

A Place at the Royal Table

Ein Platz an der königlichen Tafel

im Rahmen des Europäischen Kulturerbejahres EYCH 2018

„2018 sind unsere Besucher eingeladen, die Vergangenheit zu feiern und die Zukunft zu gestalten.

Ein breites Programm für Millionen von Besuchern soll Bewusstsein für die kulinarischen Traditionen der europäischen Höfe schaffen.“

Ein Platz an der königlichen Tafel: unser Erbe im Herzen Europas
Anlässlich des Europäischen Kulturerbejahres bittet die Vereinigung Europäischer Königsschlösser, an der königlichen Tafel Platz zu nehmen: Im Zentrum des Veranstaltungsprogramms **Ein Platz an der Königlichen Tafel** steht das gastronomische Erbe der europäischen Höfe. Wenn am 15. März die Ausstellung **Warum isst die Welt, wie sie isst?** auf Schloss Hof ihre Pforten öffnet, wird sich gleichzeitig in allen 19 teilnehmenden Königsschlössern in 11 Ländern der Europäischen Union alles um kulinarische Traditionen drehen.

Ein Platz an der königlichen Tafel: Ein Reigen von hundert Veranstaltungen in ganz Europa – von Portugal bis Polen, von Italien bis Dänemark ... Der dicht gespickte Veranstaltungskalender steht ganz im Zeichen des europäischen Kulturerbes: Bei Ausstellungen, Themenführungen, Bildungsveranstaltungen, öffentlichen Events, Workshops, Seminaren, Reenactments, Aufführungen, Debatten und Verkostungen wird europäische Geschichte und Identität lebendig, ihre Zukunft diskutiert.

Begleitend zum Event **A Place at the Royal Table** finden in ganz Europa weitere Veranstaltungen statt. Am **23. Juni 2018** werden die Besucher der teilnehmenden europäischen Königsschlösser im Rahmen eines Open-air-Events im jeweiligen Schlossgarten empfangen. Der Instagram-Fotowettbewerb **#EuropeanRoyalPalaces** spricht an diesem Tag das junge Publikum an. Am **19. Juli 2018** wird der dritte **#PalaceDay** begangen: Alle sind eingeladen, ihre schönsten Fotos zu präsentieren und den Tag beim geselligen InstaMeet ausklingen zu lassen.

Am **8. Oktober 2018** geht **Ein Platz an der Königlichen Tafel** mit einem festlichen europäischen Diner zu Ende. Auf Einladung des Château de Versailles kommen die Sterneköche der europäischen Königsschlösser zusammen, um der Kochkunst mit einem historisch inspirierten Festessen ein Denkmal zu setzen. Sie kombinieren altehrwürdige kulinarische Traditionen mit neuen Kreationen, mischen Methoden und Techniken – kurz: Es wird eine Hommage an die jahrhundertalte europäische Haute Cuisine, und die gilt bekanntlich als eine der besten der Welt.



Gödöllő Park , © Szabó Barnabás



Museum of King Jan III's Palace at Wilanów,
Culinary workshop with children © W. Holnicki



Das gesamte Veranstaltungsprogramm:
www.europeanroyalresidences.eu

European  Royal residences

Die Vereinigung Europäischer Königsschlösser (ARRE) wurde 2001 auf Initiative von Schloss Versailles gegründet, wo sie auch ihren Sitz hat. Heute zählt dieses beispiellose europäische Netzwerk mehr als 85 Museumsschlösser in 13 Ländern der Europäischen Union sowie in Russland und Monaco zu seinen Mitgliedern. Es repräsentiert ein einzigartiges Erbe und ist ein führender Vertreter der europäischen Kultur.

2018 
EUROPÄISCHES
KULTURERBEJAHR
#EuropeForCulture

Ein Platz an der königlichen Tafel

Im Rahmen der Ausstellung **Warum isst die Welt, wie sie isst?** widmet sich auf Schloss Hof ein Raum im Schloss der **Vereinigung Europäischer Königsschlösser** und ihrem Projekt **A Place at the Royal Table**. Die Schloß Schönbrunn Kultur- und Betriebsges.m.b.H. ist mit Schloß Schönbrunn seit Anbeginn Mitglied dieser Vereinigung.

Die Tafelkultur an europäischen Höfen ist ein wesentlicher Bestandteil des europäischen Erbes. In diesem Raum werden exotische und seit dem 17. Jahrhundert überaus begehrte Konsumprodukte beleuchtet, die an europäischen Höfen lange Zeit als Luxusgüter galten. Heute sind diese auch für die breite Bevölkerung erschwinglich.

Zucker zählte vor der Produktion von Rübenzucker zu den begehrtesten und teuersten Rohstoffen aus exotischen Ländern. Zucker wurde nicht nur für Desserts verwendet, auch die Tafeldekoration wurde häufig aus Zucker hergestellt. Zum ausgestellten Reise-Teeservice des Wiener Hofes zählen unter anderem Beil und Hammer zum Zerkleinern der pyramidenförmigen Zuckerhüte. Die **Ananas** galt ebenso als Ausdruck von Luxus. Im Park vom Schloss Sanssouci in Potsdam gab es sogar ein eigenes Ananasrevier, das ganzjährig die begehrten Früchte liefern konnte. Die Form der Ananas inspirierte Hofkünstler bis hin zur Schaffung von Beleuchtungskörpern. Zur Verfeinerung von Gerichten und Getränken galten **exotische Gewürze** spätestens seit dem 17. Jahrhundert als Luxusgut. Eine versilberte Gewürzmenage kann aus den Beständen des Schlosses Wilanów präsentiert werden. **Kakao** erfreute sich als Luxusgetränk ebenfalls großer Beliebtheit und galt als Aphrodisiakum. Die sogenannte „heiße Schokolade“ wurde in eigens dafür vorgesehenen Servicen aus Edelmetallen und/oder Porzellan serviert. Das Schokoladekännchen aus Mafra trägt sogar das königliche Wappen.

Der Raum kann im Rahmen der Sonderausstellung besichtigt werden, 15. März bis 18. November 2018, täglich 10.00 – 18.00 Uhr.

Europäisches Picknick, 23. Juni 2018, 10.00 – 18.00 Uhr

An diesem Tag lädt Schloss Hof zu einem entspannten, sommerlichen Picknick ein: Im Schatten der Kastanienbäume genießt man Köstlichkeiten aus dem Picknickkorb und lauscht dabei zarten Jazz-Tönen, während verschiedene Artisten wie Stelzengänger und Jongleure ihr künstlerisches Können zur Schau stellen. Genießen und Seele baumeln lassen ist angesagt.

Alle Infos unter: www.schlosshof.at



© SKB, Foto: Dieter Nagl



© SKB

Wir bedanken uns sehr herzlich bei unseren Schlösser- und Kooperationspartnern, die Objekte als Leihgaben für diesen Raum zur Verfügung stellen:

Hoftafel- und Silberkammer, Bundesmobilienvverwaltung, Wien / Österreich

Museum of King Jan III's Palace at Wilanów / Polen

Palácio Nacional de Mafra / Portugal

Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg / Deutschland