

"Löwenzahn-Tiramisu war der Wahnsinn"

"Westfälisch genießen" auf dem Wochenmarkt: Besucher wurden mit frischen Gerichten überrascht



Präsentieren sommerliche Salatküche |
FOTO: REINHARD ROHLF

Paderborn (kr). Wer an die westfälische Küche denkt, verbindet diese wahrscheinlich oft mit deftigen und schweren Speisen. Dass die regionale Küche aber auch anders kann, bewiesen gestern vier Köche aus Westfalen auf dem Paderborner Markt. Unter dem Motto "Sommerliche Salatküche – Zu Gast auf regionalen Wochenmärkten" präsentierte die Initiative "Westfälisch genießen" leichte westfälische Sommerspeisen.

André Cramer aus dem Ratskeller Paderborn, Ernst-Heiner Hüser aus dem Historischen Gasthaus Buschkamp, Bielefeld, Ingo Seidensticker aus dem Germanenhof, Sandebeck sowie Thorsten Pälmer aus dem Restaurant "Im Wilden Mann" in Soest kochten live vor Ort. Die Gastronomen und Chefköche bereiteten einen Wildkräutersalat mit karamellisierten Perlzwiebeln, eine aufgeschäumte Gurkencremesuppe, Bärlauch-Bratwürstchen mit Kräuterbratkartoffeln, ein Löwenzahn-Tiramisu und einen

mit Roter Bete, Salatherzen und Pouladenbruststreifen gefüllten PumpernickelWrap zu. Die Speisen konnten zu kleinen Preisen verkostet werden.

Den kompletten Erlös spendet "Westfälisch genießen" an den Kreisverband Paderborn des Deutschen Kinderschutzbundes. "Das Geld wird in Förderunterricht, Elternkurse und in Patenschaften für Familien investiert. Wir arbeiten hier ehrenamtlich und unsere Vereinigung finanziert sich durch Spenden", so Christiane Illian vom Kinderschutzbund, die sich sehr über die Spenden freute.

"Bei der Kooperation wissen wir, dass das Geld einem guten Zweck zufließt und wir unterstützen somit auch die Region", sagte André Cramer vom Ratskeller.

Die Initiative "Westfälisch genießen" wurde 1990 gegründet und hat ihren Vereinssitz in Gütersloh. Zu den Aktivitäten zählt auch die Veröffentlichung eines kulinarischen Kalenders. Daneben bietet sie Kochkurse für Hobbyköche an. An der Initiative beteiligen sich 30 westfälische Köche. Ziel ist es, die heimische Küche zu fördern und neue Impulse für die regionale Küche zu setzen. Die Initiative verleiht auch ein Gütesiegel, das Betriebe erhalten, die die westfälische Küche repräsentieren. In Paderborn kann sich der Ratskeller damit schmücken.

Die Aktion auf dem Wochenmarkt bildete den Auftakt einer neuen Veranstaltungsreihe "Zu Gast auf regionalen Wochenmärkten". Mit wechselnden Köchen und zu unterschiedlichen Jahreszeiten will die Initiative demnächst weitere Show-Koch-Aktionen auf Wochenmärkten in westfälischen Städten folgen lassen.

In Paderborn kam die Aktion gut an: "Das Löwenzahn-Tiramisu war der Wahnsinn", schwärmte Marktbesucher Rüdiger Baum. Auch Marktbürgermeister Rudi Totzeck war begeistert: "Die Würstchen sind geschmacklich super. Man braucht nicht mal Senf – die schmecken auch so."

Dokumenten Information

Copyright © Neue Westfälische 2011
Dokument erstellt am 15.06.2011 um 19:15:01 Uhr
Letzte Änderung am 15.06.2011 um 19:16:03 Uhr

URL: http://www.nw-news.de/lokale_news/paderborn/paderborn/?em_cnt=4610762&em_loc=163