

## PRESSEMELDUNG

26. OKTOBER 2014 / 2 SEITEN

SCHLOSS HEIDELBERG: DER HERBST IN DER KÜCHE VON SCHLOSS HEIDELBERG

### *Schloss Heidelberg*

## Der Herbst als Inspiration: Martin Scharff kocht mit traditionellem Hintergrund

*Die Jahreszeiten lassen sich eindrucksvoll erleben in Schloss Heidelberg – die kann man einfach so erleben, wenn sich die Blätter färben und die geborstenen Ruinenmauern des Schlosses vom bunten Laub überzogen sind. Man kann den Herbst aber auch auf hohem Niveau schmecken: Martin Scharff, Chef der Schlossgastronomie von Schloss Heidelberg und Sternekoch, lässt sich in seiner Küche von den Jahreszeiten inspirieren. Und das hat im einstigen Schloss der Kurfürsten Tradition, seit Jahrhunderten.*

### DIE JAHRESZEITEN IM SCHLOSS

Auch in Schloss Heidelberg, in seinen Glanzzeiten einer der prächtigsten Paläste Europas, lebte man mit den Jahreszeiten. Das betraf so elementare Empfindungen wie Kälte und Dunkelheit, denen auch ein Kurfürst und sein Hofstaat kaum entgehen konnten. Denn kaum ein Raum im Schloss war so heizbar, dass es heutigen Erwartungen entsprochen hätte. Und die Räume blieben in den dunklen Monaten dunkler als man es heute gewohnt ist – auch mit vielen Kerzen. Und die waren obendrein teuer und wurden deshalb auch in Palästen meist sparsam und nur bei besonderen Gelegenheiten eingesetzt.

### EISKELLER FÜR DIE KURFÜRSTLICHE KÜCHE

Aber auch die Ernährung und die Küche folgten stärker den Jahreszeiten. Vorratshaltung und Techniken der Konservierung gab es zwar schon immer, etwa das Pökeln und Räuchern. In den Schlössern gab es Eiskeller, tiefe Gänge, in denen mit dem Eis aus den winterlichen Flüssen und Seen niedrige Temperaturen auch im Sommer erreicht wurden – auch beim Heidelberger Schloss. Aber dennoch war der

1/2

**KOMMEN. STAUNEN. GENIESSEN.** Die Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg öffnen, bewahren und entwickeln 60 historische Monumente im deutschen Südwesten. 2013 besuchten über 3,6 Mio. Menschen diese Originalschauplätze mit Kulturschätzen von höchstem Rang: darunter Schloss Heidelberg, Schloss und Schlossgarten Schwetzingen, das Residenzschloss Ludwigsburg, Schloss und Schlossgarten Weikersheim, Weltkulturerbe Kloster Maulbronn, Kloster und Schloss Salem sowie die Festungsrue Hohentwiel.

**IHR PRESSEKONTAKT** Presse- und Medienservice der Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg bei der Staatsanzeiger für Baden-Württemberg GmbH: Telefon +49(0)711.6 66 01-38, f.t.lang@staatsanzeiger.de

**BILDDOWNLOAD** Fotografien der Monumente in druckfähiger Qualität finden Sie im Internet unter: [www.schloesser-und-gaerten.de](http://www.schloesser-und-gaerten.de) (Bereich „Presse“, „Pressefotos“).

## PRESSEMELDUNG

26. OKTOBER 2014 / 2 SEITEN

SCHLOSS HEIDELBERG: DER HERBST IN DER KÜCHE VON SCHLOSS HEIDELBERG

---

Inhalt der Kochtöpfe viel mehr als heute von dem bestimmt, was gerade auf den Feldern wuchs.

### DER SCHLOSSGASTRONOM: DEN JAHRESZEITEN AUF DER SPUR

Diesen Geschmackstraditionen wieder nachzuspüren, das hat sich Sternekoch Martin Scharff als Maxime genommen. Und so liest sich die aktuelle Speisekarte des Sternegastronomen wie inspiriert von den Küchenstilleben, wie man sie im 16. und 17. Jahrhundert liebte, der Glanzzeit von Schloss Heidelberg. Martin Scharff setzt Wild auf die Karte in den Schlossweinstuben, Waldpilze und Wacholder, Maronen und Zwetschgen – die ganze Pracht des Spätjahres. Ganz herbstlich klingende Gerichte wie die „marinierte und geräucherte Gänsebrust mit roter Bete und Birne“. Und ganz anders als man erwarten könnte, konzentriert sich die hohe Kochkunst des Sternekochs im wesentlichen auf Heimisches und bodenständige Zutaten, wie sie auch schon in den kurfürstlichen Köchen früherer Jahrhunderte zur Verfügung standen.

### GESCHMACKSERLEBNIS HERBST

Martin Scharffs Tipp: „Lassen Sie sich auf den Geruch und den Geschmack des Herbstes ein. Das können Sie auch zu Hause!“ Etwa die duftenden Pilze, die jetzt überall wieder auf den Märkten und in den Gemüseabteilungen zu finden sind. Und wer sich für die Küche zuhause inspirieren lassen will, ist in Martin Scharffs Restaurants in Schloss Heidelberg am richtigen Platz: „Wir bieten Schnuppermenüs“, sagt Scharff, und: das Angebot richte sich an Leute, die neugierig seien, aber bisher noch nicht in die Welt der Sternegastronomie gewagt hätten. Und für alle, die hochkarätige Küche mit viel Traditionsbewusstsein suchen, steht ab November das traditionelle Gansessen in der Schlossgastronomie von Schloss Heidelberg auf dem Programm.

[WWW.SCHLOSS-HEIDELBERG.DE](http://WWW.SCHLOSS-HEIDELBERG.DE)

2/2

---

**KOMMEN. STAUNEN. GENIESSEN.** Die Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg öffnen, bewahren und entwickeln 60 historische Monumente im deutschen Südwesten. 2013 besuchten über 3,6 Mio. Menschen diese Originalschauplätze mit Kulturschätzen von höchstem Rang: darunter Schloss Heidelberg, Schloss und Schlossgarten Schwetzingen, das Residenzschloss Ludwigsburg, Schloss und Schlossgarten Weikersheim, Weltkulturerbe Kloster Maulbronn, Kloster und Schloss Salem sowie die Festungsrue Hohentwiel.

---

**IHR PRESSEKONTAKT** Presse- und Medienservice der Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg bei der Staatsanzeiger für Baden-Württemberg GmbH: Telefon +49(0)711.6 66 01-38, f.t.lang@staatsanzeiger.de

**BILDDOWNLOAD** Fotografien der Monumente in druckfähiger Qualität finden Sie im Internet unter: [www.schloesser-und-gaerten.de](http://www.schloesser-und-gaerten.de) (Bereich „Presse“, „Pressefotos“).