

Ein Braatz, Koch des Königs von Preussen, Erfinder der Bratkartoffel, Vater der Pommes Frites

Oft sind die Kalender vollgespickt mit Gedenktagen für grosse Männer und Frauen. Dichter, Mediziner, Philosophen, Erfinder, Schauspieler.

Kaum einer, der nicht zu seinem Recht kommt. Küchenmeister aber sucht man in deutschen Gedenk-kalendern wohl vergebens. Die Frage ist berechtigt: Wer erfand die Brat-Kartoffel oder genauer die Braatz-Kartoffel?

Den 200. Todestag dieses Mannes hätte man 1986 nun wirklich mit feiern sollen. Stellen wir ihn vor, den Schöpfer einer der beliebtesten deutschen Leibspeisen, damit diese Wissenslücke endlich gefüllt wird: **Friedrich Emil Fürchtegott Braatz (1729-1788)** Sohn kleiner, ober-schlesischer Bauersleute. Im Ersten Schlesischen Krieg verlor er die Eltern und seine armselige Behausung und zog als Trommlerbube mit der preussischen Besatzungsarmee. Zäh und unbeirrt diente er sich bis zum Regiments-Küchenmeister empor.

1756 nach der Schlacht bei Lobositz fiel er dem König bei einem Festessen auf, der ihn - nicht ohne Grund - sofort als Chefkoch engagierte. Braatz verstand es nämlich meisterhaft, mit sparsamsten Mitteln schmackhafte Genüsse zu "zaubern". Er improvisierte viel und war - wie wir heute sagen würden - "küchenkreativ". Sparsamkeit aber erfreute Friedrichs Hof, und jeder zusätzlich in der Schatulle verbliebene Louisdor machte ihm den "Braatz-Kerl" um so angenehmer. Ein Glanzstück lieferte dieser bei den Friedensverhandlungen zu Hubertusburg, die für Preussen auch darum so vorteilhaft ausfielen, weil Braatz den Österreichern schwere, fette Speisen und Bier vorsetzte, die getrennt speisenden Preussen aber rigoros auf leichtes Futter setzte.

So plagten sich die Österreicher zusätzlich zu den Problemen der Verhandlungen träge mit Schwerverdaulichem herum. Ja, er war schon ein Teufelskerl, dieser Braatz. Friedrich hatte zwar seinen Krieg gewonnen, aber in den Kassen herrschte gähnende Leere. Das Gespenst der Hungersnot ging in Preussen um. Genau am 13. April 1764 wurde der Leibkoch in das Kabinett des Königs befohlen. Dort wurde ihm kurz und bündig mitgeteilt, man habe die Einführung der überseeischen Frucht **Batata** beschlossen, um die drohenden Hungersnöte zu bannen, und der Hof müsse ein Beispiel geben - also Bataten auf den Tisch!

Nun muss man wissen, dass anfänglich versucht wurde, nicht die Knolle der Kartoffel zu essen, sondern die giftigen grünen Fruchtknollen. Leibweh, Durchfälle, ja sogar einige tödliche Vergiftungen waren die Folge. Auch Braatz lag 3 Tage im Potsdamer Garnisonshospital, ehe er mit einem bleibenden Nierenschaden entlassen werden konnte.

Aber nun wusste er wenigstens, welche Teile der Pflanze geniessbar waren und welche nicht!

Wenige Tage danach erschienen zum ersten Mal auf der kgl. Mittagstafel Cartschoffeln in "Holländischer Sauce". Friedrich war zufrieden. Noch am gleichen Tag trifft um 23.00 Uhr **Graf Hercule de Grasseville-Fraissac ein, engster Vertrauter Seiner Allerchristlichsten Majestät Ludwig XV** ein. Ein wirklicher Herr voller Geist und Witz, ein vorzüglicher Weinkenner und ein begnadeter Feinschmecker. **Friedrich II**, als Verehrer der feinen französischen Lebensart wirft sich hastig in seinen Uniformrock, jagt einige adrette Hofdamen aus ihren Gemächern und raunzt Braatz an: "Schaff er was auf die Tafel für den Chevalier. Wenn es nicht convenieret, lassen wir ihn henken!"

Die aufgeräumte Küche bietet um die späte Nachtstunde nicht eben viel. Von der Decke hängen Würste, einige Seiten Räucherspeck, im Kasten faustdicke, braune Zwiebeln. Versonnen nimmt Braatz eine davon in die Hand, raschelt mit der trockenen Schale. Da fällt sein Blick auf eine irdene Schüssel gekochter "Cartschoffeln", den Rest vom Mittagessen. Könnte man nicht ... die Bataten in der Pfanne wärmen ... das geht natürlich nicht ohne Fett. Räucherspeck in Würfel schneiden und in der Pfanne brutzeln, tja und würzen?

Salz ist eh' im Speck, vielleicht gehackte Zwiebeln? Gesagt, getan. Bald verbreitet sich ein köstlicher Duft von der Küche aus durch die Rokokozimmer von Sanssouci - die ersten Bratkartoffeln der Welt senden ihre nasenbetörenden Boten voraus.

Graf Grasseville-Freissac ist geradezu schwärmerisch begeistert. Den Koch will er sehen, das Rezept muss er haben, und überhaupt ist das eine Sternstunde, denn Friedrich erklärt kurz und bündig: „Er soll ab heute **von Braatz** heißen“, und steckt ihm dafür noch einen **Orden** an.

Am Hof bleibt selten etwas geheim. An den Türen des Speisesaales haben die Lakaien gelauscht, ganz Berlin kennt inzwischen das Rezept, und ganze Schwaden von Bratkartoffelgeruch ziehen durch die Häuser.

Die Kartoffelpreise schnellen in die Höhe. Auf den Märkten Brandenburgs ist keine einzige Knolle aufzutreiben. **Braatz-Kartoffeln** sind buchstäblich "in aller Munde". Die Nachfrage steigt enorm, dass der preussische Wirtschaftsminister Otto von Lampstedt nach Lübeck reist und einen grösseren Lieferkontrakt mit dem Handelhaus Kröger über Speise- und Saatkartoffeln abschliesst.

Noch ein Kuriosum ist zu vermelden: **Graf Fraissac hatte sofort eine Depesche mit dem Rezept nach Versailles gesandt**, die jedoch teilweise unleserlich anlangte. Dort wurden rohe Kartoffelstreifen in siedendes Fett geworfen und lediglich mit Salz bestreut serviert. Die Kartoffeln auf preussische Art nannte man nach dem bespöttelten Herrn von Sanssouci "**Pommes Fritz**" - ein Name, der uns bekannt ist.

Herr von Braatz ist ein vielbegehrter Mann, aber er bleibt Preussen treu, eine Treue, die nicht belohnt wird. 1786 stirbt **Friedrich der Grosse**. Der neue König hat es nicht so mit Kartoffeln, von Braatz wird sang- und klanglos über Nacht entlassen. Verbittert, von Krankheiten geplagt, zieht sich der "Cartschoffel-Rezepteur" in seine schlesische Heimat zurück. Dort stirbt er an einer Überdosis selbstgebranntem Schnaps aus Kartoffeln. Kur-Zeitung (Datum ??)

