**PRESSEINFORMATION Juli 2022**

**Kulinarische Reise mit einem Weltenbummler**

**Erstes Pückler-Kochbuch erschienen**

**Der Branitzer Park ist eine grüne Oase in Cottbus und nur wenige Kilometer vom Spreewald entfernt. Geschaffen wurde die Anlage, die zu den schönsten Gartenlandschaften Europas zählt, von Fürst Hermann von Pückler-Muskau.** **Er war Unternehmer, Schriftsteller, Gartengestalter und Weltenbummler und hat bis zu seinem Tod im Schloss Branitz gelebt. Nun gibt es ein erstes Pückler-Kochbuch, das zu einer kulinarischen Genussreise einlädt.**

65 ausführliche Rezepte verlocken auf insgesamt 224 Seiten zum Nachkochen. Inspiriert von den Branitzer Tafelbüchern des Fürsten Pückler, in denen Pücklers Hofmarschall zwischen 1854 und 1871 notierte, wer an Pücklers Tafel saß und welche Speisen serviert wurden, hat Tim Sillack, Küchenchef des Restaurants „Cavalierhaus“ im Branitzer Park, zahlreiche besondere und mit Pückler und Branitz in Beziehung stehende Gerichte für dieses Kochbuch neu interpretiert. So finden sich hier neben Lieblingsrezepten des Fürsten, wie beispielsweise „Fasanenpastete mit Trüffel“ oder „Gestürzter Salat für die Muskauer Gärtner“ auch damalige Spezialitäten, wie der berühmte „Karpfen à la Chambord“ oder „Pudding à la Nesselrode“.

Für dieses Kochbuch wurden die Gerichte auf originalem Tafelsilber und Porzellan serviert und in Pücklers originalen Speisezimmern und Sälen des Schlosses Branitz von Food-Fotografin Marina Jerkovich in Szene gesetzt. Neben einem umfangreichen Rezeptteil erzählen die Kunsthistorikerin Marina Heilmeyer und Stefan Körner, Vorstand der Stiftung Fürst-Pückler-Museum, von den Besonderheiten der Pücklerschen Gastgeberkultur, seinen Kreationen, wie „Kartoffeln à la Semilasso“ und dem allseits bekannten „Fürst-Pückler-Eis“. Gewürzt mit Anekdoten zu Pücklers Genusskultur wird so ein Stück Küchengeschichte lebendig und es öffnet sich ein neuer Blick auf eine schillernde Persönlichkeit.

Fürst Hermann von Pückler (1785 bis 1871) war Preußens einziger Dandy, internationaler Bestsellerautor, Weltreisender, Landschaftsarchitekt – und Schöpfer zahlreicher Rezeptkreationen. Mehr als 3.500 Menüs für Mittagsmenüs und abendliche Diners hat Pückler seiner Nachwelt hinterlassen, gesammelt in fünf kostbaren Tafelbüchern, die bis heute als inspirierender Schatz europäischer Kochkunst gelten.

Das Kochbuch „Zu Gast bei Fürst Pückler. Die Tafelfreuden des Grünen Fürsten. 65 historische Rezepte neu interpretiert“, herausgegeben von Stefan Körner, Tim Sillack, Marina Heilmeyer, Stiftung Fürst-Pückler-Museum Branitz im Prestel Verlag ist für 38 Euro im Buchhandel sowie in den Museumsshops der Stiftung Fürst-Pückler-Museum in Branitz erhältlich.

**Weitere Informationen**:   
[www.pueckler-museum.de](http://www.pueckler-museum.de)