

Arbeitskreis STADTGESCHICHTE Neuenstein

Ein herrschaftliches Hochzeitsmal

Bald nach dem Umbau des alten Wasserschlosses Neuenstein zu einem repräsentativen Herrschaftssitz im Stil der Renaissance, fand im neuen Schloss ein standesgemäßes Fest statt, an dem etwa 2000 Personen zu bewirten waren. Wolfgang, Graf Ludwig Casimirs zweiter Sohn heiratete am 31. Januar 1567 in Dillenburg Magdalene, die Tochter des 1559 verstorbenen Grafen Wilhelm von Nassau-Katzenelnbogen. Sie war die Schwester des Fürsten Wilhelm von Oranien, Statthalter der Niederlande und Stammvater des Niederländischen Königshauses. Die Hochzeitsfeier nach der Trauung in Dillenburg war wegen der schweren Erkrankung des Großvaters der Braut, Graf Ludwig von Nassau-Katzenelnbogen, sehr eingeschränkt. Die Heimführung des jungen Ehepaars nach Neuenstein erfolgte im September gleichen Jahres und dauerte eine ganze Woche.



Graf Wolfgang II. von Hohenlohe-Neuenstein

Die 6 geladen Grafen und 16 Freiherren mit ihren Gemahlinnen wurden von 205 Reitern begleitet. Der Brautvater, Graf Ludwig Casimir von Hohenlohe-Neuenstein empfing die Ehrengäste mit den besten Weinen seines Kellers, so ein Fässchen roten Wanninger vom Herzog von Württemberg, ein Fass Fürstenberger Wein vom Kurfürsten zu Heidelberg, ein Fass Leistenwein (Leiste, südlicher Abhang des Marienbergs in Würzburg) vom Bischof von Würzburg, und ein Fass Aschenburger Rheinwein (Aschaffenburg) vom Erzbischof von Mainz.

Die Hochzeitsgaben der hohenlohischen Ämter waren Geld und vor allem Naturalien so Kälber, Spannferkel, Lämmer, Hühner u.a. im Wert von 1200 Gulden. Für die vielen Gäste, Grafen, Freiherren, Abgeordnete der Reichsstädte Hall und Heilbronn, hohenlohische hohe Beamte und Geistliche, musste eine riesige Masse von Speisen zubereitet werden.

Am ersten Tag wurden zur Mittagstafel drei Gänge aufgetragen. Ein Gang bedeutete ein Lauf der auftragenden Dienerschaft von der Küche zur Tafel.

Der erste Gang: ein *kräftig Supplin, Rindfleisch mit Kräuter gesotten, Hühner mit Morcheln, eingemachte Kapauen, warme Wildpretpastete, gesottene Forellen, gebratene Pfaunen, Hasenpastete, Hecht in Speck und allerlei Backwerk.*

Der zweite Gang: *kalte Wildpretpastete, Welschwurst, Sauerkraut mit Hammelfleisch, Hirschzieher, Grundeln, eingemacht Hammelfleisch, Spannferkeln, gebratene Feldhühner.*

Der dritte Gang: *Ganspastete, gesulzter Hecht, Wildpretpfeffer, eingemacht Kalbfleisch, Krebse, gebratene Rehschlegel, Kalbsnierenbraten, gebratener Schinken mit gerösteten Schnitten, gebratene Birnen, und reichlich Gebackenes.*

Vorbereitet wurden die Speisen bei offener Feuerstelle für den Bratspieß, und den Kochkesseln in der Küche des Schlosses, heute eine der größten noch erhaltenen mittelalterlichen Küchen Europas. An jeder Tafel stand ein Fürschneider der das Fleisch in mundgerechte Stücke zerteilte, damit die Gäste zugreifen konnten. Zur Unterhaltung der Gäste mussten die Schüler der Öhringer Lateinschule kleine Komödien aufführen und singen.

Nach dem Tod seines Vaters 1568 regierte Graf Wolfgang II. von Hohenlohe-Neuenstein (1546–1610) zunächst mit einem Bruder und der Mutter, nach 1574 allein. Auch nach der Landesteilung von 1586 zwischen ihm und seinen Brüdern verwaltete Wolfgang II. den Hauptlandesteil Hohenlohe-Neuenstein allein, weil sein Bruder Philipp Offizier in den Niederlanden wurde und dort den Rest seines Lebens blieb. Friedrich, der Jüngste, zeigte wenig Neigung zum Regierungsgeschäft. In den 42 Regierungsjahren modernisierte Wolfgang II. seine Grafschaft. Er ordnete die Verwaltung neu, erließ eine Polizeiordnung, eine neue Schulordnung, hob die Leibeigenschaft auf und billigte eine neue Kirchenordnung für ganz Hohenlohe. Er war einer der bedeutendsten Landesherren von Hohenlohe.