

HELEN ROSE
PROMINENTE
BITTEN
ZU TISCH



Birgitta Prinzessin von Hohenzollern	
„Das Moderne ist auch sehr schön!“	24
Evelyn Hamann	
„Am liebsten hätte ich fünf verschiedene Service“	28
Corinna Prinzessin von Anhalt	
„Für jeden Gang ein anderes Service“	32
Prof. Dr. Gertrud Höhler	
„Das Moderne ist das ganz Alte, das ganz Alte ist das ganz Neue.“	36
Petra Schürmann	
„Alles muss miteinander harmonisieren“	40
Anja Hauptmann	
„Eine kleine Schlamperei muss dabei sein“	44
Brigitte Fassbaender	
„Ich liebe ein frisches Pils in einem weißen Glas“	48
Judy Winter	
„Man ist auch mit dem Auge...“	52
Monika Peitsch	
„Gäste auf Diät sind ein Alptraum“	56
Ehregard Prinzessin von Preußen	
„Kartoffelsuppe auf Tellern von Friedrich dem Großen“	60
Dagmar Koller	
„Mein Mann deckt den Tisch.“	64
Susanne Uhlen	
„Mit Kleinigkeiten schön dekorieren...“	68
Marika Kilius	
„Ich trage gerne Abendkleider auch bei kleineren Einladungen.“	72
Ursula Lingen	
„Meine festlichen Tische dekoriert der Designer Eric C. Jacobson.“	76
Susanne von Wechmar	
„Auf die richtige Mischung der Gäste kommt es an.“	80
Brigitte von Boch	
„Design und Kultur sind wichtig!“	84

Der Fotograf Ralph Wilschewski hat uns bei allen Dreharbeiten mit der NDF mit Ausdauer, Feingefühl und Brillanz begleitet. Er fotografierte auf individuelle Art und Weise Birgitta Prinzessin von Hohenzollern, Evelyn Hamann, Corinna Prinzessin von Anhalt, Prof. Dr. Gertrud Höhler, Anja Hauptmann, Brigitte Fassbaender, Judy Winter, Monika Peitsch, Susanne Uhlen.

Helen Rose

war u.a. Chefredakteurin der Lifestyle-Zeitschriften *Harper's Bazaar*, *Madame*, *Cosmopolitan*.
In London entwickelte sie ein europäisches Lifestyle special, das als Beilage in der Wochenzeitung *European* vertrieben wurde.

Für das ZDF hat die Autorin 28 Filme der Vorabend-Staffel *Mode höchst-persönlich* (Prominenten in den Kleiderschrank geschaut...) moderiert.

Dabei waren Paloma Picasso, Carmen „Tita“ Thyssen-Bornemisza, Ira von Fürstenberg, Dr. Ulrike Pöhl, Birgitta Prinzessin von Hohenzollern, Margie Jürgens, Sydne Rome, Sophie von Habsburg, Milva.

Anschließend drehte sie dann die Serie PROMINENTE BITTEN ZU TISCH mit der sich diese Edition noch einmal auf amüsante Weise beschäftigt.



Ehrengard Prinzessin von Preußen (links im Bild), Helen Rose

*Sehr liebe Freundin,
die Idee, Viktoria Luise eine Konfektgabel in ihre winzige, neue Pariser Wohnung zu schicken, war entzückend. Mutter und Tochter haben schallend gelacht und es entspannt sich zwischen uns ein Gespräch über Zuckerzangen, die in unseren Kreisen natürlich bekannt sind, aber nicht verwendet werden, über Hummer- und Kuchengabeln, die Anordnung von Besteck auf der festlichen Tafel, etc. Um den „Witz“ perfekt zu machen, deckten wir uns dann unseren Esstisch ein, als wären wir in Schloss Clairmont. Um das tun zu können, musste der Glasschreibtisch leer geräumt werden. Während Töchterchen ein Festmenü zauberte, spielte ich Oberkellner und arrangierte den Tisch. Alles so, wie es sich gehört: Platzteller, großer Teller flach für den Hauptgang. Eigentlich muss so ein Teller warm eingedeckt werden. Das war uns aber nicht möglich, denn Suppentasse und Untertasse mussten ja schon von der „Hausfrau-Köchin-Serviererin“ angerichtet werden, nicht zu verges-*



Ehregard Prinzessin von Preußen (links im Bild), Helen Rose

*Sehr liebe Freundin,
die Idee, Viktoria Luise eine Konfektgabel in ihre winzige, neue Pariser Wohnung zu schicken, war entzückend. Mutter und Tochter haben schallend gelacht und es entspann sich zwischen uns ein Gespräch über Zuckerzangen, die in unseren Kreisen natürlich bekannt sind, aber nicht verwendet werden, über Hummer- und Kuchengabeln, die Anordnung von Besteck auf der festlichen Tafel, etc. Um den „Witz“ perfekt zu machen, deckten wir uns dann unseren Esstisch ein, als wären wir in Schloss Clairmont. Um das tun zu können, musste der Glasschreibtisch leer geräumt werden. Während Töchterchen ein Festmenü zauberte, spielte ich Oberkellner und arrangierte den Tisch. Alles so, wie es sich gehört: Platzteller, großer Teller flach für den Hauptgang. Eigentlich muss so ein Teller warm eingedeckt werden. Das war uns aber nicht möglich, denn Suppentasse und Untertasse mussten ja schon von der „Hausfrau-Köchin-Serviererin“ angerichtet werden, nicht zu verges-*

sen den Vorspeisenteller. Da wir den Einzug in Viktoria Luises Einzimmerwohnung feierten, übernahm ich die Rolle des Gastes und Mundschenks in Personalunion: Gläser nachreiben, eines für Wasser, eines für Weißwein und eines für den Rotwein. Die Gläser für den Begrüßungs-Sherry und für den Sekt zum Dessert mussten wir auf ein Silbertablett stellen, für das es einen „Dreifuß“ gibt, der das Tablett trägt. Während Viktoria Luise schnell in ein Geschäft zwei Straßen weiter ging, um noch etwas zu holen, schoss ich an den Blumenstand direkt am Eingang zur Metro und versorgte mich mit Blumen für unsere Tischdekoration.

„Believe it or not“, wir hatten dann wirklich eine reizende Tafel: Zwei Gedecke gegenüber, an der schmalen Seite des Tisches. Die Teller wie beschrieben und *comme il faut* die Bestecke der Reihenfolge der Speisen nach rechts und links neben den Tellern. Also außen links die Gabel für den Ruccolasalat mit Entenbrust, rechts neben dem Teller das dazu gehörende Messer, dann den Suppenlöffel rechts, einmal Fischbesteck rechts und links neben dem Teller, Gabel links, Messer rechts, versteht sich. Direkt am Hauptteller lag das Besteck für den Hauptgang. Helen, es wird Dir albern vorkommen, dass ich das alles so genau beschreibe, weil doch jedermann weiß, wie man Bestecke hinlegt und von wo nach wo gegessen wird. Die Kinder werden aber nie vergessen, wie uns mal ein Kindergast vor vielen, vielen Jahren mit der Frage überraschte, ob die vielen Bestecke ein Geschenk zum Mitnehmen seien. Viktoria Luise meinte lachend, da sie sich noch nie entschließen konnte, ob sie sauberes oder schmutziges Besteck einstecken sollte, hätte sie das vorsichtshalber noch nie getan. Dafür lobte ich sie sehr, schlug dann aber vor, sich doch einfach – aber bitte nur bei fremden Menschen – ein Besteck auszusuchen, mit ihm das ganze Menü zu speisen, und den Rest einzustekken! Wir kicherten wie die Backfische. Viktoria Luise erinnerte mich daran, dass wir früher immer gesagt haben: Die Herren sitzen immer da, wo der Brotteller steht und das Buttermesser liegt. Man vergisst solche Dinge. Aber sie sind doch ganz gut, um sich Eselsbrücken zu bauen, falls es nötig ist.

Wenn man so gemütlich sitzt und etwas Köstliches essen darf, das einem liebevoll von der eigenen Tochter serviert wird, dann wandern die Gedanken zurück und man macht sich Gedanken über Dinge, die eigentlich selbstverständlich sind. Wann deckt man mit Sets oder table mats und wann mit einem Tischtuch? Und muss es immer weiß sein? Fragen, die eigentlich nur nach Situation entschieden werden können.

Farbenfrohe Sets sind für den normalen Esstisch sehr schön, die festliche Tafel sehe ich aber immer noch mit einem weißen Damasttischtuch. Ich besitze noch ein Tischtuch aus meinem ur-urgroßelterlichen Haus, das aus selbst angebautem Flachs gesponnen und gewebt wurde. Da der Webstuhl nicht breit genug war für den Esstisch der Großfamilie, wurden zwei Damastschals aneinander genäht. Ich war sehr stolz, dass ich dieses schöne Tafeltuch erben durfte. Zu dem Tischtuch gibt es übergroße Servietten (90x90). Sie wurden bei bestimmten Gerichten wirklich um den Hals gebunden, damit nicht gekleckert wurde. Spargel war zum Beispiel so ein Gericht.

Beim Stichwort Spargel erinnerte Viktoria Luise natürlich an die Tradition, die in dem eben erwähnten ur-urgroßelterlichen Haus herrschte: Heiliger Abend. Das Gänseklein war in einer Brühe als Mittagessen serviert worden. Es ging am Heiligen Abend mittags sparsam zu, denn abends wurde ja noch festlich gegessen. Die Damen überlegten, ob sie sich einen Spaziergang im Park oder ein Schläfchen vor dem Tee gönnen sollten, denn erst um 18 Uhr war Christmette. Die Familie saß zusammen. Da klopfte es und der Gärtner, der eben noch die Suppe serviert hatte, erschien mit einem Tablett. Darauf lagen, sage und schreibe, mehrere Pfund frisch gestochener Spargel. Ein Geschenk des Gärtners. Eine Handarbeit wie es sich für Weihnachten gehört. Selbstverständlich stammt diese Geschichte aus der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts. Mattis, der gute Mattis, hatte – wie in jedem Jahr – den Spargel so angesetzt, dass der glaubte, es sei Mai oder Juni. Die Ur-urgroßmutter soll, so wurde immer berichtet, jedes Jahr höchst erstaunt gewesen sein über das fabelhafte Weihnachtsgeschenk des Gärtners.

Aber Spaziergang im Park oder ein Schläfchen fielen für die jüngeren Damen des Hauses ins Wasser. Statt dessen wurde Spargel geschält, der dann mit sehr viel Freude am gleichen Tag gegessen wurde. Uns wurde diese Geschichte nun schon in der 3. Generation erzählt. Ich weiß nicht, ob sich außer mir jemals jemand gefragt hat, was wohl passiert wäre, wenn Mattis mit seinem Spargel ein Unglück passiert wäre. Hätte es dann am Heiligen Abend überhaupt ein Essen geben können?

Während Viktoria Luise und ich unseren Nachtschisch verspeisten, – der guten Ordnung halber sei erwähnt, dass sich der Löffel für die Bayerische Creme quer vor dem Platzsteller befand –, erinnerte sie an die Hummeressen, die es einmal im Jahr bei ihrem Großvater gab. Hummergabeln, Hummerzange, eigentlich gehörte man erst in diese Welt, fanden die Kinder, wenn man das einmal gesehen hatte. Da in den Wirren des 2. Weltkrieges die Kuchengabeln verloren gegangen waren, benutzten wir die Hummergäbelchen auch zum Kuchenessen. Das war für die Kinder lange verwirrend. Für die alten Tanten, die noch in der Zeit der Hofdamen lebten, auch. Aber die sah man ja nicht so häufig.

Helen, liebe Freundin, nun habe ich Dir ausgiebig von unserer Einweihungsfeier à deux geschrieben. Ich fühlte mich dabei wie in den Zeiten, als wir über Protokoll und Etikette sprachen und Filme drehten. Ich finde es schön, dass sich die jungen Leute heute wieder für Tisch- und Esskultur interessieren. Die Sitten sind gar nicht so schlecht bei der McDonalds Generation. Willst Du nicht Deine Filme zur Tischkultur neu auflegen? Die junge Generation würde es Dir danken.

In diesem Sinne grüße ich Dich noch einmal sehr herzlich aus Paris, der Stadt der Liebenden, in der meine Tochter nun gelernt hat, dass wir Konfektgabeln und Zuckerzangen eigentlich nicht mehr brauchen.

In treuer Verbundenheit stets

Deine

Elisengard





Tafelfreuden in der Neuen Pinakothek in München. Johann Georg Prinz von Hohenzollern (hier mit der Autorin) ließ den Europa-Tisch für Virginie Taittinger „arrangieren“ (Die Rotarier hatten die Champagner-Erbin zur Managerin des Jahres gekürt). Virginie Taittinger (nächste Seite, linkes Bild) freute sich über den festlichen Tisch und brachte eine Geldspende für die Pinakothek der Moderne mit. Helmut Claus fotografierte.





Paloma Picasso, die weltberühmte Designerin, die rund um ihr Haus in London gleich drei Gärten angelegt hat, wird mit einer von ihr entworfenen Teekanne in diese Pinakothek der Moderne in München einziehen (Paloma Picassos Name steht nicht nur für Porzellan- und Parfum-Creationen, sondern auch für prächtiges Home-Wear-Design.)
Kamera: Marc A. Liesendahl