

Historisches Kochen



Am 8. Oktober fand in Altranft bei Bad Freienwalde der erste deutsch-polnische Wettbewerb der Auszubildenden im Historischen Kochen statt. Vorgegeben war ein Essen um die Zeit des Dreißigjährigen Krieges. Vier deutsche Mannschaften aus Bad Freienwalde, Eberswalde und vom Scharmützelsee sowie drei polnische Mannschaften aus Mysliborz und Swiebodzin haben am offenen Feuer Gerichte aus dieser Zeit hergestellt und präsentiert. Jede Mannschaft bestand aus zwei Auszubildenden und einem Betreuer. Vom Veranstalter wurden Holz, Holzkohle und Wasser gestellt. Kochkessel, Grill oder Rost sowie sämtliche Rohstoffe und Dekorationen wurden von den Mannschaften mitgebracht. Mit großem Elan und Freude stellten sich die Teams darauf ein. Jede Mannschaft kochte für 20 Personen, auch die Tafeln und Speisekarten wurden, in deutsch und polnisch, im Ambiente der damaligen Zeit hergerichtet. Die Jury unter Vorsitz von Achim Fleischmann bestand aus drei Mitgliedern jedes Landes. Auch ein Historiker war vertreten, der nach den Maßstäben der damaligen Zeit bewertete. Die Besucher waren voll des Lobes und der Begeisterung über die gekochten und gegrillten Speisen. Den 1. Platz errang die Mannschaft des Vereins der Köche Scharmützelsee und Umgebung e.V., vertreten durch die Azubis Steven Rösler und Felix Witteck sowie dem Betreuer Torsten Lück vom Restaurant Campino im Eurocamp am Helenesee. Den 2. Platz belegte die Mannschaft der Ausbildungsgaststätte Hotel Vis a Vis Eberswalde und den 3. Platz die Mannschaft der Hotelfachschule in Mysliborz (Polen). Einstimmig wurde beschlossen dieses Historische Kochen als jährlichen Wettkampf durchzuführen. Das nächste Historische Kochen soll 2006 in Polen stattfinden. Das Siegermenü lautete wie folgt: *"Geselchtes vom Schwein mit Schwarzbrot und Meerrettich; Lammhaxe gesotten mit Kraut und Rüben, Kräutern und Graupen und zum Abschluß Äpfel in Met gesotten mit Gewürzen."*

Regina Angermaier vom Kochverein Bavaria wird

AIS
nicht nu

Um solche
cher arriviert
Klaus-Jürge
Koch, Küch
wirt, schreib
gesagt Koch
zehnten sch
Frau Leipzig
wird stets r
diverse Nach
Mit bisher s
"Berlin & Bra
Die neuest
büchlein", is
Feder von F
wurde von it
der Firma Kü
Oberstufen:
vorgestellt. I
Beruf und la
Vereins der
Berlin, wen
Lebbück