

Aus dem Nähkästchen geplaudert: Hochzeit bei den Royals

Carolyn Robb war über viele Jahre persönliche Küchenchefin von Prinz Charles und Lady Diana. In ihrem Buch »Königlich und köstlich« bietet die leidenschaftliche Köchin viele Inspirationen für eine Hochzeitskulinarik mit dem gewissen royalen Etwas. Wie ein königliches Vermählungsdinner aussehen sollte, hat Carolyn Robb uns in einem Interview verraten.



Was serviert die britische Königsfamilie traditionell zu Vermählungen?

Im Laufe der Jahre wurde das Essen bei königlichen Hochzeiten erheblich vereinfacht. Bei der Hochzeit der Königin Mutter und König George VI. gab es noch ein Menü aus neun Gängen, bei Prinz William und Kate Middletons Hochzeit war das Menü auf drei Gänge reduziert. Die einzige Komponente, die unverändert blieb – und sehr aufwendig ist –, ist die Hochzeitstorte. Dabei handelt es sich um einen reichhaltigen, fruchtigen Kuchen, dekoriert mit sehr filigraner und aufwendiger Zuckerkunst. Die Torte ist seit vielen Generationen Tradition. Prinz William brach übrigens damit, indem er sich zusätzlich einen »Chocolate Grooms Cake« mit Keksen und Schokolade backen ließ. (Genauer gesagt aus 1.700 Keksen und 17 Kilogramm Schokolade – d. Red.)

Was ist die besondere Herausforderung bei der Planung eines Hochzeitsmenüs?

Es ist sehr wichtig, dass der Stil der Speisenauswahl und der Menükarte zu Jahreszeit und Location passen. Heute geht der Trend ja dazu, Hochzeiten in Scheunen, großen Zelten auf Feldern und an anderen abenteuerlichen Orten zu feiern, die nicht unbedingt über eine perfekt ausgerüstete Küche verfügen. In diesem Fall ist es sehr wichtig, das Menü einfach zu halten. Richtig präsentiert, kann aus dem einfachsten Gericht ein wundervolles Hochzeitsmahl werden.

Und wie verleihen Sie dem Menü die besondere »royale Note«?

Indem ich besonderes Augenmerk darauf lege, wie der Tisch eingedeckt und dekoriert wird. Außerdem muss die Präsentation des Essens stimmen. Sollen die Dinge einfach gehalten werden, empfehle ich derzeit einen eleganten Look im Sommergarten-Design. Während meiner Zeit als königliche Köchin war mein Motto übrigens stets: »Einfach, aber atemberaubend.«

gessen werden. »Sie eignen sich daher besonders gut bei einem Stehempfang und passen wunderbar in kleine Kinderhände«, so Jan Nöhre.

Jeder nach seinem Geschmack

Last, not least stellt sich uns die Frage, welche Themen derzeit bei Hochzeiten besonders angesagt sind. »Groß im Trend ist z. B. das Thema Vintage-Hochzeiten«, sagt Monika Meyr, Public Relations Manager bei Hotelwäsche Erwin Müller. »Hier stehen pastellige Farben im Vordergrund sowie natürliche Materialien.« Ansonsten heiraten die meisten Paare einfach so, wie es ihnen gefällt: Von cool und extravagant bis hin zu goldenen Tellern und großen Blumen-gestecken ist alles dabei. Und über Geschmack lässt sich sowieso nicht streiten – schon gar nicht am schönsten Tag im Leben! ■

Carolyn Robbs Vorschlag für ein königliches Menü zur Hochzeit

Appetizer:

Lachsmayonnaise-Wraps
Caprese-Törtchen
Neue Kartoffeln in Pancetta-Hülle

Hauptspeise:

Einfacher Filetbraten vom Rind
oder
Offene Ravioli (vegetarisch)

Vorspeise:

Salat von Pfirsichen
im Schinkenmantel

Dessert:

Eton Mess mit
Sommerfrüchten



Buchtipps

Carolyn Robb

Königlich und köstlich – Rezepte und Geschichten aus dem britischen Königshaus

80 Rezepte aus der Feder von Carolyn Robb. Sie war lange Zeit die persönliche Küchenchefin von Prinz Charles und Lady Diana.

39,95 Euro, 216 Seiten, Callwey Verlag, ISBN: 9783766720443

