

Märkische Allgemeine Zeitung

20.10.2012

Auflage: 148.378

Wildbraten mit Profis

MAZ-Leser treffen auf Potsdams Top-Köche

Im letzten Jahr war es die Martinsgans, die Hobbyköche und Meister des Herds zusammenführte: Sternekoch Alexander Dressel (Bayrisches Haus) und seine Kollegen Steffen Specker (Speckers Landhaus) und Steffen Schwarz (Dorint-Hotel) bereiteten gemeinsam Gänsegerichte zu und verzehrten sie anschließend in sehr lockerer Runde. Die MAZ-Leser, die sich über Einsendung ihres Lieblings-Gänse-Gerichts qualifiziert hatten, durften nicht nur den Profis einen Blick über die Schulter werfen, sondern fachsimpelten auch stundenlang über Bräunungsgrade, Knusprigkeit und Privates – und genossen am Ende das Werk der Herdmeister, an dem sie durch Schnippeln,

Schälen und Rühren einen kleinen Anteil hatten. In diesem Jahr soll sich nun alles ums Wild drehen: Die Jagdsaison ist eröffnet, Wildbret passt zur Jahreszeit. Wer am kommenden Donnerstag dabei sein möchte, wenn Alexander Dressel, Barbara Lembke (Le Bistro im Dorint) und Peter Krüger, (Gut Klostermühle in Alt Madlitz) kochen, der bewerbe sich bis Dienstagfrüh mit einem Wildrezept an die E-Mail-Adresse potsdamstadt@mazonline.de. Wer das tut, sollte am Donnerstag, 25. Oktober, zwischen 11 und etwa 17 Uhr Zeit haben, mit den Profis zu kochen und zu essen. Austragungsort wird erneut die Lehrküche im Restaurant „Forsthaus“ am Bayrischen Haus sein. *bos*



Profis und Hobbyköche hatten im letzten Jahr viel Spaß. FOTO: ARCHIV