



# Leseprobe

Mag. Stefan Körner, Tim Sillack,  
Marina Heilmeyer

**Zu Gast bei Fürst Pückler**  
Die Tafelfreuden des Grünen  
Fürsten. 60 historische  
Rezepte neu interpretiert

---

»Die Tafelfreuden des Adelligen waren  
opulent und außergewöhnlich.« *ADEL privat*

Bestellen Sie mit einem Klick für 38,00 €



---

Seiten: 224

Erscheinungstermin: 23. Mai 2022

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

[www.penguinrandomhouse.de](http://www.penguinrandomhouse.de)

# Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

## Zum Buch

---

### **Ein opulentes Kochbuch macht die Tafelkultur des Fürsten Pückler lebendig**

\*\* Gewinner der GAD-Silbermedaille in der Kategorie Tafelkultur/Lifestyle\*\*

Fürst Hermann von Pückler (1785-1871) war ein freier Geist, adeliger Dandy und Weltreisender, Landschaftsarchitekt, Bestsellerautor – und Schöpfer zahlreicher Rezeptkreationen voll Einfallsreichtum und Raffinesse. Über 3.500 Menüs für mittägliche Dejeuners und abendliche Diners hinterlässt Pückler seiner Nachwelt, gesammelt in fünf kostbaren Tafelbüchern, die bis heute als inspirierender Schatz europäischer Kochkunst gelten.

Dieses Buch lädt ein zu einer kulinarischen und visuellen Reise: Serviert auf originalem Tafelsilber und inszeniert in Pücklers originalen Speisezimmern und Sälen des Schlosses Branitz, präsentiert Küchenchef Tim Sillack eine Neuinterpretation von 65 Gerichten des Grünen Fürsten – eine perfekte Symbiose des Adelig-Prunkvollen und des Modern-Minimalistischen. Marina Heilmeyer und Stefan Körner erzählen anregend von den Besonderheiten der Pücklerschen Gastgeberkultur, seinen Kreationen - wie Kartoffeln Semilasso und dem berühmten Pückler-Eis- und lassen so ein Stück europäischer Küchen-Geschichte lebendig werden.

### **Autor**

**Mag. Stefan Körner, Tim Sillack, Marina Heilmeyer**

---

» Es ist dieses der Gourmandise, und befindet sich unmittelbar neben dem ehemaligen Mordsinn, denn es findet, gleich ihm, im Zerstören sein höchstes Vergnügen. Ich besitze es in bedeutendem Maße. Es verleiht dieses Organ nicht bloß die gemeine Lust am Essen und Trinken, sondern befähigt seine Inhaber auch, die wahre Qualität der Weine und ihr Bouquet zu würdigen, so wie jeden Fehler und jede Genialität des Kochs augenblicklich gewahr zu werden.«

