

Trotz Absagen international

Verein der Hauptstadt-Köche siegt bei Kochwettbewerb vor Türkinnen

Altranft (sg) Der achte deutsch-polnische Wettbewerb im historischen Kochen in Altranft hat sich zu einer einseitigen Veranstaltung entwickelt. Vier von sechs Mannschaften sagten zur Enttäuschung von Peter Natuschke, Leiter des Freilichtmuseums Altranft, am Sonntagmorgen ab. Damit fehlten sämtliche polnischen Teams. Dabei hatte die polnische Botschaft in Berlin sogar einen Vertreter nach Altranft geschickt, der seine Landsleute anfeuern sollte. „Den mussten wir jetzt vertrösten“, sagte Natuschke.

Die verbleibenden zwei Teams legten sich trotzdem mächtig ins Zeug, um den Kriterien gerecht zu werden. Die Aufgabe war, ein Gericht rund um das Thema „Erntefest zwischen 1900 und 1914“ zu kochen. Elektroherde gab es damals nicht. Deshalb

musste das Essen auf Herden gekocht werden, die mit Holz und Kohle befeuert werden.

Für den Verein zur Förderung von Beschäftigung und Qualifizierung (VFBQ) gingen Ayfer Sahan und Savki Sahan ins Rennen und gaben dem Wettbewerb noch eine internationale Note. Die beiden Türkinnen absolvierten gerade ein Europa-Freiwilligen-Jahr. Weil beide gerne kochen, meldeten sie sich für den Wettbewerb an. Ihre Kontrahenten waren Iwona Hermann, Hartmut Matthaei, Sascha Richter, Hansjörg Schmiele, Peter Schott und Oskar Valentin vom Verein der Köche der Hauptstadt Berlin.

Während die Türkinnen in bunter Landestracht kochten, hatten sich die Berliner Kochjaken mit alten Knöpfen angezogen und sich traditionelle Kochmützen aufgesetzt. Beim VFBQ

gab es eine würzige Suppe mit Bulgur, Reis, Tomaten- und Paprikapaste, Zwiebeln und Knoblauch, als Hauptgericht Kebab, Fleisch im Auberginenbett. Typisch deutsch ging es dagegen bei den Berliner Köchen zu. Als Vorspeise kreierte sie eine Kürbissuppe, als Hauptgericht servierten sie Porreewickel mit Schweinehack, Wurzelgemüse-Specksoße an Kartoffel-Sellerie-Stampf. „Schmeckt gut“, bewertete Frank Pietsch, Besucher aus Teltow, die Kürbissuppe. Er werde sich auf jeden Fall durchprobieren.

Die Jury mit den erfahrenen Köchen Brigitte Lehmann, Rüdiger Lehmann und Gerhard Weber kürten die Hauptstadtköche als Sieger. Mehr Punkte hatten sie bei der Präsentation der Speisen auf einem nach der damaligen Zeit dekorierten Tisch.



Historisches Kochen: Savki Sahan (l.) und Ayfer Sahan vom VFBQ servieren beim historischen Kochwettbewerb in Altranft traditionelle Speisen aus der Türkei.

Foto: Andreas Kape-Gora