

Gala

**SOMMER-INSEL
SYLT**

Ein Mythos
erfindet sich neu



EXKLUSIV
**PRINZESSIN
ADELEINE**
Das große
Interview



**FRANZISKA
NALMSICK**
Nach dem
Skandal: Hält die
Familie das aus?



Special
**ROYAL
INSIDE**
16 Sonderseiten

EIN BABY BEWEGT DIE WELT

Kate & William und ihr kleiner
Prinz: Zwischen Hospital
und Palast, zwischen Gefühl und
Historie - **GALA** berichtet
live aus London

Österr. 3,50 € | Schweiz 5,50 sfr | Frankr. 3,80 € | Ital. 3,80 € | Griech. 4,20 € | Span. 3,80 € | Belg. Ft 1120
© Polylux 3,20 € | Portugal 3,90 € (cont.) | Slow. 4,50 € | Nor. NOK 42 | Kanar. Inseln 4,00 €

4 190931 002801 31



**DIE CHEFIN
AM HERD**

Von 1989 bis 2000 war die Südafrikanerin Carolyn Robb Küchenchefin von Prinz Charles. Nach Stationen in Dubai und Kalifornien lebt sie heute wieder in Großbritannien. Ihr aktuelles Projekt: Unter dem Label „The Royal Touch“ will sie ausgesuchte Lebensmittel, Geschirr, Besteck und Küchengeräte vertreiben (theroyaltouch.com).



Als Prinz William ein kleiner Junge war, kochte CAROLYN ROBB ihm seine Lieblingsgerichte. Im GALA-Interview verrät sie, dass er eine große Schwäche für Süßes hat und oft zu ihr in die Küche kam

Schon immer ein guter

Kate wird ihr Baby wohl stillen – das hat Tradition bei den Middletons. Doch wer kümmert sich danach um den Speiseplan? Offenbar will die Herzogin so oft wie möglich selbst kochen. Für Prinz William ist das eine neue Erfahrung: In seiner Kindheit kümmerten sich professionelle Köche und Köchinnen um das leibliche Wohl seiner Familie.

Als Carolyn Robb, heute 46, das Kommando in der Küche von Kensington Palace übernahm, war William sechs Jahre alt. Sie erlebte alles aus nächster Nähe mit: wie er zur Schule kam, wie die Ehe seiner Eltern Charles und Diana zerbrach. Und sie war für ihn da, als seine Mutter starb. Erfahrungen, die ein Leben lang verbinden. GALA wollte mehr darüber wissen – und verabredete sich mit Carolyn Robb in Frankfurt zu einem Gespräch bei Kaffee und Croissant.

In vielen Familien ist die Küche das Herz des Hauses. War das bei Prinz Charles und seiner Familie auch so?

Es hatte sehr viel davon. Wir waren nur zu dritt in der Küche, ein kleines Team – das

machte es familiärer. Wenn die Jungs aus der Schule kamen, kamen sie ganz oft in die Küche und wollten etwas essen. Als sie klein waren, haben sie mit mir gebacken. Die Küche war immer offen für alle.

Welche Gerichte waren bei der Familie besonders beliebt?

Prinz Charles mag herzhaftere, traditionell britische Gerichte. Wild, Fasan, solche Sachen. Aber auch die provenzalische Küche und die rustikale norditalienische. Dazu gab es immer das Gemüse aus dem Garten, viele frische Kräuter und Obst. Er erntete selbst, kam dann in die Küche und sagte so was wie: „Ich hätte gern diesen Spargel zum Mittagessen.“

Welche Rolle spielte Diana?

Sie mochte gesundes Essen. Prinzessin Diana war es immer sehr wichtig, was die Prinzen William und Harry aßen. Sie wollte immer sicher sein, dass sie das Richtige zu sich nehmen.

Und was mochten William und Harry am liebsten?

Erst einmal: Die beiden waren schon immer gute Esser. Sie bekamen auch mal etwas Süßes, wie alle anderen Kinder. Bis heute mögen sie aber vor allem gesundes Essen. Beide unterstützen die Bio-Bewegung und die nachhaltige Landwirt-

schaft. Und beide kochen gern.

Was denn zum Beispiel?

Als sie aufs Eton College gingen, konnten sie in der Internatsküche selber kochen. Wenn sie dann am Wochenende nach Hause kamen, fragten sie mich, ob ich ihnen beibringen könnte, „Chicken Kiev“ zu machen oder Spaghetti Bolognese. Das hat Spaß gemacht.

Änderte sich der Speiseplan im Palast, nachdem Charles und Diana sich getrennt hatten?

Es gab damals eine Kladde, in die wir Vorschläge für Lunch und Dinner schrieben. Normalerweise suchte Prinzessin Diana etwas daraus aus. Nach der Trennung kochte ich weiter für Prinz Charles – nun wählte er die Gerichte.

In den Neunzigerjahren wurde Prinz Charles dafür verlacht, dass er angeblich mit Pflanzen sprechen würde. Heute gehört Bio-Landwirtschaft zum guten Ton. Ist Prinz Charles ein Visionär?

Sein Bauernhof in Highgrove war einer der ersten in England, die als Bio zertifiziert wurden. Als junge Küchenchefin fand ich es großartig, Teil davon zu sein!

Erinnern Sie sich noch daran, wo Sie waren, als Diana am 31. August 1997 starb?



Lust auf Süßes? Beim Besuch einer sozialen Einrichtung in Cambridge Ende 2012 probierten Kate und William Kekse

Ja. Harry war immer der Lausbub. Prinz William hingegen war sich schon in ganz jungen Jahren bewusst, dass er große Verantwortung auf seinen Schultern trägt. Er war immer ziemlich streng mit Harry. Wenn Harry in die Küche kam, sagte William oft zu ihm: „Sag ordentlich ‚Dankeschön!‘“ Er hat Harry ein wenig bemuttert. Das war süß. Ich denke, sie tun sich gegenseitig sehr gut. Sie sind wunderbare Jungs, wirklich.

Mittlerweile hat Prinz William seine eigene Prinzessin gefunden ...

Ja, Kate scheint eine sehr nette Frau zu sein. Es ist schön, dass sie keine Adelige ist, sondern aus einer normalen, bürgerlichen Familie stammt. Ich glaube, das ist sehr hilfreich für die Royal Family. Weil

sich die Leute mehr mit ihr identifizieren können. Sie besitzt ein bisschen die Art, die Prinzessin Diana hatte. Sie kann toll mit Menschen umgehen.

Sie haben zur Hochzeit von William und Kate den Groom's Cake gemacht, den Bräutigamskuchen. Wie kam es dazu?

Den Schoko-Keks-Kuchen habe ich oft für ihn zubereitet, als er ein kleiner Junge war. Er hat ihn geliebt, und deshalb hat er ihn auch zu diesem Anlass ausgesucht. **Es ist eine Art Kalter Hund, oder?**

Ja, es ist eine Torte, die man nicht backen muss. Eigentlich ein Kindergericht. Eine niedliche Idee. Ich finde, die Hochzeit hatte viele solcher netten Noten. □

STEFANIE RICHTER

Esser“

Ja, sehr genau sogar. Ich war in Highgrove, weil es Sommer war, und es gab eine Menge Früchte im Garten, die eingefroren oder eingemacht werden mussten. Ich erinnere mich, wie ich die Meldung am frühen Morgen in den Nachrichten hörte. Ein paar Tage später kam die Familie aus Schottland zurück. Wir haben sie im Londoner St. James Palace erwartet, wo der Prinz ein Apartment hat. Das werde ich nie vergessen.

Was passierte genau?

Draußen standen Aberhunderte von Menschen. Ich erinnere mich, wie die Kinder reinkamen. Sie waren vorher nicht sehr oft im Apartment gewesen. Es war sehr klein, und sie hatten keine eigenen Sachen da, kein Spielzeug oder so etwas. Nun kamen sie in die Küche und schauten aus dem Fenster, auf all die Leute. Es war herzerreißend! Ich kann mir bis heute nicht erklären, wie diese zwei kleinen Jungs diese Tage überlebt haben. Es ist erstaunlich, dass sie trotz allem so gut geraten sind. Ich habe sehr, sehr großen Respekt vor den beiden Prinzen. Sie führen zwar ein sehr privilegiertes Leben, aber sie hatten es auch schwer.

Wenn Sie die Prinzen heute sehen – können Sie immer noch die Jungs erkennen, die sie mal waren?



Carolyn Robb 1993 mit ihrem Team

Schokoladen-Keks-Kuchen

ZUTATEN FÜR DEN KUCHEN:
340 g Butter, 240 g Zuckerrübensirup, 55 g Trinkschokoladenpulver 55 g ungesüßtes Kakao-pulver, 115 g dunkle Schokolade, 1 TL reiner Vanilleextrakt, 55 g Pistazien, 100 g weiche, dicke Feigen, in feine Scheiben geschnitten, 550 g Digestive Biscuits (englische Vollkornkekse), vorzugsweise der Marke McVitie's

ZUTATEN ZUM DEKORIEREN:
150 g helle oder dunkle Schokolade, 30 g weiße Schokolade

AUSSERDEM:
Eine runde Form (20 cm Durchmesser) oder Kastenform, 20 x 9 cm

Ergibt 16 Portionen – oder mehr. Der Kuchen ist sehr üppig!

1 Die Butter zusammen mit dem Zuckerrübensirup in einem Topf mit schwerem Boden schmelzen. Nicht kochen lassen!

2 Den Topf von der Kochstelle nehmen und

Schokoladenpulver, Kakao-pulver, dunkle Schokolade und Vanille einrühren. So lange rühren, bis eine sehr glatte und glänzende Mischung entstanden ist.

3 Pistazien, Feigen und zerkrümelte Kekse zugeben und gut unterrühren.



In Carolyn Robbs Kochbuch „Königlich und Köstlich“ finden sich Rezepte und Geschichten aus ihrer Zeit als Köchenschefin bei Prinz Charles. Zehn Rezepte widmet sie Leckereien für Kinder, darunter auch Prinz Williams Lieblingskuchen. (Callwey, 208 S., 39,95 Euro, erscheint am 20. September)

4 Boden und Ränder der Kuchenform mit Backpapier oder Frischhaltefolie auslegen. Die Mischung in die Form geben und gut in die Ecken drücken. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, erst dann abdecken und in den Kühlschrank stellen. Es dauert etwa zwei Stunden, bis der Kuchen fest geworden ist. Aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter setzen.

5 Helle (oder dunkle) und weiße Schokolade getrennt schmelzen. Den Kuchen komplett mit der hellen (oder dunklen) Schokolade überziehen. Mit der weißen Schokolade verzieren.

6 Luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich zwei Wochen. (Aber dazu wird es selten kommen ...)