

Geschicht mit Geschmack

8. Deutsch-polnischer Wettbewerb im historischen Kochen

Blitz 22.9.13

Bad Freienwalde (e.b.). Am 22. September 2013 wird ab 9.30 Uhr im Schlosspark des Freilichtmuseum Altranft der 8. Deutsch-polnische Wettbewerb im historischen Kochen ausgetragen.

Am Start sind Lehrlinge und Schüler aus Berufen des Hotel- und Gaststättengewerbes, Landfrauen und Hobby-Köche. Ein Dolmetscher steht für die Kommunikation von Teams und Besuchern zur Verfügung.

Richtig spannend wird es ab zirka 12 Uhr, wenn die teilnehmenden Jugendmannschaften aus deutschen und polnischen Kochlehrlingen in den Endspurt gehen und es hoffentlich richtig lecker aus vielen Töpfen duftet. In diesem Jahr gilt es, ein Gericht rund um das Thema „Erntefest zwischen 1900 und 1914“ mit einem historisch gekochten Menü darzustellen. Dabei wird erstmalig nicht auf offenem Feuer gekocht, sondern auf Kochmaschinen, die mit Kohle und Holz befeuert werden. Dazu werden



Brust oder Keule – zum historischen Kochen kommen deutsche und polnische Köche nach Altranft .

Foto: Museum Altranft

im Schlosspark sechs solcher Maschinen aufgestellt, die von den teilnehmenden Teams erst einmal in Gang gesetzt werden müssen. Zubereitet werden darauf dann unter anderem Schweinebraten, Porreewickel, gegrilltes Eisbein und Ziegenkeule.

Eine deutsch-polnische Jury, bestehend aus Küchenmeistern und Historikern, vergibt dafür Punkte an die einzelnen Teams und kürt anschließend den

Sieger. Die Ausschreibungen zur Teilnahme am diesjährigen Wettbewerb und die zu kochenden Gerichte der einzelnen Teams findet man im Internet unter www.freilichtmuseum-altranft.de.

Alle Rezepte, die am 22. September 2013 im Rahmen des deutsch-polnischen Wettbewerbs gekocht werden, erscheinen mit Foto und Nennung des Teams, im Kochbuch „Historische Gerichte an der Oder“.