

7. Deutsch - Polnischer Wettbewerb im historischen Kochen

Blitz 29.9.2012

Am 22. September 2012 wurden im polnischen Boganiec Kohlgerichte gekocht

Altranft (e.b.). Die Wassermühle im polnischen Boganiec war der romantische Austragungsort für den 7. Deutsch - Polnischen Wettbewerb im historischen Kochen, der gemeinsam vom Freilichtmuseum Altranft und dem Muzeum Lubuskie immer abwechselnd in Deutschland und Polen durchgeführt wird. Fünf Mannschaften gingen an den

Start, darunter drei deutsche Mannschaften aus Bad Saarow, Frankfurt (Oder) und eine Mannschaft des VfBQ aus Bad Freienwalde. Thema des diesjährigen Wettbewerbs war „Kohl in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts“. Die besondere Schwierigkeit bestand darin, ohne Herd und Elektrokoher, ohne Edelstahl und Gewürzmischung

trotzdem ein schmackhaftes Gericht aus Weißkohl, Wirsingkohl oder Rotkohl herzustellen. Das ist allen Mannschaften sehr gut gelungen. Lediglich in der Dekoration entsprechend der geforderten Zeitepoche gab es doch einige Unterschiede. Aber das wichtigste am Wettbewerb war nicht die Platzierung, sondern das gemeinsame Vergnügen, zu

kochen und den zahlreichen Besuchern eine interessante Lektion in Punkto Zeitgeist zu geben. Der Spaß an der Gemeinsamkeit kam dabei nicht zu kurz. Und so bekannten am Ende alle, die Mannschaften und deren Betreuer, die Dolmetscher und die internationale Jury unter Vorsitz des Direktors des Muzeums Lubuskie, im nächsten Jahr

trifft man sich wieder in Altranft. Im nächsten Jahr wird das Thema übrigens zwischen 1900 und 1920 liegen. Dazu sind alte Kochmaschinen notwendig. Das FLM hat sich zum Ziel gestellt, den Mannschaften dann historische Kochmaschinen hinzustellen, um das damalige Kochen noch zeitgemäßer zu demonstrieren. Aber Koch-

maschinen und transportable Kochherde dieser Zeit sind rar. Deshalb hier der Aufruf: Wer in seinem Schuppen oder anderswo noch einen alten Herd stehen hat, der melde sich im Brandenburgischen Freilichtmuseum in Altranft (Telefon 03344 414313). Dort wird jede Spende oder Leihgabe dankbar angenommen.