

# Das Ballett der Bäume

Der Küchengarten Ludwigs XIV. ist legendär. Wer noch nicht in Versailles war, kann ihn jetzt dennoch kennenlernen – mit Hilfe eines Buches

• Katja Mutschelknaus



weder rar oder exotischer Herkunft oder beides, und wohl auch deshalb hatte die Haute-volee im Barock und Rokoko ein hocherotisches Verhältnis zu den Gaben der Natur. Der Philosoph Diderot, zu Lebzeiten Ludwigs XIV. geboren, meinte über die Himbeere, sie sehe aus wie die „feuchte Brustwarze einer Amme“. Ludwigs Gärtner La Quintinie hatte zwischen 1678 und 1683 in Versailles einen Obst- und Gemüsegarten erschaffen, der die Küchengärten seiner Epoche sämtlich in den Schatten stellte: gartentechnisch kühn durchdacht, formvollendet und elegant, ein großer Wurf des galanten Zeitalters.

Wie das Schloss, war auch der Obst- und Gemüsegarten des Sonnenkönigs vollkommen auf Wirkung bedacht. Ein Herzeige-Objekt, in dem nicht ein einziges Samenkorn zufällig irgendwo in die Erde hätte fallen dürfen. Kein einziger Ast durfte sich da in den Himmel recken, bloß wie es der Natur gefällt. Der Nutzgarten Ludwigs XIV. war als Bühne konzipiert, in der jede noch so kleine Pflanze einer Choreographie zu folgen hatte. 1682 rief Ludwig XIV. die Domäne Versailles zur Residenz des französischen Hofes und zum Regierungssitz aus. Da setzte er sich dann als absolute Größe in Szene, als Lenker der Schöpfung auf Erden. Das Leben der Aristokratie wurde fortan als großes Fest inszeniert. Und Ludwig gab diesem Spiel des Lebens in Versailles eine neue Form. Und zwar durchaus gegen die Gesetze der Natur. La Quintinie plante den Garten an einer Stelle, die zu Zeiten, als Versailles noch ein Jagdschlösschen war, unter Höflingen als „stinkender Tümpel“ verschrien war. Morastiges Gelände, wassertechnisch jedoch nicht ungünstig gelegen. Hier also erntete man nun Aprikosen, Pfirsiche und Gürkchen. Ludwig schrieb eine Gebrauchsanweisung: „Die Manier, die Gärten von Versailles zu zeigen.“ Darin bestimmte er, welchen Wegen zu folgen sei, um beim Abschreiten der Beete Aha-Effekte zu erzielen. Der Doge von Venedig und der König von Siam zählten zu den prominenten Opfern, die Ludwig über matschige Böden zu den Gemüsebeeten komplimentierte, um ihnen die frisch geschlüpften Zuckerkürbisse und Spargelstangen vor Augen zu führen.

Manchmal machte er seinen Staatsgästen auch eine Birne zum Geschenk. Viele Fürsten kamen damals auf den Geschmack der „Bon Chrétien d'hiver“, einer Winter-„Apothekerbirne“ aus dem Küchengarten des Königs. Er schickte sie ihnen per Kurier. Diese Birne stellt uns ein großformatiger Prachtband über den Versailler Küchengarten nun als funkeln-

de Preziose vor: ausgeleuchtet wie ein Sonnenball, die Schale goldglühend, durchzogen von glutroten Adern. 1690 war La Quintinies Anleitung für die Obst- und Gemüsegärten erschienen: „Instruction pour les jardins fruitiers et potagers“. Er hatte sie während seiner Zeit bei Ludwig XIV. verfasst. Über 500 Birnensorten sind dort beschrieben. Ein paar hundert davon werden heute noch im Küchengarten kultiviert. Die Bon Chrétien, urteilte La Quintinie, sei „duftend und zuckersüß“. Nicht nur ihm, auch dem König und seinen Zeitgenossen war bewusst, was in dieser Birne steckte: Seit dem frühen Mittelalter galt sie der Christenheit als Symbol für die aufgehende Sonne – Jesus Christus. Sie war nicht irgendeine Frucht. Sie war die Verkörperung eines Ideals. So wie die Granatapfel und Plattpfirsiche im Garten des Königs, und auch die Gemüse und Kräuter. Welche Bedeutung kommt einer Artischocke zu, wenn ihr Beet durch ein vergoldetes Tor geschützt wird?

Der Küchengarten des Königs war Abbild einer machtvollen Idee. Unter Ludwig XIV. wurde Versailles das Symbol des Absolutismus. Ein Gesamtkunstwerk. Musik, Tanz, Theater, Mode, Esskultur, die Bildenden Künste und eben auch die Gartenkunst sollten, so war Ludwigs Plan, in Versailles einen Grad der Verfeinerung und technischen Raffinesse erreichen, den es bisher nicht gegeben hatte. Ludwig machte die Wissenschaften und Künste zur Chefsache. Er gründete eine Akademie nach der anderen, für Tanz, Musik, Literatur, er hielt seine Gartendirektoren an, den königlichen Garten zu einem Hort des Wissens zu machen. Heute sind die Gärten von Versailles, auch die Küchengärten, Teil des Unesco-Weltkulturerbes. Die Küchengärten sind sogar mehr: ein Ort der Wissenschaften, bis heute eine höhere Lehranstalt für Obst- und Gemüsebau und die Kultivierung historischer Nutzpflanzen.

Wer, wie der Sonnenkönig,

der Auffassung ist, die Welt habe sich um ihn zu drehen, will natürlich alles haben, jetzt, sofort. Ludwigs Chefgemüsegärtner La Quintinie dürfte ähnlich unter Erwartungsdruck gestanden haben wie heute ein Trainer des FC Bayern: Er war auf Erfolg programmiert. Der Gärtner bewies Nervenstärke. La Quintinie schaffte das bis dahin Unmögliche: ein Mikroklima, das die Jahreszeiten austrickst. Was heute banal erscheint, war damals ein Privileg des Adels: Erdbeeren und Spargel im Januar. Die Idee mit der Glasglocke für empfindliche Sprösslinge geht auf La Quintinie zurück. Er ließ die Mauern des Nutzgartens so ausrichten, dass die Feigen- und Pfirsichbäume windgeschützt waren, er tüftelte an einer frühen Form der Treibhausgärtnerei und deckte die Beete mit Glasdächern ab, auf die er den Mist der Pferde aus den Stallungen von Versailles werfen ließ, auf dass die zarten Erdbeeren und Spargel keine kalten Füße kriegten.

Und er rückte den Obstbäumen zu Leibe. Es dürfte kaum einen Ort geben mit einer größeren Sammlung außergewöhnlicher Spalierbäume wie den Küchengarten von Versailles. Pfirsiche, Äpfel, Birnen reifen dort an Bäumen, die wie Musikinstrumente gezogen sind, wie Kerzenleuchter mit sechs Armen, Fächer, Vasen, Spindeln. Im Winter, wenn die Bäume nackt sind, muten sie wie Balletttänzer an, die ihre Glieder zu kapriziösen Figuren drapieren. 20, 30 Jahre braucht ein Ast, um zu solch spielerischer Form zu finden. Und er braucht einen Gärtner, der sich auf die Kunst des Formschnitts versteht. Die Autoren des „Küchengarten des Königs“ führen uns in die hohe Schule des Baumschnitts ein. Drei Kapitel ihres Buchs sind der Gartenpraxis gewidmet, so wie sie heute im Küchengarten von Versailles noch gelehrt wird. Der Formschnitt für Spalierobstbäume war zwar schon vor La Quintinie in Frankreich praktiziert worden, fand jedoch durch ihn erst vollends zur Blüte. La Quintinie

Das war sein Reich: Jean-Baptiste de la Quintinie (links im Bild als Denkmal) blickt stolz auf seine Schöpfung, den königlichen Küchengarten von Versailles, hinab, dem er seit 1683 vorstand. Im Hintergrund die Kirche St. Louis

hatte erkannt, dass sich durch die formale Erziehung der Bäume ein Dilemma lösen lässt: Einerseits sollte das Auge des Königs nicht beleidigt werden, wenn im Winter den Bäumen jede Zier fehlte, Blätter, Blüten und Früchte. Andererseits sollten die Bäume tragen: Allein 4000 Feigen mussten die Feigenbäume im Garten für die Versailler Tafelien hervorbringen – täglich.

Die Sonne kommt besser durch, wenn sich die Äste von Obstbäumen zum Fächer entfalten oder im Contrespazier elegant gegeneinander spreizen. Ein Baum, der in alter Spalier-technik zurechtgeschnitten und gebunden wird, treibt seine ganze Kraft in die Blüten, aus denen die besten Früchte hervorgehen werden. Auf diese Weise gelang es La Quintinie, „Mengen von schönen und guten Früchten“ für seinen König zu ernten – und für den Hofstaat von Versailles, der aus mehreren Tausend Personen bestand. In der Hofküche verschwanden die Pfirsiche „Violette“ und „Madeleine“, die Pflaume „Royal de Tours“ und die goldgelbe Himbeere „Sucrée de Metz“ sodann in kupfernen Konfitüretopfen, die Erdbeeren wurden in Wein eingelegt und die Gürkchen zu Cornichons eingemacht. Heute leben im Küchengarten des Königs Obst- und Gemüsesorten aus vergangenen Jahrhunderten fort. Wer mag, kann sie besichtigen. Der Architekt Pierre David und die Journalistin Martine Willemin haben mit ihrer Dokumentation dem Nutzgarten ein zauberndes Denkmal gesetzt. Neben einer kleinen Warenkunde historischer Obst- und Gemüsesorten ist ihr „Küchengarten“ vor allem dies: Hommage an die hohe Gärtnerkunst vergangener Tage. Nicht zuletzt, weil der Fotograf Gilles Mermet die Birnen und Auberginen, Kürbisse und Feigen, Quitten und Pfirsiche als Persönlichkeiten von bemerkender Schönheit porträtierte. Auf glanzvollem Papier treten sie uns vor Augen wie handkolorierte Kupferstiche, zum Greifen nah.

Pierre David, Gilles Mermet u. Martine Willemin: **Der Küchengarten des Königs.** Dumont, Köln. 208 S., 49,95 €.

