

Blickpunkt



In der Küche des Grand Hotels Heiligendamm herrschte höchste Konzentration. Das Gala-Menü für den Großen Gourmet Preis Mecklenburg-Vorpommern 2014 kreierten unter anderem Ronny Siewert, Matthias Stolze, Ralf Haug, Tom Wickboldt, Daniel Schmidthaler und Pierre Nippkow, die während der Veranstaltung als beste Köche des Landes ausgezeichnet wurden. FOTOS: MICHAEL H. MAX RAGWITZ



Rund 200 Gäste nahmen an der Gala teil. Jeder gab mit seiner Eintrittskarte fünf Euro an das Projekt „Bildung für alle“ der Deutschen Kinderhilfe. Davon sollen Bildungsgutscheine für Kinder und Jugendliche aus einkommensschwachen Familien etwa für Nachhilfeunterricht, den Beitritt in einen Sportverein oder den Besuch einer Musikschule finanziert werden.

Gästestimmen

Ute Warziniak (Schwerin): „Es war einfach ein Gesamterlebnis.“

Die Köche zelebrierten im besten Sinne des Wortes Kunsthandwerk. Ich war gleichermaßen beeindruckt von Ambiente, Service und Essen. Letzteres hat alle Geschmacksnerven angesprochen. Vor allem die Gänge mit Fleisch waren grandios.“

Rose-Marie Schmidt (Wismar): „Meinem Mann und mir hat der Abend bestens gefallen. Die einzelnen Gänge des Menüs waren meisterlich zubereitet. So etwas erlebt man nicht alle Tage. Toll war auch, zu erleben, wie perfekt das gesamte Team die Gala bewältigt hat. Das war eine Mammulleistung.“

Reinhild Rosenberg (Rostock): „Es war ein toller Abend mit exzellentem Essen und tollen korrespondierenden Weinen. Vor allem der Rehrücken hat unseren Gaumen hoch erfreut. Aber auch alle anderen Gänge zeigten die hohe Meisterschaft der Akteure. Wir sind von dem zauberhaften Ambiente begeistert.“

Udo Zölllick, DEHOGA-Präsident (Rostock): Der Große Gourmet Preis MV ist eine tolle Bühne für die Sterne-Köche unseres Landes. Er unterstreicht die kulinarische Spitzenqualität und Vielfältigkeit der Gastronomie in MV. Und das überregional.“

Die Jungs trau'n sich was...

Beim Großen Gourmet Preis im Nordosten wurde auch Bildungshunger gestillt

HEILIGENDAMM Jürgen Seidel, der Vorsitzende des Tourismusverbandes in MV, brachte es schon beim Empfang zum Großen Gourmet Preis Mecklenburg-Vorpommern 2014 auf den Punkt: „Es ist für die Tourismusbranche im Land immer wieder ganz entscheidend, den Gästen mehr als wunderbare Landschaften zu bieten. Ich glaube in diesem Zusammenhang, dass nicht nur die Liebe, sondern auch der Urlaub durch den Magen geht.“ Und bei strahlendem Sonnenschein in der Weißen Stadt am Meer versprach Seidel den Gästen des Abends ein kulinarisches Feuerwerk der Extraklasse. Man kann es vorwegnehmen, der ehemalige Wirtschaftsminister hatte recht.

Und ein glänzend aufgelegter Andreas Dietz von der veranstaltenden Agentur desas zog in der Moderation alle Register, um den Gästen die Gala ebenso kurzweilig wie schmackhaft zu machen. Letzteres machten ihm die teilnehmenden Köche mehr als leicht. Was auf die zauber-

haft eingedeckten Tische des Ballsaals in Heiligendamm serviert wurde, war Kulinarik auf höchstem Niveau. Mehr noch, die „Jungs“ und ihre Teams haben sich im besten Sinne des Wortes viel getraut und mit ihren Gängen geschmacklich und optisch faszinierenden Genuss geboten.

A propos Optik: Dank Susanne Grön hatten die Gäste der Gala über eine Leinwand auch Einblick in das Küchengeschehen. Die als „Topfguckerin“ bekannte NDR 1 Radio MV-Moderatorin plauderte dort charmant mit den Akteuren und lockte so manchen flotten Spruch heraus.

Ute Warziniak aus Schwerin, Rose-Marie Schmidt aus Wismar und Reinhild Rosenberg aus Rostock, die bei unserer Verlosung je zwei Freikarten für den Großen Gourmet Preis gewonnen hatten, zeigten sich beeindruckt von der Gala. Auch die anderen Gäste des Abends staunten das eine um das andere Mal über fantasievolle Kreationen und waren begeistert vom Mut der Küchenchefs, alle Facetten geschmacklicher Vielfalt auszureizen. Das reichte von einem zarten Rehrücken und Wald-Aromen über attraktiv angeordneten und geschmacklich hervorragenden Tintenfisch mit würzigen Zutaten bis hin zu einer formidablen Entenstopfleber Mousse vom belgischen Gastkoch Roel Lintermans. Und was

Daniel Schmidthaler aus Heumilch und Gartenkräutern als Dessert zauberte, hat auch die größten Feinschmecker überrascht.

Sehr raffiniert waren auch die „fischigen“ Kreationen der beiden Nordlichter Tom Wickboldt und Matthias Stolze. Und nicht zu vergessen natürlich das Menü von Ronny Siewert, dem besten Koch im Nordosten. Sein Kalbsfilet war ein zartes Gedicht, seine Komposition mit auf den Punkt gegartem Spargel und einer getrüffeltem Birnentarte buchstäblich eine geschmackliche Sinfonie der Superlative.

Siewert hat damit beispielhaft umgesetzt, was Jürgen Seidel im Interview gesagt hat: „Ich meine, dass die Küche des Landes auch ein bisschen verrückt, aber immer regional und glaubhaft sein muss.“

Ein Zeichen, dass Kulinarik auch Bildungshunger stillen kann, ist außerdem die Tatsache, dass von jeder ver-

kauften Karte fünf Euro an das Projekt „Bildung für alle“ der Deutschen Kinderhilfe abgeführt werden. Davon werden Bildungsgutscheine für Kinder und Jugendliche aus einkommensschwachen Familien finanziert. Auch das, meint Hoteldirektor Tim Hansen, hat etwas mit Glaubhaftigkeit zu tun.

Großes Lob auch seinem Team, das mit exzellentem Service zum Erfolg des Abends beitrug und bis in die frühen Morgenstunden Saal und Küche wieder für das Sonntagsgeschäft vorbereitete. Nicht vergessen werden darf auch der fulminante Auftritt des preisgekrönten Quintetts Klazz Brothers & Cuba Percussion. Auch das gehört bekanntlich zu einem richtigen Feuerwerk dazu.

Michael H. Max Ragwitz



Steinbutt (l.) und der Rehrücken

Kommentar

Kulinarische Freundschaften

Sepp Herberger oder ein anderer Entertainer soll mal gesagt haben: „Elf Freunde sollt ihr sein.“ Beim Großen Gourmet Preis waren es zwar „nur“ acht Köche, die für das Gala-Dinner verantwortlich zeichneten. Es war aber beeindruckend, zu erleben, mit welcher Disziplin, Präzision und Leidenschaft sie zu Werke gingen. Das sind nicht nur exzellente Köche ihres Fachs, das sind zu einem großen Teil auch gute Freunde, die neben der Liebe zum Beruf

auch persönlich viel verbindet. So hatte ich die Möglichkeit, bei vielen Gesprächen im besten Sinne des Wortes zu lauschen, wie die Spitzenköche des Landes zum Teil über Jahre Freundschaften entwickelt haben, die weit über gelegentliches gemeinsames Kochen oder kollegiale Hilfe hinausgehen. Die „Jungs“ strahlten eine so erfrischende Kollegialität aus, dass man um den Köche-Nachwuchs im Land keine Angst zu haben braucht. Denn sie geben neben der kulinarischen Meisterschaft auch menschliche Werte

weiter. Und die sind letztlich der Schlüssel zum Erfolg. A propos Erfolg: Einig waren sich die Köche, dass Ronny Siewert längst den zweiten Stern verdient hat. Wer weiß, vielleicht bekommt MV dann bald die elf Sterne zusammen, die eine Fußballmannschaft ausmachen. In Sachen kulinarische Freundschaften kann das Land jedenfalls bereits mehrere Mannschaften stellen.

Michael H. Max Ragwitz

www.kulinarische-portraits.de

