„Sie sind einfach ein Genie“: Notiz von Prinz Charles an Robb; Robb mit Töchtern.

Fotos The Royal Touch

„Es muss kein Kaviar sein“

Carolyn Robb kochte elf Jahre lang für Prinz Charles und Prinzessin Diana. Hier erzählt sie von großen Reisen, Harrys Lieblingskeksen, Williams Lieblingstorte und royaler Einfachheit.

Frau Robb, Sie sind in Südafrika aufgewachsen. Haben Sie sich schon als Kind fürs Kochen interessiert?

O ja. Meine Mutter war eine brillante Köchin und mein Vater ein wunderbarer Gärtner. Wir hatten damals einen Garten, in dem reichlich frische Zutaten wuchsen. Alles, was es bei uns gab, war also nicht nur selbstgemacht, sondern auch selbst angebaut. Das hat mich in jedem Fall beeinflusst.

Hatten Sie als Kind ein Lieblingsgericht?

Ich habe alles geliebt, was meine Mutter damals gekocht hat. Besonders gut waren ihre Kuchen und ihre „Swiss roll“ (Biskuitrolle). Sie hat sie immer mit hausgemachter Marmelade gefüllt. Ich habe ihr gern dabei geholfen. Ich durfte zum Schluss immer die Enden abtrennen. Und sie dann natürlich auch essen.

Nach einem Sprachstudium arbeiteten Sie eine Saison lang in der Gastronomie eines Schweizer Skiresorts. Dort fassten Sie den Entschluss, professionelle Köchin zu werden.

Ja. Das war im „Hotel Jungfrau“ in Mürren. Nach meinem Entschluss ging ich dann zur „Tante Marie Culinary Academy“ in Surry. Ich habe wirklich jede Minute dort genossen.

„Tante Marie Culinary Academy“, das klingt wie „Hogwarts School of Witchcraft and Wizardry“, die Zauberschule von Harry Potter. Was hat man bei Ihnen denn so gezaubert?

Die Rezepte basierten größtenteils auf der klassischen französischen Cordon-Bleu-Küche. Das heißt reichlich Butter und Sahne! Es war toll, weil es sehr kleine Unterrichtsklassen waren; gerade mal 10 Leute. In einem sechsmonatigen Intensivkurs haben wir mit den Basics angefangen und dann wirklich alles behandelt. Hausgemachte Backwaren, Brote, Desserts und vieles mehr. Man lernte auch, in unterschiedlichen Küchen zu kochen, mit Gas-, Elektro- und anderen Herden. Man wurde also sehr gut darauf vorbereitet, in Privathaushalten zu kochen, was ich ja viel gemacht habe. Und es wurde einem das Selbstbewusstsein mitgegeben, alles kochen zu können, egal was es ist.

Eines Tages wurden Sie in das Büro des Schulleiters gebeten, der ein Jobangebot für Sie hatte.

Ja. Drei oder vier von uns wurden damals ausgewählt, um sich im Kensington Palace vorzustellen. Der Herzog und die Herzogin von Gloucester waren auf der Suche nach einem neuen Koch. Die Schule hat, glaube ich, die etwas Leiseren unter uns ausgesucht *(lacht)*, also diejenigen, von denen sie glaubten, sie könnten sich in einem Palast benehmen. Dann hatte ich das Interview mit der Herzogin von Gloucester. Und ich hatte Glück. Es hat geklappt.

Zwei Jahre später erhielten Sie die Einladung für ein Vorstellungsgespräch bei Prinz Charles und Prinzessin Diana. Waren Sie nervös?

Ich war natürlich unglaublich nervös! Und ich wollte den Job unbedingt haben!

Teil des Vorsprechens war es auch, ein Gericht für die beiden zuzubereiten. Wissen Sie noch, was Sie damals gekocht haben?

Ich weiß noch, dass es eine Vorspeise mit Fisch gab. Und ich erinnere mich, dass ich eine Eiscreme mit Passionsfrucht als Teil des Desserts serviert habe. Aber, ehrlich gesagt, ich kann mich nicht mehr erinnern, was die Hauptspeise war.

Waren Sie denn mit sich zufrieden?

Ja, ich hatte Hoffnung. Und dann kam eine wunderbare Nachricht von Prinz Charles. Ich wurde genommen.

Als Sie in den Kensington Palace einzogen, waren Sie erst 21 Jahre alt. Das war doch sicher aufregend?

Natürlich, unglaublich sogar! Ich habe schon als kleines Mädchen all die Paläste bewundert, und eines Tages setzte ich mir aus irgendeinem Grund in den Kopf: Ich will später mal für die Queen kochen. Es ist ziemlich unglaublich, dass es dann wirklich geklappt hat und ich in einem dieser Paläste wohnen durfte.

Sie sprachen damals als Erstes mit Prinzessin Diana über die jungen Prinzen William und Harry. Was kam für die beiden auf den Tisch?

Als sie noch jünger waren, bekamen sie sehr traditionelle britische Kindergartengerichte. Also Shepherd's Pie, Würstchen und Kartoffelbrei, gegrilltes Rind, gegrilltes Huhn und Spaghetti Bolognese. Ich weiß, das ist nicht sehr britisch, aber ich glaube, die Bolognese haben wir mittlerweile übernommen.

Sie haben den Hoheiten jeden Morgen in einem „menu book“ Tagesgerichte vorgeschlagen.

Ja, genau, das war ein ledernes Buch, das Prinz Charles und Prinzessin Diana zum Frühstück vorgelegt wurde. Darin habe ich handschriftlich meine Ideen fürs Mittag- und Abendessen notiert. Die beiden wählten dann aus. Es gab einen wunderbaren Gemüsegarten in Highgrove, dem Landsitz der beiden. Prinz Charles interessierte sich sehr für Bioprodukte, und sein Garten war ihm sehr wichtig. Die meisten Zutaten waren also Eigenerzeugnisse.

Was macht ein Gericht für Sie königlich?

Die Liebe zum Detail. Es muss nicht immer Kaviar sein. Was ich täglich zubereitet habe, war nicht extravagant. Das wollten die beiden auch gar nicht. Sie aßen so oft auswärts, dass sie zu Hause einfacheres Essen bevorzugten. Und wir hatten dafür die besten Zutaten. Diese Zutaten mit viel Aufmerksamkeit und Sorgfalt zuzubereiten und sie dann schön zu präsentieren – darum ging es. Gute Produkte kann man immer für sich selbst sprechen lassen.

Die frischen Zutaten hatten Sie auch auf Reisen immer dabei. War das nicht ein großer logistischer Aufwand?

Manchmal schon. Aber wenn wir auf Reisen waren, haben wir uns ständig von einem Ort zum anderen bewegt. Es blieb also oft gar keine Zeit, einkaufen zu gehen. Manchmal war es deshalb sogar einfacher, alles dabeizuhaben. Außerdem wollten wir darauf achten, dass Prinz Charles und Prinzessin Diana gesund blieben. In manchen Ländern musste man natürlich vorsichtig sein, zum Beispiel bei Salat. Wenn das Wasser nicht sauber war, hätten sie krank werden können. Es gab noch einen dritten Grund. Wenn Prinz Charles auf diesen Reisen Essen veranstaltete, dann sagte er seinen einheimischen Gästen gern: „Das ist etwas aus meinem Garten, das ich selbst anbaue.“

Auf all Ihren Reisen mit den Royals haben Sie viele exotische Orte gesehen. Gibt es einige, an die Sie sich besonders gern erinnern?

Ja, sicher. Zum Beispiel waren wir in Hongkong, als es den Chinesen zurückgegeben wurde. Von einem historischen Standpunkt aus betrachtet, war es unglaublich, bei diesem Ereignis dabei zu sein. Sehr emotional. Ein anderes wunderbares Erlebnis war eine Reise nach Bhutan. Bevor ich das Land besuchte, wusste ich kaum, wo es liegt. Besonders in Erinnerung geblieben ist mir die Freundlichkeit und Güte der Menschen dort. Die dritte Reise, an die ich mich sehr gern erinnere, war eine Sommerreise auf die Scilly-Inseln, die an der Südküste Englands vor Cornwall liegen. Da waren Prinz William und Prinz Harry noch ganz klein. Für die beiden war es wirklich eine Traumkindheit. Sommerferien, einfach nur Fahrradfahren, jeden Tag ein Picknick. Die Einfachheit jener Tage war ein wundervoller Kontrast zur Grandeur und den vielen großen Events.

In Ihrem Buch sind nicht nur britische Rezepte enthalten. Viele Gerichte sind von der französischen und italienischen Küche inspiriert.

Ja. In meiner Zeit bei den Royals fuhr ich jedes Jahr für ein paar Wochen nach Frankreich oder Italien, um mit einigen Top-Köchen des Landes zu arbeiten. So konnte ich vor allem die italienische Küche kennen und lieben lernen. Ich bin kein großer Fan von Fusion. Wenn man aber die besten Anregungen aus französischer, italienischer und britischer Küche miteinander kombiniert, dann können wirklich leckere Gerichte entstehen.

Im Buch sind viele Karten und handgeschriebene Nachrichten der Königlichen Hoheiten enthalten, oft mit einem Dank oder einem Kompliment.

Ja. Prinz Charles schickte öfter kleine Nachrichten, um mich wissen zu lassen, wenn ihm etwas geschmeckt hatte. Das war wirklich schön, und es war toll, für Menschen zu arbeiten, denen das Essen viel bedeutet.

Die Nachrichten erwecken den Eindruck einer doch sehr familiären Atmosphäre. Stimmt das?

Auf gewisse Weise schon. Aber natürlich sprach man die Hoheiten jeden Tag mit „Your Royal Highness“ an, man machte einen Hofknicks, wenn man sie das erste Mal am Tag sah. Prinzessin Diana tauchte des Öfteren spontan in der Küche auf, Prinz Charles etwas weniger. Es war vielleicht ein wenig formeller mit ihm, aber beide waren unglaublich freundlich zu mir.

Auf einem der kleinen Zettel im Buch steht nur: „mummy says it's ok“. Erinnern Sie sich an die Geschichte hinter dieser Nachricht?

Ich habe immer diese „Siruptörtchen“ für Prinz Harry gemacht, weil er sie am allerliebsten mochte. Ich habe immer ganz kleine davon gebacken und sie auf Vorrat im Tiefkühlschrank aufbewahrt. Prinz Harry kam eines Morgens zu mir herein und fragte mich nach einem Keks. Ich sagte ihm: „Ich glaube, da solltest du erst mal Mama fragen, ob das okay ist.“ Er ging also und kam wenig später zurück mit dieser kleinen Nachricht von Prinzessin Diana. Sie hatte einen wunderbaren Sinn für Humor.

Selbst heute, als Erwachsene, scheinen die Prinzen noch immer Fans Ihrer Kochkünste zu sein. Stimmt es, dass Prinz William sich für seine Hochzeit mit Prinzessin Kate einen Kuchen nach Ihrem Rezept als „Bräutigamstorte“ gewünscht hat?

Ja, das stimmt. Ich habe die Torte zwar nicht gebacken, aber das Rezept stammt von mir. Es war ein Kuchen, den meine Mutter immer für mich gemacht hat und den die Prinzen als Kinder besonders gern mochten. Er heißt im Buch „Schokoladen-Keks-Kuchen“. Es ist ein ganz einfaches Rezept: Schokolade, Butter und „Golden Syrup“ schmelzen lassen und vermengen, dann Kekse hinein krümeln und in den Kühlschrank stellen. Für die Erwachsenenversion kann man zusätzlich Nüsse oder Trockenfrüchte zugeben. Dass Prinz William sich diese Torte ausgesucht hat, war natürlich eine schöne Überraschung.

Lassen Sie sich eigentlich gern bekochen?

Ja, ich liebe es! Wirklich. Dinge schmecken einfach großartig, wenn jemand anderes sie gekocht hat!

Ist man dann als Köchin nicht besonders kritisch?

Wenn ich in ein Restaurant gehe, dann ja. Aber wenn ich bei jemandem zu Hause bin, nicht. Da genieße ich nur. Ich weiß, wie viel Arbeit und Zeit in einem Gericht stecken, und schätze das sehr.

Welche Zutaten haben Sie immer bei sich zu Hause?

Butter ist ein Muss. Das brauche ich für meine Kuchen und alle Backwaren. Und Schokolade von wirklich guter Qualität. Gutes Olivenöl habe ich immer, als Basis für meine italienischen Gerichte, und viele frische Kräuter auf meinem Fensterbrett. Basilikum, Schnittlauch, Minze und Thymian. Und Rosmarin im Garten.

Heute leben Sie wieder in England. Womit beschäftigen Sie sich nun hauptsächlich?

Ich habe eine eigene Marke, „The Royal Touch“, lanciert und arbeite mit verschiedenen Reisebüros zusammen, um Menschen aus aller Welt ans Kochen heranzuführen. Dann habe ich noch mein Buch, daneben viele weitere Projekte und Events. Aber alles ordne ich um meine erste Priorität herum an: meine beiden kleinen Töchter.

Mit ihnen leben Sie in der kleinen Stadt Wallingford, in Oxfordshire.

Ja. Und mit drei Katzen und einem Hund. Wallingford ist ein wunderbarer Ort für die Kinder. Man ist hier viel draußen. Meine beiden Mädchen halten mich immer auf Trab. Ich bin ja mittlerweile Witwe, also allein. Es gibt also immer etwas zu tun, aber es ist wunderbar! Ich würde um nichts auf der Welt tauschen wollen.

Sie leben dort in einem 350 Jahre alten Cottage?

Ja, das stimmt. Es ist sehr klein, sehr alt, aber sehr hübsch.

Also lieber kleines Cottage statt großem Palast?

Nach all den Jahren, in denen ich in Palästen gekocht habe, habe ich nicht das Verlangen danach, auch noch in einem zu wohnen! Ein Schloss oder Palast ist niemals heimelig und war niemals mein wirkliches Heim, auch wenn es ein unglaubliches Privileg war, dort wohnen zu dürfen. Aber das hier ist mein Zuhause.

Die Fragen stellte Nina Raddy.

„Königlich und köstlich“ von Carolyn Robb ist gerade bei Callwey in Neuauflage erschienen; 216 Seiten, 39,95 Euro.

Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, 25.09.2016, Leben, Seite 18

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2016. Alle Rechte vorbehalten. Frankfurter Allgemeine Archiv