

WOCHENMARKT

Heimischer Fisch und gute Laune beim Schaukochen

vom 13. Juni 2013

Erfolgreicher Jahresauftakt auf dem Wochenmarkt. Kulinarischer Genuss und viele Besucher.

ECKERNFÖRDE | Zwischen Fisch, Fleisch und Gemüse jeglicher Formen und Farben erwartete die Besucher des Wochenmarktes gestern noch ein ganz besonderer Höhepunkt: Das erste Schaukochen des Jahres. Direkt vor dem Durchgang zwischen Rathausmarkt und Kirchplatz hatten Mario Marzian und sein Team vom Ratskeller ihre mobile Küche aufgebaut. Die Zutaten für drei verschiedene Gerichte wurden von den rund 45 Marktbesuchern zur Verfügung gestellt und stammen aus Region.

Der Ratskeller beteiligt sich schon zum dritten Mal an der Kooperation von Wochenmarkt, der Eckernförde Touristik und Marketing GmbH (ETMG) sowie den lokalen Gastronomen. Ungewohnt viele Zuschauer bei seiner Arbeit hatte Koch Sebastian Mordhorst: "Das ist eine andere Umgebung als sonst, und ich bin eigentlich keine Rampensau, aber wir wollen versuchen die Leute zum Kochen mit frischen Zutaten zu animieren", erklärte der Geselle: "Wir gehen oft zum Einkaufen auf den Markt, da kann man die Produkte genau sehen und weiß wo sie herkommen."

Und die kommen tatsächlich ganz aus der Nähe. Unter den Augen der interessierten Zuschauer filetierte Mordhorst fachgerecht Barsche aus dem Wittensee. Angerichtet wurde der Fisch zusammen mit Mangold und einer Meerrettichsoße und konnte anschließend von den zahlreichen Besuchern probiert werden. Dass die Probierhäppchen nicht nur optisch ansprechend waren, sondern auch sehr gut

schmeckten, konnten Inge und Hans-Harro Johnsen nur bestätigen: "Sehr lecker. Besonders der Mangold schmeckt toll. Wir kaufen regelmäßig auf dem Markt ein und freuen uns immer auf das Schaukochen. Das ist eine gute Möglichkeit Neues kennenzulernen."

Moderatorin Bianca Wriedt von der ETMG versorgte die Zuschauer während der dreistündigen Veranstaltung mit Informationen zu Markt und Ratskeller. Ihr besonderes Anliegen war es, den Profis hinterm Herd Tipps und Tricks zu entlocken. So erklärte Mordhorst während der Arbeit mit Töpfen und Pfannen routiniert die beste Zubereitung von Knoblauch, die Vorteile der Mise en Place und warum die Haut des Barsches abgeschnitten werden muss.

Als zweites Gericht konnten sich die Eckernförder gebratene Kalbsleber mit Kartoffel-Sellerie-Püree schmecken lassen und waren auch hier wieder ganz nah am Geschehen. Der Auftakt zum diesjährigen Schaukochen wurde von Hähnchenstreifen mit geschmortem Marktgemüse abgerundet.

Die Ideen zu den Gerichten kamen Mordhorst und seinem Chef Mario Marzian bei ihren regelmäßigen Einkäufen auf dem Wochenmarkt. Ein Marktbesuch kann also auch für Profis noch sehr inspirierend sein.

Autor: Lutz Timm