

Mecklenburg-Vorpommern



Profis und Hobbyköche schwangen bei der „Leichten Sommerküche“ den Kochlöffel (v.l.): Ute Alm-Linke, Stefan Zeisler und Dr. Behrend Böckmann, Leif Tennemann sowie Ilona Breddin.

Kulinarische Sommerreise

Abschluss der Leseraktion „Leichte Sommerküche“ / Über 60 Rezepte erreichten unsere Redaktion



SCHWERIN Seit Anfang April hatten wir unsere Leser zum Mitmachen in Sachen sommerlich-leichte Küche aufgefordert und darum gebeten, mit Rezepten für schmackhafte Gerichte zum Gelingen der Aktion beizutragen. Über 60 Rezepte zu Vorspeisen, Suppen, Zwischen- und Hauptgerichten sowie Desserts kamen in unserer Redaktion an. Eines verlockender und schmackhafter als das andere. 31 Hobbyköche von Rostock bis Wittenberge und von Boizenburg bis Plau am See waren mit von der kulinarischen Partie.

In den ersten vier Ausgaben stellten zunächst Profis ihre Sommerrezepte vor. Dazu gehörten Dr. Barbara Sie-

bert vom Landgasthaus zum Schwarzbachtal in Lohsdorf mit einem Saiblingsfilet auf Sauerampfersoße und Ute Alm-Linke vom Restaurant „De oll Dörpschau“ in RoseNOW mit einem Kotelett vom Durac-Schwein und Buttermilchpfannkuchen.

Und NDR-Telefonspasßvogel Leif Tennemann unterstützte die Aktion mit einem launigen Aufruf zum Mitmachen. Der wortgewaltige und stattliche Mann ist zwar weniger ein Koch, aber ein bekennender Esser, der auch in Sachen Essen und Trinken um keinen flochten Spruch verlegen war.

Danach waren unsere Leser dran. Sie erhielten Unterstützung von Profiköchen, die ihre Kreationen kulinarisch einschätzten.

Den Reigen der Leser-Rezepte eröffnete Dr. Behrend Böckmann aus Mühl Rosin mit einem prachtvollen mediterranen Teller. Sein Profiberater war Stefan Zeisler

vom Restaurant „Fackelgarten“ in Plau am See. Sein Kommentar: „Ein sehr kreatives Rezept, das Lust auf Genuss macht.“ Eine einfache, aber nicht minder schmackhafte Spargelsuppe stellte Jutta Dreyer aus Hagenow vor, die Spreewaldkoch Peter Franke sehr gut gefallen hat. Er ergänzte ähnliche Suppen mit guten Ratschlägen zum Einsatz von Kräutern und Gewürzen. Günter Markstein aus Parchim brachte Plückhecht mit Kräuterbutter auf den Tisch. Dazu Spitzenkoch Tillmann Hahn aus Bad Doberan: „Ich schmecke förmlich den Fisch mit den dampfenden, wachsgelben Pellkartoffeln.“ Eine Mischung aus süß und deftig kreierte Ilona Breddin aus Hagenow mit einem sommerlichen Schweinefilet. Sterneköchin Maria Groß aus Erfurt gefiel daran vor allem die wenig aufwendige Zubereitung und geschmackvolle Präsentation.

Den Abschluss der Leseraktion bildete ein kulinarischer Klönschnack zwischen dem Schweriner Schauspieler Ekkehard „Ekke“ Hahn und Michael H. Max Ragwitz aus Hagenow. Dafür hatten die Sterneköche Daniel Schmidthaler aus Fürstentzen und André Münch aus Heringsdorf eigene traditionelle ostpreussische Rezepte zeitgemäß und sommerlich leicht kreiert.

Die Rezepte der Leseraktion decken eine große geschmackliche Breite ab. Aus kulinarisch-regionaler Sicht hoben sich dabei vor allem die Fisch-Variationen von Günter Markstein oder Anemarie Bradhering aus Ahrenshoop ab. Der Nordosten ist schließlich auch das Land von vielen Seen und Meer. Auch starken regionalen Bezug haben die zahlreichen Rezepte rund um die Kartoffel. Zu den anspruchsvollsten Rezepten zählt zweifelsohne der Schweinenacken im Heu-



Ein köstlicher Abschluss: Der kulinarische Klönschnack zwischen Ekkehard Hahn (l.) und Michael H. Max Ragwitz. FOTOS: RAGWITZ

mantel von Stefan Weber, aber auch die etwas exotischeren Kreationen aus Früchten und Gemüse, etwa von Marget Stege aus Rostock oder Reinhold Meißner aus Lübz. Herauszuheben, weil völlig neu und professionell kreiert, sind natürlich die zeitgemäßen Interpretationen typisch ostpreussischer Gerichte wie Königsberger Klops, Heilsberger Keilchen oder Rote Grütze.

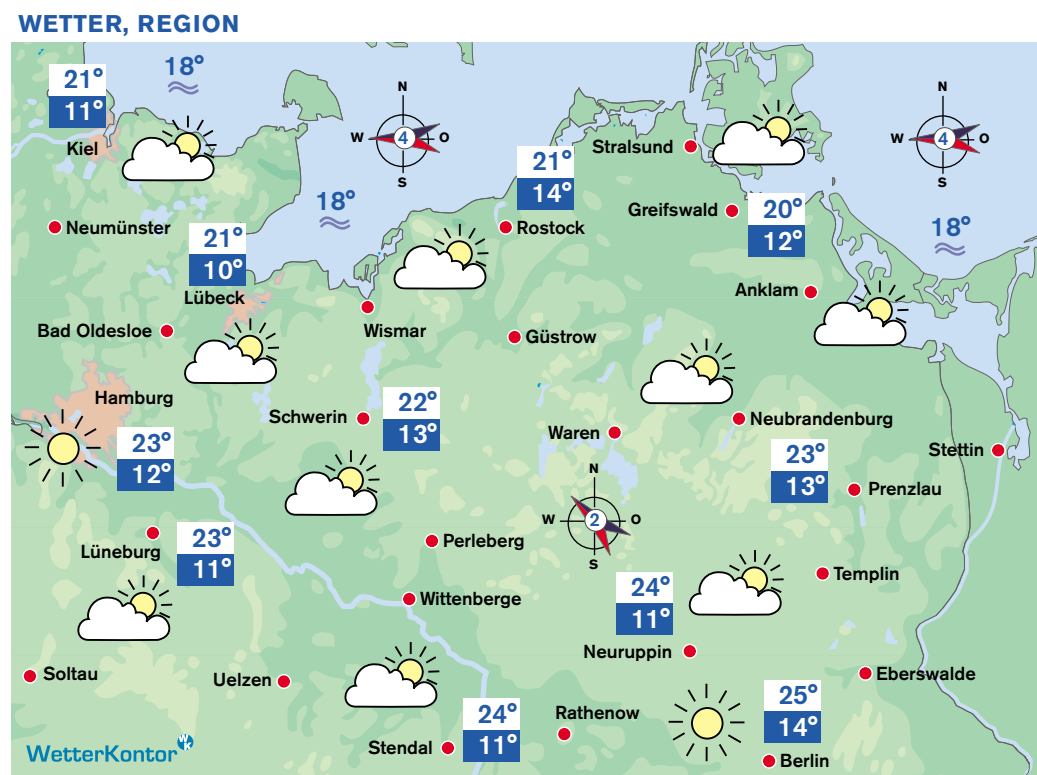
Den eingereichten Rezepten eine Rangfolge in fachlicher Hinsicht zuzuordnen, wäre allerdings fehl am Platze. Und letztlich spielt ja auch immer der eigene Ge-

schmack eine Rolle. Unsere kulinarische Sommerreise endet hier. Doch nicht die Gaumenfreude. Und auch in unserer Zeitung bleibt der Genuss nach wie vor ein Thema. Jeden Dienstag erscheint die Seite „Kochen & Genießen“ mit geschmackvollen Rezepten und Tipps rund ums Essen. Lassen Sie sich inspirieren, denn Geschmack verbindet ja bekanntlich.

Michael H. Max Ragwitz

Alle Rezepte der „Leichten Sommerküche“ sind im Internet unter www.kulinarische-portraits.de/rezepte/rezepte.htm abrufbar – zum Ausprobieren und Nachkochen.

21. - 23. August
Lübz 22. Lübz Turmfest
 Mehr Informationen unter luebz.de

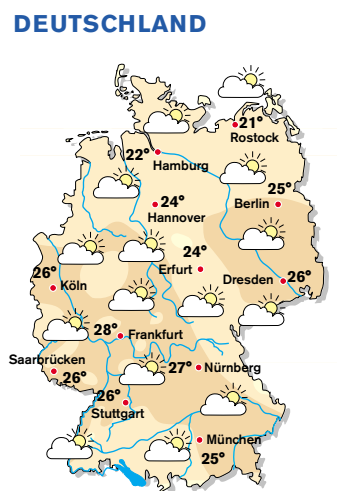


UNSERE REGION
 Heute erwartet uns ein freundlicher Tag. Sonnenschein und ein paar Wolken wechseln sich ab. Dabei bleibt es überall trocken. 20 bis 25 Grad werden erreicht.

WINDVORHERSAGE
 Umlaufend mit Stärke 1 bis 2, an der Küste erst 2 bis 3, später 3 bis 4. Morgen: Nord bis West mit Stärke 3 bis 4, im Tagesverlauf auf Rügen und Usedom in Böen 5.

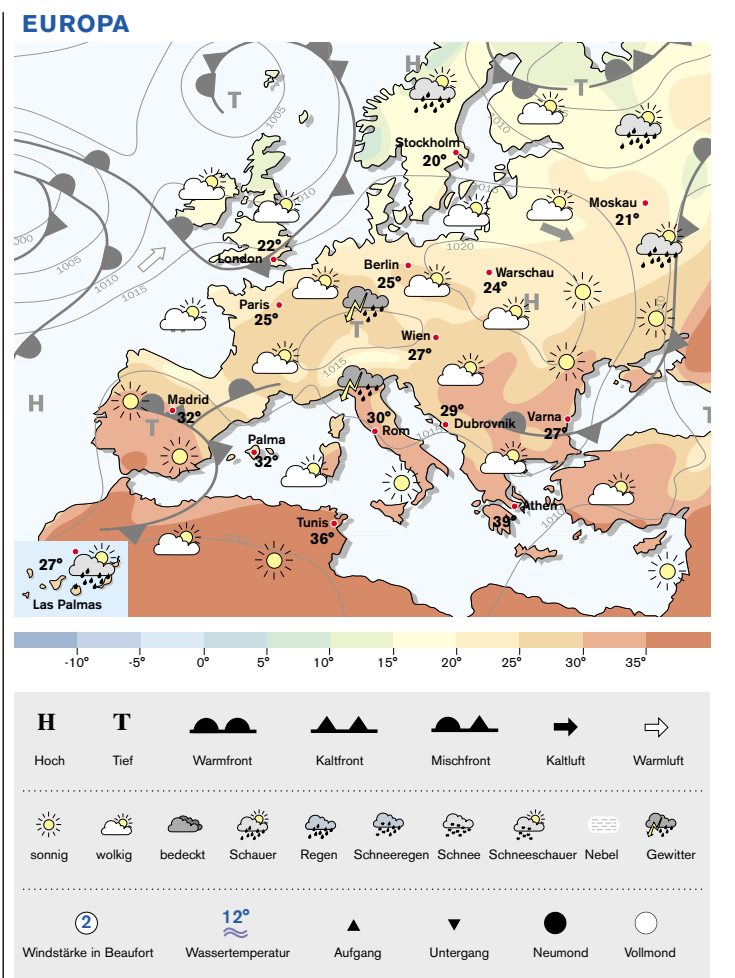
BIOWETTER
 Die Wetterlage hat auf unser Wohlbefinden nur einen äußerst geringen Einfluss. Daher sind körperliche Beschwerden heute kaum auf das Wetter zurückzuführen.

AUSSICHTEN
 Freundlich geht es morgen weiter. Die Temperaturen ändern sich kaum. Die neue Woche startet mit einem harmlosen Sonne-Wolken-Mix bei Werten bis 28 Grad.



VOR 100 JAHREN
 wolkig, 21 Grad

Tag	Wetter	Temperatur	Monat	Uhrzeit
SONNTAG	☁	24° max. / 14° min.	SONNE	05:28 - 21:12 Uhr
MONTAG	☁	28° max. / 18° min.	MOND	21:24 - 06:51 Uhr
DIENSTAG	☁	30° max. / 18° min.	MONDPHASE	07.08. - 22.08. / 14.08. - 29.08.



Wetter- und Wettervorhersage-Symbole:

- Hoch, Tief, Warmfront, Kaltfront, Mischfront, Kaltluft, Warmluft
- sonnig, wolkig, bedeckt, Schauer, Regen, Schneeregen, Schnee, Schneeschauer, Nebel, Gewitter
- Windstärke in Beaufort, Wassertemperatur, Aufgang, Untergang, Neumond, Vollmond