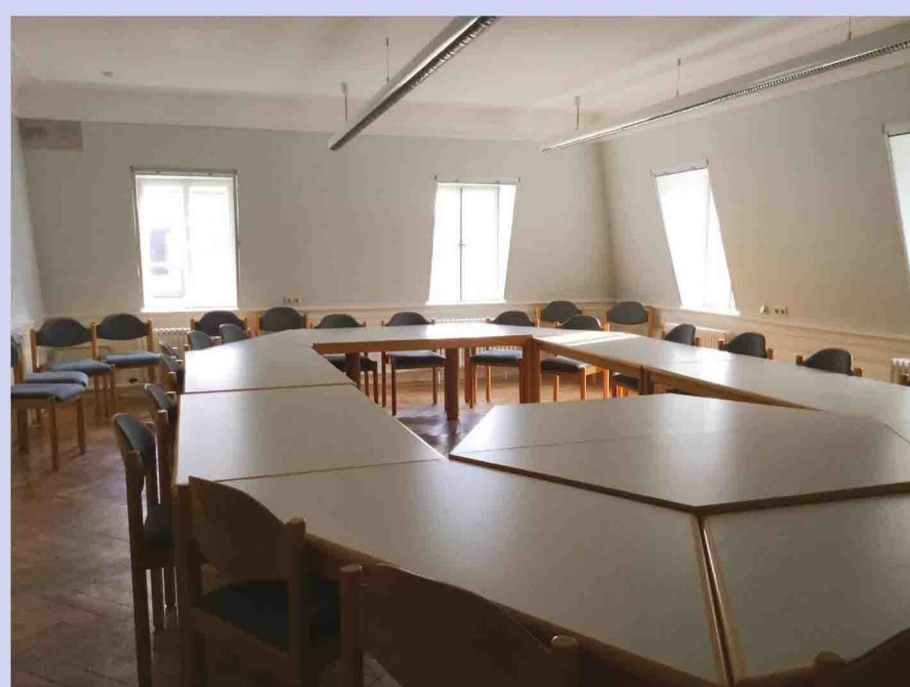
1987 fand man sogar unter den Putzschichten im Mansardengeschosß Schablonenmalereien, die in die Zeit um 1800 datiert werden. Eine historische Restaurierung war also aus denkmalpflegerischen Gründen durchaus gerechtfertigt, handelt es sich beim Speisemeistereiflügel doch um den ältesten erhaltenen Bauteil in Hohenheim.





## Die Speisemeisterei im Laufe der Zeiten

Im Jahre 1990 konnten dann die wieder hergestellten Räume im Mansardengeschoß vom Institut für Kulturwissenschaften, vom Universitätsarchiv und von den Fakultätsverwaltungen bezogen werden.



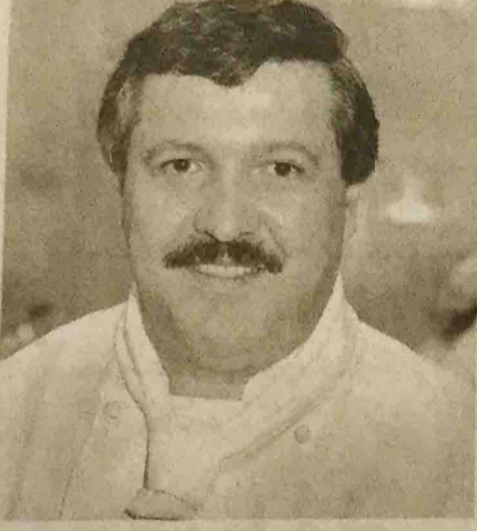
Im Jahre 1993 wurde das Erdgeschoss wieder seiner ehemaligen Nutzung zugeführt: In die wieder hergestellten, reich stuckierten Räume aus dem Ende des 18. Jahrhunderts zog ein Sternerestaurant ein:



SN  
19. 12. 97

## Die Gäste applaudierten dem – ausgezeichneten – Meister

Sagen Sie mal, Martin Öxle: Herausforderung oder Erfolgsdruck – Was bedeutet der zweite Michelin-Stern für Sie?



**Sterne-Koch**

Als Auszeichnung, aber auch Herausforderung wertet Martin Öxle („Speisemeisterei“) den zweiten Michelin-Stern. Foto: Thomas Hörner

Ganze zwei Mal, beteuert Martin Öxle, sei er in diesem Jahr nicht in seinem Restaurant anzutreffen gewesen. Und gerade da, als er einen Kollegen außerhalb von Stuttgart aufsuchte, schlug zuhause die Nachricht wie eine Bombe ein: Die Speisemeisterei im Schloß Hohenheim war von den strengen Michelin-Testern mit dem zweiten Stern ausgezeichnet worden. Soviel Glanz leuchtet zum ersten Mal am Stuttgarter Gastronomie-Himmel und in ganz Deutschland nur über 16 Häusern. Da sei ihm, sagt Öxle, nach der ersten überwältigenden Freude sofort klar geworden, welche Herausforderung diese Auszeichnung darstellt. Man erinnert sich an Schicksale prominenter Kollegen: Der eine schnupfte Kokain „gegen den täglichen Erfolgsdruck“, ein anderer, in Paris, verlor den Verlust eines Sterns nicht und brachte sich um. Machen solche Beispiele Angst? Beides muß bei Öxle, dem 48jährigen gebürtigen Überlinger, nicht befürchtet werden: „Je länger ich Gastronomie betreibe, desto mehr macht sie mir Spaß.“ Vor 17 Jahren kam Öxle nach Stuttgart.

Zuerst ins Schloßhotel Solitude, wo er binnen zwei Jahren einen Stern holte. Dann machte er sich in Berg selbständig, wechselte 1985 in „Öxle's Löwen“ nach Mühlhausen, startete 1991 im „Top Air“ am Flughafen neu durch – und stets begleitete ein Stern seine berufliche Bahn. Am Ziel seiner Wünsche war er jedoch erst im feudalen Barock der Speisemeisterei.

„Diesem Restaurant habe ich mich voll und ganz verschrieben“, beteuert Öxle. Vorbei sind die Zeiten, als er nach dem vermeintlichen gastronomischen Mekka München schielte und damit manche Stuttgarter nachhaltig kränkte. Im Gegenteil, er könne sich gar nicht mehr vorstellen, aus Stuttgart fortzugehen. Und aus der Speisemeisterei erst recht nicht.

Bekommt Öxle die wirtschaftliche Rezension nicht zu spüren? „Ich wundere mich manchmal selbst“, gibt der Befragte zu. Aber man sei bis zum Ende des Jahres

ausgebucht. Und was muß man für diese besonderen Genüsse anlegen? „Das Menü kostet 125 bis 148 Mark und am Sonntag mittag 96,50 Mark. Die meisten Gäste lassen 120 bis 200 Mark hier, aber niemand wird schief angeschaut, wenn er für 75 Mark nur eine Suppe, ein Hauptgericht und ein Glas Wein zu sich nimmt.“

Sagen Sie mal, stehen Sie eigentlich noch selbst am Herd, oder überlassen Sie das ihrem Küchenchef Andreas Goldbach? Natürlich koche er noch selbst, kommt es da fast entrüstet. Er stelle die Karte zusammen, entwickle die Rezepte, dann werde jedes neue Gericht mehrfach probeweise gekocht, bis es bei der zwölfköpfigen Küchenbrigade hundertprozentig sitzt.

Als der Patron am Tag nach der Kunde von den Sternen seine Runde im Lokal machen wollte, empfangen ihn die Gäste mit Applaus. Den er aber nicht für sich allein beansprucht: „Diese Auszeichnung ist der Erfolg des ganzen Teams.“ Daß Öxle mit seinen 24 Mitarbeitern die Champagnerkorken sanft ploppen ließ, ist ja wohl selbstverständlich. *Heidemarie A. Hechtel*

**Sagen Sie mal...**

Der im Jahr 1964 in Mittelschwaben geborene Frank Oehler kam mit seinem Team 2008 in die Speisemeisterei. Drei Monate nach Eröffnung wurde die Speisemeisterei bereits mit 15 Punkten vom Gault Millau ausgezeichnet und Ende Dezember vom Varta-Führer als „Restaurant der Woche“ ausgezeichnet. Seit mehreren Jahren wird das Restaurant auch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.



Seit Juni 2009 ist Frank Oehler auch in der Sendung „Die Kochprofis – Einsatz am Herd“ auf RTL II zu sehen.





Die Speisemeisterei im Laufe der Zeiten



Speisemeisterei Schloss Hohenheim  
Inhaber: Chr. Klunzinger

1950

Speisezettel

Grüner Suppe	4.
Jungbraten in Sauce	12.
gr. Grah-Lentel	20.
Sauer Kirschen	10.
1. Salat	10.
Schwartz-Lentel	10.
Gr. Grah-Lentel	10.
Omelette	12.
Leberbraten	10.
Gr. Grah-Lentel	10.
Leberbraten	10.
Schwartz-Lentel	12.
Gr. Grah-Lentel	8.
gr. Grah-Lentel	10.
Leberbraten	12.
Schwartz-Lentel	10.
Leberbraten	10.
Salat	4.

1836

Speisezettel  
für Herrn ... 1849.

Suppe	4.
Kartoffeln gebraten	5.
in ... Sauce	4.
grüne ...	5.
Braten mit ...	14.
Braten ...	14.
Halbe ...	8.
...	8.
... Salat	14.
... Salat	24.
... Salat	12.
... Salat	10.
... Salat	18.
... Salat	8.
... Salat	14.
... Salat	8.
... Salat	4.
... Salat	4.
... Salat	4.
... Salat	4.
... Salat	5.
... Salat	9.
... Salat	16.
... Salat	9.
... Salat	9.



Speiseplan  
SPEISEMEISTEREI

21.2.-25.2.83

Getränke:  
0,25 Schulumilch (Nur für Studenten)  
0,2 Apfelsaft  
0,55 Bier

MONTAG	Tagessuppe + Schinkensteak "Hawaii" Reis, Salat Dessert
DIENSTAG	Tagessuppe Putenbrustfilet Spätzle, Salat Dessert
MITTWOCH	Tagessuppe Apfelstrudel mit Vanillesoße (5) Kompott (8)
DONNERSTAG	Tagessuppe + Cordon bleu Kartoffeln, Gemüse Dessert
FREITAG	Tagessuppe Schollenfilet in Ei Kartoffelsalat Dessert
SAMSTAG	Tagessuppe Schollenfilet in Ei Kartoffelsalat Dessert

Kennzeichen für Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang  
Die Desserts können 5/6 enthalten  
Guten Appetit

MENÜ SPEISEMEISTEREI

Gillardeau Auster mit Szechuan Schweinebauch Tapioka und Mandarine
Winterkabeljau mit Essigschaum Kalbskopf, Wurzelgemüse und Fregola
Königskrabbe mit Schwarzwurzel und Passionsfrucht
Miéral Taube mit Trüffeljus Rote Bete und Sellerie
Rosa gebratener Tafelspitz vom Wagyu-Rind mit geschmortem Top Blade Roast Zwiebel, Spinat und Süßkartoffel
Buchweizen mit Quitte und Kerbel oder Käsespezialitäten von unserem Wagen

ein hundred und vierzig

2017