



Die Arbeit ist geschafft: Henning Gödecke (2. v.l.), Michael Hummel (3. v.l.) und Kathrin T. Eberhardt (r.) schicken das märkische Koch-Quartett mit seiner Kreation von der Reha-Klinik „Hoher Fläming“ Bad Belzig zur Intergastra nach Stuttgart. FOTOS: MICHAEL GREULICH



Daniel Schade schneidet Rehrückenstücke zu.



Zum Essen eigentlich viel zu schön.

Das Auge isst mit

Aus der Küche in Bad Belzig zum Vergleich mit europäischen Meisterwerken

Von wegen Kostprobe: Bei der Intergastra kommt es auf das Gesamtkunstwerk an. 350 exquisite Einzelteile sind in drei Tagen hergestellt worden.

Von René Gaffron

BAD BELZIG | Mit Lebensmitteln wird nicht gespielt. Es sei denn, es entsteht daraus so ansehnliche (Koch-)Kunst. Das jedenfalls war schließlich das Ziel von Holger Stahl (Lebenshilfe Prignitz), Oliver von Zobeltietz (Schloßparkklinik Berlin), Torsten Richter (Deutsche Parlamentarische Gesell-

schaft) und Daniel Schade (Rehabilitationsklinik „Tannenhof“ Berlin). Sie bilden nämlich die Regionalmannschaft Berlin-Brandenburg, die noch bis Mittwoch an der Intergastra in Stuttgart teilnimmt.

Dabei handelt es sich um eine internationale Ausstellung als Wettbewerb. 1200 Berufskollegen kommen dazu in die baden-württembergische Landeshauptstadt mit ihren mehr oder weniger geschmackvoll kreierte Kostproben.

Das märkische Quartett hat sich auf den Vergleich seit dem vergangenen Donnerstag in der Küche der Rehabilitationsklinik „Hoher Flä-

ming“ in der Kur- und Kreisstadt darauf vorbereitet. Nicht zuletzt weil es dafür gute Bedingungen in der Einrichtung des Oberlinhauses Potsdam gibt. Dazu konnten die Köche auf eine ganze Reihe von flämingtypischen Produkten zurückgreifen und sie – wider das Vorurteil von schlichten und rustikalen Speisen hierzulande – exquisit herrichten.

Obendrein standen hiesige Köpfer kompetent mit Rat und Tat zur Seite. Der heimische Küchenmeister Henning Gödecke war schließlich schon einmal Vizeweltmeister – 1997 in Schottland. Michael Hummel, Berufsschullehrer im Oberstufenzentrum

Brandenburg an der Havel, hat bereits einige Talente entdeckt und gefördert (die MAZ berichtete).

Das Ausstellungsstück, was von dem Sextett in drei Tagen zusammengestellt worden ist, besteht aus 350 Einzelteilen. Es ist in der Nacht zum Sonntag auf die Reise gegangen. Dass es nicht nur – wie hier sichtbar – ein Augen-, sondern auch ein Gaumenschmaus ist, wird die Bewertungskommission um Starkoch Frank Widmann ganz gewiss nicht abstreiten können. Kathrin T. Eberhardt als hiesige Gastgeberin und Genießerin hätte die Tablettts jedenfalls eigentlich viel lieber hier behalten.

KOCHKUNST

Delikatessen zur Messe



Delikat und dekorativ ist, was sechs Köche vorige Woche in Bad Belzig aufs Tablett gezaubert haben. Bei einer Wettbewerbsmesse in Stuttgart hoffen sie nun auf einen Preis (Foto: M. Greulich). ► 13