EUROPEAN-NEWS-AGENCY.COM

EUROPEAN NEWS AGENCY

International Press Service

Ressort: Lokale Nachrichten

Spargel mit Stil

Schwetzingen, 23.05.2025 [Stadtverwaltung Schwetzingen]

Workshop zu Tischkultur, Etikette und Genuss begeistert im Museum Frei Haus

In der Spargelmetropole Schwetzingen steht das edle Gemüse wieder im Mittelpunkt. Wer sich stilvoll durch die Saison genießen will, hatte am vergangenen Freitag, 16. Mai 2025, die Gelegenheit, nicht nur kulinarisch, sondern auch gesellschaftlich zu glänzen: Beim Workshop „Tischmanieren für Anfänger:

Etikette beim Spargelessen“ luden "Museum frei Haus" ins Schwetzinger Karl-Wörn-Haus, die Mediterrane Kochgesellschaft und Knigge-Expertin Eliette von Gemmingen zu einem genussvollen und lehrreichen Abend ein.
Die Veranstaltung war Teil des innovativen Kulturformats „Museum frei Haus – Kultur da, wo Du bist“, mit dem das Schwetzinger Museum in der Übergangszeit ohne festen Standort seine Inhalte direkt zu den Menschen bringt. Und diese Idee kam bestens an: 15 Teilnehmende folgten der Einladung und erlebten Tischkultur hautnah – informativ, genussvoll und unterhaltsam.

Knigge-Expertin Eliette von Gemmingen, ausgebildete Hotelkauffrau mit Stationen im Europäischen Hof Heidelberg, Adlon Berlin und auf der Burg Hornberg, führte mit viel Charme und Fachwissen durch den Abend. In ihrem Vortrag erklärte sie, warum es historisch gesehen absolut korrekt war, Spargel mit den Fingern zu essen: Im 18. und 19. Jahrhundert stand in vielen bürgerlichen und adeligen Haushalten ausschließlich Silberbesteck zur Verfügung. Das erwies sich jedoch als ungeeignet, denn beim Schneiden des Spargels reagierte dieser mit dem Silber und setzte Silbersulfid frei – ein Stoff, der nicht nur das Besteck schwarz färbte, sondern auch unangenehm schmeckte. Die Lösung: Spargel wurde kurzerhand per Hand gegessen.

Wer das heute ebenfalls bevorzugt, darf dies laut von Gemmingen selbstverständlich tun – allerdings gehöre dann eine Schale Wasser mit Zitronenscheibe zur Handreinigung neben den Teller.

Dass Tischmanieren nicht trocken sein müssen, bewies das begleitende Menü der Mediterranen Kochgesellschaft. Es wurde stilvoll serviert und bestand aus:

Vorspeise: Grüne Spargelsuppe mit Ricotta

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



Hauptgang: Spargel mit Sauce Gribiche (hartgekochte Eier, Kapern, Cornichons, Olivenöl)
Dessert: Minzjoghurt mit Grenadine

Dazu wurden korrespondierende Weine gereicht – auch hier gab die Knigge-Expertin wertvolle Tipps: Ein Grauburgunder geht (fast) immer, zu kräftigen Saucen passen ein Mersault aus dem Burgund oder ein Grüner Veltliner. Und für ein Dessert wie eine Spargel-Panna Cotta mit Ingwer empfiehlt sich eine Riesling-Auslese. Beim Wein gilt übrigens dieselbe Etikette-Regel wie beim Besteck: von leicht nach schwer – beziehungsweise: von außen nach innen. Letzteres ist übrigens auch für Kinder leicht zu merken: Der letzte Buchstabe von „Gabel“ ist ein „l“ – also links, der von „Messer“ ein „r“ – rechts.

Von Gemmingen sieht Tischmanieren nicht als starres Regelwerk, sondern als Werkzeug für entspannte Kommunikation. „Wer weiß, wie es geht, muss sich nicht mehr damit beschäftigen – und kann sich ganz dem Gespräch widmen“, erklärt sie. In Familien würden grundlegende Umgangsformen jedoch heute oft nicht mehr aktiv vermittelt – gerade deshalb sei es wichtig, sie in Veranstaltungen wie dieser mit Freude und Genuss zu erleben.

Besonders charmant: Am Tisch wurde schnell diskutiert, wie der Spargel in der eigenen Heimatregion traditionell gegessen wird. Mit Schinken und Pfannkuchen? Nur mit Kartoffeln? Oder gebraten als Salat? Der Workshop bot nicht nur Etikette-Wissen, sondern auch reichlich Gesprächsstoff – ganz im Sinne des Formats Museum frei Haus, das Kultur in den Alltag integriert und Menschen zusammenbringt.

„Wir freuen uns, mit unserem Konzept Museum frei Haus über den sprichwörtlichen Tellerrand zu schauen und unser Publikum immer wieder mit ungewöhnlichen Themen und Formaten zu überraschen. Gerade Veranstaltungen wie diese zeigen, wie vielseitig Museumsarbeit sein kann – auch ohne festen Ort“, so der Museumsleiter Lars Maurer.

Bericht online lesen: https://tanja-reinhart.en-a.de/lokale_nachrichten/spargel_mit_stil-91469/

Redaktion und Verantwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Tanja Obermann

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.