

16. September 2018 | 14:14 Uhr

Cottbus

Zu Gast am Tisch des Fürsten Pückler

Cottbus. Wer Nachhilfe in Tischkultur braucht, kann sich vom Fürsten Pückler einiges abschauen. Davon überzeugten sich am Samstag Teilnehmer eines Etikette-Kurses. **Von Nicole Nocon**

Hermann Fürst Pückler war nicht nur ein Gartenkünstler, sondern auch ein formvollendeter Gastgeber. Wer heute Branitz besucht, der bekommt im Speise- und Frühstückszimmer des Schlosses einen Eindruck von der Tischkultur des Fürsten. Er liebte nicht nur erlesene Speisen, sondern legte auch Wert auf eine schön gedeckte Tafel. Als ihn im Juli 1864 Königin Augusta von Preußen in Branitz besuchte, ließ er zu ihren Ehren nicht weniger als zehn Gänge auftragen.

Marlis Rhinow weiß, was sich bei Tisch gehört. Die Drebkauerin ist Trainerin für Stil und Etikette und sie ist mit den gastgeberischen Gepflogenheiten des Fürsten Pückler bestens vertraut. Gemeinsam mit der Kommunikationstrainerin Astrid Arndt lud sie am Samstag ins Schloss Branitz zu einem genauso informativen wie unterhaltsamen Exkurs in die Geschichte der gepflegten Gastlichkeit und des guten Benehmens ein. Die Veranstaltung war Teil der bundesweiten Kampagne „Zu Tisch! Genießen in Schlössern und Gärten“ im Rahmen des Europäischen Kulturerbejahres 2018.

Die Tischkultur und die Etikette einer Epoche seien immer ein Spiegel der Zeit, erläuterte Marlis Rhinow. Die fürstliche Küche in Branitz habe nicht nur über eine für die damalige Zeit moderne Kochmaschine verfügt, auf der festlich gedeckten Tafel Pücklers seien außerdem damals innovative Produkte wie maschinell gewebte Tischtücher zu finden gewesen.

Die überwiegend weiblichen Teilnehmer des Kurses waren beileibe keine Anfänger in Sachen Benimm und Tischkultur, trotzdem konnten alle ihre Kenntnisse vervollkommen. Bei einem kleinen Quiz wurden Regeln für Gastgeber und Gäste abgefragt. Entspricht es heutzutage den guten Sitten, das Frühstücksei zu köpfen? Und wo sitzt der Ehrengast – links oder rechts vom Gastgeber? Marlis Rhinow hatte nicht nur die Antworten parat, sie wusste auch viel Anekdotisches über die Entstehung der Benimmregeln zu berichten. So gehe etwa das Anstoßen und Zuprosten wahrscheinlich auf eine „Giftprobe“ im Mittelalter zurück. Denn dem Gast sei es eine Warnung gewesen, wenn der Gastgeber gezögert habe zu trinken, nachdem der Wein beim Anstoßen von einem Kelch in den anderen schwappte.

Genauso wusste Marlis Rhinow zu berichten, dass die seidene Revers des Smoking früher nicht nur einen dekorativen, sondern einen ganz praktischen Zweck erfüllten. „Die Herren trugen diese kurzen Jacken, wenn sie sich zum Rauchen zurückzogen. Die glatte Seide verhinderte, dass heruntergefallene Asche auf dem Revers liegen blieb und sich Brandflecken bildeten.“

Auch einer für viele Gastgeber leidigen Pflichtübung nahmen sich Marlis Rhinow und Astrid Arndt an – der Begrüßungsrede. Der einzige Herr in der Runde versuchte sich darin und machte seine Sache auf Anhieb gut. Überflüssige Floskeln gelte es zu vermeiden, betonten die Expertinnen. „Ein ehrlich empfundenes ‚Herzlich Willkommen‘ kommt viel besser an“, riet Astrid Arndt.

„Ich war neugierig und habe Interessantes erfahren. Man kann immer noch dazulernen“, sagte Ulrike Blumensath. Sie empfangen ihre Gäste zwar nicht in einem so festlichen Rahmen wie Fürst Pückler, aber auch für sie seien ein schön gedeckter Tisch und ein Essen in gepflegtem Ambiente eine besonders angenehme Form der Kultur.

Mit Elke Gräfin Pückler hatte sich eine ausgewiesene Fachfrau in Sachen Tischkultur dem Kurs angeschlossen. Wie es aussieht, wenn sie Gäste zu Tisch bittet, ist in dem unlängst erschienenen Bildband „Willkommen bei großartigen Gastgeberinnen“ zu entdecken. „Das große Interesse, auf das dieses Buch stößt, zeigt mir, dass auch in unserer Zeit noch viele Menschen Sinn für gehobene Tischkultur haben“, sagte sie erfreut.

/lausitz/cottbus/

© Medienhaus LAUSITZER RUNDSCHAU | Alle Rechte vorbehalten.