

WESTFALEN-BLATT

Donnerstag, 16. Juni 2011
Von Rüdiger Kache

Paderborn

Knackiger Salat schmeckt wieder

Spitzenköche kredenzen den Paderbornern auf dem Wochenmarkt regionale Schmankerl



Die Vier vom Genießertzelt (von links): Andre Cramer, Ernst-Heiner Hüser, Thorsten Pälmer und Ingo Seidensticker mit ihren Kreationen auf dem Wochenmarkt in Paderborn.



*Elsbeth Menneken (links) und Ursula Meyer sind begeistert von den lecker-leichten Spezialitäten aus dem Westfalenland.
Fotos: Christian Geschke*

Spitzenköche kredenzen den Paderbornern auf dem Wochenmarkt regionale Schmankerl

Paderborn (WB). Sechs Wochen lang hat der Darmkeim EHEC den Menschen den Appetit auf Rohkost und Gemüse verhagelt. Jetzt schmecken Salat und Radieschen, Gurken und Tomaten wieder. Vier Top-Köche aus der Region haben gestern auf dem Wochenmarkt die Werbetrommel gerührt für frische Produkte aus heimischem Anbau.

Ein bisschen versteckt hinter den übrigen Marktständen und abseits vom Trubel haben die vier Chefs im Schatten des Domes das weiße Zelt des Vereins »Westfälische Genießen« aufgebaut, und sofort fangen sie damit an, die mitgebrachten frischen Zutaten unter den Augen der Passanten zu frischen Speisen mit Pep zusammenzustellen. Der kleine, aber exklusive Verein mit 23 Mitgliedern wurde 1990 gegründet und hat sich die Förderung und Erhaltung der westfälischen Küche zum Ziel gesetzt.

Das Markenzeichen »Westfälisch Genießen« prangt an ausgesuchten Gourmet-Restaurants, es werden Kochbücher mit regionalen Leckerbissen herausgegeben, Kochwettbewerbe organisiert. Mitglieder sind so renommierte Restaurants wie der Ratskeller Paderborn, der Wilde Mann in Soest, der Germanenhof in Sandebeck und das Historische Gasthaus Buschkamp in Bielefeld. Deren Chefköche haben gestern in knapp drei Stunden auf dem Paderborner Wochenmarkt demonstriert, was die Region kulinarisch so alles drauf hat. Natürlich gab es alle Gerichte auch zum Verkosten – gegen eine kleine Spende, die direkt dem Paderborner Kinderschutzbund zufließt. 300 Euro kamen am Ende zusammen von 300 begeisterten Feinschmeckern. Darunter auch die langjährige Vizebürgermeisterin Elsbeth Menneken, die zusammen mit ihrer Freundin Ursula Meyer zuerst das Gurkencreme-Süppchen von Thorsten Pälmer aus dem »Wilden Mann« in Soest probiert. Einhellige Meinung: »Lecker!«

Ernst-Heiner Hüfers Wildkräutersalat ist ein Gedicht. Der Chef des Restaurants Buschkamp in Bielefeld hat am Vortag zwei Stunden lang im eigenen Kräutergarten die besten Zutaten gesammelt. »Das ist Natur pur«, freuen sich die Marktbesucher und greifen zu. Andre Cramer vom Paderborner Ratskeller kredenzt Feldkartöffelchen und Bärlauchbratwurst aus eigener Herstellung.

Friedrich Wilhelm Kröger ist Geschäftsführer von »Westfälisch Genießen«. Er ist froh, dass langsam wieder Ruhe einkehrt nach der Verunsicherung durch den gefährlichen EHEC-Keim. »Wochenlang haben selbst Spitzenrestaurants Salat, Gurken und Tomaten von der Speisekarte gestrichen. Sprossen sind weiter tabu. Erzeuger, Köche und Verbraucher können jetzt langsam wieder aufatmen, vor allem wenn es um Produkte aus der Region geht.«

Quelle: http://www.westfalen-blatt.de/index.php?id=618&tx_ttnews%5BbackPid%5D=613&tx_ttnews%5Btt_news%5D=4868963&cHash=1c1f49645548b5b74561eca8f49641b6