



# Küchen garten fest



**14.–15. September 2013**

Samstag 11–19 Uhr · Sonntag 10–18 Uhr

Historische Schlossgärtnerei  
**Fürst-Pückler-Park · Bad Muskau**

Eintritt: Erwachsene: 6,00 Euro · ermäßigt (Azubis, Studenten, Schwerbehinderte): 4,50 Euro · Kinder (ab 6 Jahre): 1,50 Euro · Familien (2 Erwachsene mit Kindern): 14 Euro



Unter der Schirmherrschaft von Frau Dr. Ursula Hudson, Gastro-sophin, Kulturwissenschaftlerin und Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V.

**Bus:** Bustransfer vom Parkplatz Eiland zum Parkplatz Kirchplatz: 20 min vor Beginn, aller 20 min, letzter Rücktransfer: 20 min nach Ende der Veranstaltung  
**Bahn:** www.waldeisenbahn.de ab 10:00 Weißwasser – Bad Muskau bis 18:25 ab Bad Muskau – Weißwasser

## Programm

### Schlossvorwerk

Sa 10:50 Festliche Eröffnung mit der Schirmherrin Frau Dr. Ursula Hudson (nur Samstag)

### Konzertgarten

Sa 11:00 So 10:00 „Kubanischer Obstsalat“ mit Mi Solar  
Sa 12:00 So 11:00 „Verrückte Küche“ mit Bolschoi Bambule  
Sa 13:00 So 12:00 „Jazz in der Küche“ mit kitchen grooves  
Sa 14:00 So 13:00 „Kubanischer Obstsalat“  
Sa 15:00 So 14:00 „Jazz in der Küche“  
Sa 16:00 So 15:00 „Verrückte Küche“  
Sa 17:00 So 16:00 „Jazz in der Küche“  
Sa 18:00 So 17:00 „Kubanischer Obstsalat“

### Kaffeegarten

Sa 11:00 So 10:00 „Musette im Garten“ mit Hans-Richard Ludewig  
Sa 12:00 So 11:00 „Musik mit Gläsern“ mit Philipp Marguerre  
Sa 13:00 So 12:00 „Temperamente“ mit Sina Neumärker  
Sa 14:00 So 13:00 „Musette im Garten“  
Sa 15:00 So 14:00 „Musik mit Gläsern“  
Sa 16:00 So 15:00 „Temperamente“  
Sa 17:00 So 16:00 „Musik mit Gläsern“  
Sa 18:00 So 17:00 „Temperamente“  
Sa 19:00 So 18:00 „Musik mit Gläsern“

### Kinderküche

Sa 11:30 So 10:30 Kinderkochkurs  
Sa 13:30 So 12:30 Kinderkochkurs  
Sa 15:30 So 14:30 Kinderkochkurs  
Sa 17:30 So 16:30 Kinderkochkurs

### Bastelküche

ganztägig ganztägig im Erdgewächshaus mit dem Freundeskreis „Historica“ Bad Muskau e.V.: Kräutersäckchen füllen, Blüten & Kräuter pressen, Obst & Gemüse erfühlen, Küchengartentapete ausmalen, Kartoffeldruck, Geschichten aus dem Küchengarten

### Schneckenstammtisch

ganztägig ganztägig Insektenhotels bauen  
Sa 13:00 So 12:00 Küchengartenführung  
Sa 15:00 So 14:00 Küchengartenführung  
Sa 17:00 So 16:00 Küchengartenführung

## Information

### Allgemeine Besucherinformationen

Stiftung „Fürst-Pückler-Park Bad Muskau“ · Tourismuszentrum Muskauer Park Orangerie · 02953 Bad Muskau · Tel. 035771/63100 · Fax 035771/63109  
www.muskauer-park.de · E-Mail: info@muskauer-park.de

### Informationen/Presseanfragen zum Küchengartenfest

www.kuechengartenfest.de · E-Mail: kuechengartenfest@muskauer-park.de

### Impressum

Herausgeber: Stiftung „Fürst-Pückler-Park Bad Muskau“, 2013  
Layout: heilmeyer und Sernau gestaltung · Druck: Gustav Winter Druckerei und Verlagsgesellschaft Herrnhut · Fotorechte: Fotos Künstler

### Veranstalter:



Die Stiftung „Fürst-Pückler-Park Bad Muskau“ wird gefördert vom Beauftragten der Bundesregierung für Kultur und Medien auf Grund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

### Ideeller Träger:

Slow Food\*Lausitz

Kooperationspartner:  
Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft

### Sponsoren:



### „Kubanischer Obstsalat“

Mi Solar spannt den weiten Bogen von traditioneller bis hin zu moderner kubanischer Musik, wagt innovative Arrangements lateinamerikanischer Klassiker, und überrascht mit rasanten Eigenkompositionen: Salsa und Timba treffen auf Pop, Funk, Hip Hop und Latin-Jazz, um zu einem eigenen weltmusikalischen Sound zu verschmelzen. Den fetten, roten Teppich, den die virtuose Band gekonnt ausrollt, beschreitet ihre fabelhafte Sängerin mit Kubanisch-Berliner Eleganz!-Baila!!



### „Verrückte Küche“

Ein hochmusikalisches Spektakel für die ganze Familie zum Hören, Sehen und Mitmachen! Küchensamba – Krautrocksalat – Topfdeckeltango – Na würz bald?! – Kaffeewalzer – Das Backchester – Rock’n Rollmops – Pflaumenmusblues Bolschoi Bambule spielt Mit-Mach-Konzerte für Kinder ab 5 Jahren. In allen Konzerten werden die Kinder in vielfältigster Art einbezogen. Der Höhepunkt eines jeden Programms ist die Gründung einer Band mit Kindern. Bei diesen Mit-Mach-Konzerten stehen die Kinder nicht als stumme Konsumenten vor der Bühne, sondern gestalten durch Raten, Mitsingen, M tklatschen und Tanzen ihre Bolschoi Bambule.



### „Jazz in der Küche“

GibsySwing und Soul, Bossa Nova, Rhumba, Samba und Cha Cha Cha bis hin zum Pop, auf das Wesentliche reduziert, überzeugend gespielt, leidenschaftlich improvisiert, garantiert ansteckend. Zum Einsatz kommen dabei Bratpfannengitarre, Milchschaumer, die Einkaufstüte vom Markt, die Kaffebüchse wird zum Shaker, die Keksdose zur Trommel.



### „Temperamente“

„Für Sina Neumärker müsste man eine neue musikalische Sparte erfinden, denn ihre Musik verweigert sich jeder Schublade... Der Zuhörer hat das Gefühl, Sina Neumärker verschmilzt mit ihrer Gitarre zu einem Ganzen. Sie bringt ihr Instrument mit unerschöpflichen musikalischen Einfällen zum Jubeln und zum Weinen.“ Altmark Zeitung Tangermünde



### „Musette im Garten“

Meine Berufung ist das Spannungsfeld zwischen Klassik und Jazz. Das klassische Prelude, die schmeichelnde Salon-Melodie, das aberwitzige Chanson, der Musical-Hit, der pulsierende Swing-schlager, der heiße Jazz-Standart, die leidenschaftliche Musette – all das zieht mich in seinen Bann und wird mit Hingabe zelebriert: Es gibt einfach zuviel gute Musik!



### „Musik mit Gläsern“

Lassen Sie sich berauschen vom Klang der Gläser! Philipp Marguerre konzertiert weltweit als Glasinstrumentenmusiker im Konzertbereich und als Opernsolist u.a. an der Dresdener Semperoper, der Hamburger Staatsoper, der Mailänder Scala, der Deutschen Oper Berlin, dem San Francisco Opera House, dem Teatro Real Madrid (jeweils mit Natalie Dessay) und der Wiener Staatsoper (mit Anna Netrebko), sowie bei den Salzburger Festspielen. Sein besonderes Interesse gilt der Verwendung von Glasinstrumenten im Bereich der Frühklassik und Romantik.



### „Kinderküche“

Kinder kochen – MOBIL ist ein sozialpädagogisches Projekt zur Gesundheitsförderung von Kindern. Das Diakonische Werk-Stadtmission Dresden e.V. bringt das Thema „Gesunde Ernährung für Klein und Groß“ auf den Tisch. Im Mittelpunkt stehen dabei Wissens- und Kompetenzvermittlung sowie Erfahrungen durch eigenes Tun.

Meine Haupteigenschaft ist der Geschmack – der in allem das möglichst Vollkommenste zu erreichen sucht und es zu finden versteht. Nur gehören freilich hierzu immer bedeutende Mittel.

Hermann Fürst von Pückler-Muskau (1785-1871)

## Trink- & Esskultur des Grünen Fürsten

Der Grüne Fürst der Lausitz ist bekannt als grandioser Parkgestalter, Schriftsteller spannender Reisetagebücher, als Abenteurer und Lebemann. Dass man Pückler auch als Gastrosophen bezeichnen kann, bezeugen die Branitzer Tafelbücher des Fürsten, denn die „beste Medizin“ so Pückler sei das gute Essen. Er liebte französische Speisen, gutes englisches Essen, orientalische Gerichte, aber am wichtigsten waren ihm sein vielfältig bestückter Küchengarten: Neben Kräutern, Obst und Gemüse mühten sich Pücklers Gärtner in der „Treiberei“, wussten ganzjährig Erdbeeren zu ziehen und versuchten sich im Anbau der exotischen Ananas. Wild und Fisch kamen aus der Region und von der Hochwertigkeit der Lebensmittel aus der Ferne hatte er sich persönlich auf seinen Reisen überzeugt.

Am liebsten trank der Fürst sein Muskauer Bier – beinahe täglich auch das English Ale. Champagner und Weine standen jeden Tag auf seiner Tafel: Er bevorzugte den französischen aller Couleur, gefolgt von fränkischen und gelegentlich auch Meißner Weinen. Wegen der vielen harten Lausitzer Winter konnte der Fürst nur den heute noch gekelterten Schliebener Wein und den Schlesischen Grünberger genießen, den sein Leibarzt ihm gar als Essigtrinkkur verschrieb. Das Modegetränk der damaligen Zeit, der Punsch, kam in seiner Lieblingsform als Whisky-Punsch des Öfteren auf den Tisch, Ananas-Bowle in Anlehnung an seine Ananaszucht auch. Mit Tee begann er seinen Tag gegen 14 Uhr, als Kaffee trank er eine aus dem Orient mitgebrachte Mokka Rezeptur.

## Der Grüne Fürst bittet zu Tisch

Erst im Juni 2012 wurde die Schlossgärtnerei im Muskauer Park nach Pücklerschen Vorbildern bepflanzt und wieder für Besucher eröffnet. Zur besten Erntezeit verwandelte sich der Küchengarten in einen Garten voller Küchen. Pücklers Liebe zu hochwertiger Esskultur verpflichtet gingen wir eine Partnerschaft mit Slow Food Lausitz ein, dessen Lebensmittelkriterien den Leitfaden für unsere Auswahl von Kochkünstlern und Manufakturen waren und konnten Frau Dr. Ursula Hudson, Gastrosophin, Kulturwissenschaftlerin und Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. als Schirmherrin gewinnen. Zum 2. Küchengartenfest erobert die Küche wieder den Garten und die Gläser erklingen zur Ehre des Grünen Fürsten in der Trinkgalerie der Orangerie. Bei „Jazz in der Küche“, „Verrückter Küche“, „Kubanischer Obstsalat“ oder entspannender Gläsermusik stellt sich der Gast vom Frühstück bis zum Abendessen in 25 eigens inszenierten Gartenrestaurants, Bier- und Weingärten, Kaffee-, Konzertgarten oder Schokoladencafé sein eigenes Menü aus frisch zubereiteter Lavendel-, Apfel-, Ananas-, Rosen-, Süßer Sächsischer oder Fisch- und Wildküche zusammen. Ein guter Tropfen gehört bekanntlich dazu und hat viele Noten: Ob Mineralwasser und Molke aus der Lausitz, Meißner Weine, Ananas-Bowle, Wein aus den Schliebener Bergen, Biere und Irischer Whisky, portugiesischer Muskatwein – vieles, was der Fürst schon getrunken hat, macht sich auf die für lange Zeit unterbrochene Reise nach Bad Muskau. „Nach dem Essen soll man ruhn“ – bei Musik, Massagen aller Couleur – oder bekanntermaßen „tausend Schritte tun“. Dazu laden Pücklers Landschaftspark und der wunderschön bepflanzte Küchengarten zum Flanieren und Kauf hochwertigster Küchengartenprodukte aus regional-hochwertig-regionalem Anbau ein. Küchenkacheln, Tischwäsche, Keramik, Porzellan, Küchenantiquitäten oder Küchengläser runden den Garten voller Küchen ab.

Der Küchengarten präsentiert sich für die Besucher als ein mit allen Sinnen erlebbarer Teil der Pücklerschen Landschaftskomposition. Das Küchengartenfest versteht sich als Wegbereiter für eine Grüne Lausitz und spricht Kulturbegeisterte und an hochwertiger Esskultur in geschichtsträchtiger Ambiente interessierte Besucher aller Altersgruppen an.



# Lageplan Küchengartenfest 2013

- 1 Muskauer Küchenkeramik Töpferei Gordon Gran
- 2 Tafeln á la Pückler Kulturhotel am "Fürst-Pückler-Park"
- 3 Pirogenküche & Lomnitzer Tafelkultur  
Hotel & Schloss Lomnitz im Hirschberger Tal

## „Lausitz schmeckt“

- 4 Apfelküche Spreewälder Kräutermanufaktur
- 5 Streuobstsäfte Apfelschmiede
- 6 Plauderküche Keulahütte Krauschwitz
- 7 Biergarten Wittichenauer Brauerei
- 8 Käseküche Krabat Milchwelt

## Fachwerkschuppen

- 9 Küchenantiquitäten ResAnDes
- 10 Muskauer Küchensteinzeug Töpferei Kathrin Najorka
- 11 Klosterküche Klosterfaktoreien
- 12 Ziegenkäseküche Ziegenhof „Zur Wolfsschlucht“
- 13 Rosenküche Delikatessenmanufaktur
- 14 Küchensalz Hoellisch Gut

## Restaurantgarten

- 15 Küchenbiosphäre Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft
- 16 Biergarten Schlossbrauerei Fürstlich Drehna
- 17 Wildküche Restaurant Hierschönessen
- 18 Weingarten Weingut Hoflößnitz
- 19 Oberlausitzer Fischküche Landhotel Grubschütz
- 20 Küchengartensalate & Küchentöpferei Töpferei Thunig

## Konzertgarten

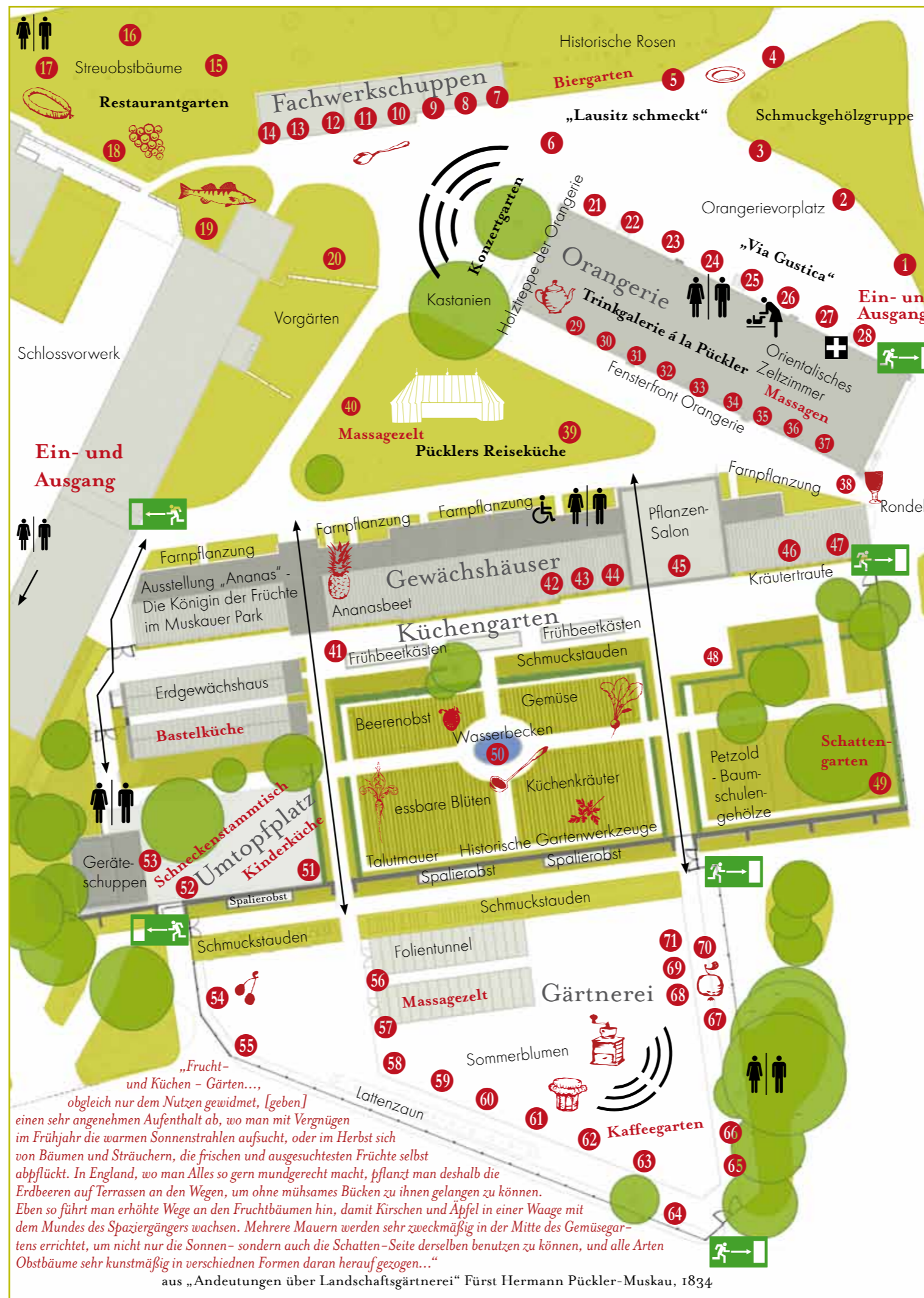
- 21 Kaffeeküche KonjaBuna mit Kaffeerösterei röskant
- 22 Eis, Konditorei & Bäckerei Biokonditorei Dresden

## „Via gustica“

- 23 Küchenleinen Leinenweberei Hoffmann Via gustica
- 24 Küchenaccessoires aus Holz Tischlerei Grützner Via gustica
- 25 Küchengartenfrüchte Zifru Via gustica
- 26 Küchen- und Gartenflechtereie  
Korb- & Flechtwerkgestaltung Hauck Via gustica
- 27 Niederschlesische Küchenzutaten Via gustica
- 28 Genussstraße Via gustica

## Trinkgalerie á la Pückler

- 29 Schokoladencafé Adoratio Schokoladenkunst
- 30 Obstbrände und Liköre Augustus Rex
- 31 Trinkkelchgläser Stölzle Lausitz
- 32 Krüge und Trinkbecher Keramikunst Hans-Peter Meyer
- 33 Schliebener Weinberg Verein zur Förderung des historischen Weinbaus in Schlieben e.V.



- 34 Pücklers Whiskyreise Red Rose Cottage
- 35 Milchpavillon Krabat Milchwelt
- 36 Ananatrunk Michael Gerner
- 37 Portugiesische Weinkunst  
Iberia Depot Christina Balke & Gräfin zu Lynar

## Pücklers Reiseküche

- 38 Südfruchtträume Michael Gerner
- 39 Ananasküche Bioveda Catering Dresden
- 40 Arabische Küche surya Restaurant

## Küchengarten

- 41 Küchengartenfloristik Blankensteinerblumen
- 42 Seifenküche Siedekessel
- 43 Küchenbücher Buchkrone
- 44 Küchengläser Handgemachtes Glas
- 45 Französische Küche Hotel Kristall
- 46 Französische Küchentropfen Savoir Vivre
- 47 Lavendelküche Auberge Gutshof
- 48 Pastaküche Pasta Fantastica
- 49 Gemüseküche Soljowo
- 50 Suppenküche Turmvilla

## Umtopfplatz

- 51 Kinderküche Diakonie Dresden
- 52 Schneckenstammtisch Slow Food Convivium Lausitz
- 53 Küchen(garten)dinge the simple things

## Gärtnerei

- 54 Küchengartenobst Dubrauer Baumschule
- 55 Mühlenküche Obermühle Görlitz
- 56 Küchenseife Lausitzer Naturseifen
- 57 Küchengartenwellness Biowell Naturkosmetik
- 58 Küchengartensenf Berliner Senfmanufaktur
- 59 Küchengartenstauden Staudenmann
- 60 Küchengartentomaten Gärtnerei Tietze
- 61 Küchengartengemüse Brandenburgische Gemüsemanufaktur
- 62 Küchengartenmarmelade Rosenrot & Feengrün
- 63 Küchengartenkreationen Karin Flemming
- 64 Pastaküche PASTAMANUFAKTUR Pasta & Basta
- 65 Süße Sächsische Küche Uwe Marten
- 66 Kaffeeküche KonjaBuna mit röskant
- 67 Streuobstmosterei Strowie Lohn- & Streuobstmosterei
- 68 Küchenhonig Bio-Imker Sven Büchner
- 69 Küchengartenkartoffeln Agrargenossenschaft Pechern
- 70 Historisches Küchengartenobst  
Baumschule Schwartz & Sächsische Pomologen
- 71 Marmeladenküchengarten Köstliche Zeitreisen