



Marina Heilmeyer & Stefan Körner (Hgg.)

Zu Gast bei Fürst Pückler ★★★★★

65 historische Rezepte

neu interpretiert von Tim Sillack

Fotografien von Marina Jerkovic

Prestel 2022 · 224 S. · 38.00 · 978-3-7913-8858-8

Bei Hermann Fürst Pückler-Muskau (1785–1871) spielte das Essen eine große Rolle. In den Briefen aus den Jahren 1817–1822 an seine Frau Lucie (er nannte sie Schnucke) ist immer wieder von Dinners, Soupers usw. die Rede, und man kann sich vorstellen, dass die Gäste dazu nicht in Jogging-Hosen und T-Shirt erschienen sind. Etwa hier (datiert nachts, 3 Uhr): „Unser Souper war recht sehr lustig, und die Gäste sind erst vor einigen Minuten gegangen. Collin hat gekocht, und recht leidlich, alle Dessertsachen vorzüglich. On a bu à huit personnes 12 bouteilles de vin, et mangé 600 huitres, ce qui reste raisonnable. Ich bin müde, gute Schnucke.“ Beachtlich: 600 Austern (vielleicht waren es die von ihm geliebten „Holsteiner Austern Florentiner Art“, S. 47), 12 Flaschen Wein erscheinen mir etwas wenig. Zwei Dinge kann man hier festhalten: Der Fürst sprach Französisch so gut wie Deutsch. Dass er die „Dessertsachen“ erwähnt, wird die meisten Leser nicht wundern, wenn sie nur das wissen, was die Meisten über den Fürsten wissen: Eine berühmte Eis-Kombination wurde nach ihm benannt. Er soll sie kreiert haben, aber das war eigentlich ganz anders. Die genauen Informationen findet man in diesem sehr schönen Buch auf Seite 201.

In der Tat: Ein sehr schönes Buch mit großartigen Fotos und reichlichen Informationen über diese eigenartige Gestalt der deutschen Kulturgeschichte, den man auch den „grünen Fürsten“ nannte. Auf knapp einleitenden vierzig Seiten findet man erst mal das Wichtigste über ihn. Es war eine Ehre für alle, die bei ihm, auf Schloss Branitz, an die „üppige Tafel des Fürsten geladen“ wurden. (S. 24) Für viele von ihnen war es unvergesslich. Für uns heute ist es das gewissermaßen auch, denn die „Tafelbücher“ des Hauses sind erhalten, aus ihnen stammen die hier vorgestellten Speisen, die von Tim Sillack neu interpretiert worden sind. Die Fotos zeigen, wo gespeist wurde. Schon der Frühstückssalon ist eine Pracht (S. 37), vom Speisezimmer gar nicht zu reden (S. 54f.) Und das Tafelgeschirr wird leider nicht Jeder gerade zur Hand haben. Etwa der große silberner, reich verzierte Topf für die frische Cottbuser Krebsuppe (S. 60)

Das Rezept und die Anleitung zur Zubereitung machen klar, dass nicht irgendein Hobbykoch hierbei tätig werden kann. Doch man findet auch Speisen, die in einer gut eingerichteten bürgerlichen Küche zubereitet werden können, aber nicht sehr viele. Aber vielleicht unterschätze ich meine Leser. Vielleicht



gelingt ihnen der „Hummer à la Pückler – mit Sauce Choron“. Hier drei weitere exquisite Angebote: „Königlicher Kalbsschlegel à la Béchamel“, „Gänsebraten mit Römersalat nach Art der Köchin Karoline“, „Rehrücken Bois de Boulogne“. Eher leicht: „Ochsenszunge mit Rosinen auf sächsische Art“, „Kartoffeln à la Semilasso“. Dazu muss man wissen, dass sich Fürst Pückler „Semilasso“ (der Halbmuße) nannte. Erläuterungen dazu und zu vielen anderen Details über Fürst Pückler und seine Zeit findet man über das ganze Buch verteilt, so z. B. über die Kochbücher des Fürsten (S. 191–193). Da kann man einiges lernen. Die Werke von Alexis Soyer (1810– 858) werden von Pückler empfohlen. Er hat als Koch Karriere in England gemacht, und vielleicht kann die Hausfrau von heute dieses Buch verwenden: *The modern house-wife* (1849), in dem viele Rezepte für Ananas zu finden sind. Pückler kannte ihn nicht persönlich, dafür aber Madame Bertha Strauß, die seit 1861 Schlossinspektorin am Hof des Fürsten war. Berühmt waren ihre Obstrezepte und Marmeladen. Ihr Kompott mit Pfirsichen ist ausnahmsweise leicht zuzubereiten (S. 198).

Man kann seine Gäste damit überraschen und so ankündigen: Das gab es auch beim Fürsten Pückler! Und vielleicht noch dieses Zitat aus Pücklers Tagebuch anhängen: „Meine Haupteigenschaft ist der Geschmack – der in allem das Vollkommenste zu erreichen sucht, und es zu finden versteht.“