



„Sir Julian“ verzaubert das Publikum mit Flammenkünsten.



Fingerspitzengefühl inmitten des Küchentrubels – Kalle Ruser rupft den Dill. Fotos Butzke/Hennschen



„Die Vier“ garnieren die Zeit zwischen den 6-Taler-Gerichten musikalisch mit Bandoneon, Geige und Laute.



Schwerstarbeit für Köche und Servicepersonal – alles klappt.



Stefan Hennschen in voller Aktion beim Drehen des Films „Sechstalergewicht 2013“.



Das Bier in der Küche überreicht vom Bürgermeister Wilfried Zurstraßen hat Tradition.



Antje Klein (links) und VR-Bank-Direktor Lars Nissen (rechts) sind begeistert von der „Grünen Küstlichkeit“.



Rainer Runge und Anke Wilkens setzen beim Auszählen der Stimmkarten auf Erfahrung.

Die Nummer 1: „Grüne Küstlichkeit“

Schönberg – Was macht man aus 60 Kilo Fleisch, 65 Kilo Fisch, 90 Kilo Salat und Gemüse, 50 Kilo Sättigungsbeilagen und vielen guten Ideen? Ganz einfach – man macht daraus 900 Portionen leckerer „6-Taler-Gerichte“, lässt sie von neun Servicekräften gekonnt und freundlich für 150 Gäste auftragen und freut sich über deren

Lob. So geschehen am Dienstagabend in „Ruser's Hotel“, wo 18 Köche aus sechs gastronomischen Betrieben der Probstei ihre „6-Taler-Gerichte“ für die Sommersaison präsentierten. Nach vier Stunden Schlemmen wählten die Gäste den Sieger: das Hotel-Restaurant „Seestern“ mit seiner „Grünen Küstlichkeit“.

Genauso kreativ wie der Name „Grüne Küstlichkeit“ erwies sich das, was Jan und Erik Meyer vom „Seestern“ auf den Teller brachten: zartes Dorschfilet in Eihülle auf Blattspinat mit einer Scheibe Bacon, holländischer Sauce und Salzkartoffeln. Die Kombination kam an. Knapp dahinter folgte der Gastgeber „Ruser's Hotel“ mit seinem „Fein wat ton eten“, einem Ensemble aus gebratenem blauen Wittling auf Rahm-Champignons, mit Kräuterrahm umzogen und mit Röstspeck und Tomate garniert, dazu Salat und Kartoffeln.

Schönberger Strand mit seinem „Fitness-Teller“ und dem panierten Putensteak, „Witt's Gasthof“ aus Krumbek mit seinem „Probsteier Dreierlei“ aus verschiedenen Sülzen und Saucen sowie „Bei Lutzi“ im California aus Kalifornien mit der „Ostseewelle“ und delikatem Barsch. Alle Gastronomen werden ihr „6-Taler-Gericht“ in der Saison für jeweils zehn Euro auf ihre Karte setzen.

Gegenwärtig sei alles, was mit Kochen zu tun hat, „in“, führte Bürgermeister Wilfried Zurstraßen in seiner Begrüßungsansprache aus. In Schönberg koche aber weder Schuhbeck noch Lafer noch Lichter – der Star des Abends sei die ganze Branche, die heimische Gastronomie. Schon zum 21. Mal wurde der Wettbewerb „6-Taler-Gericht“ im Ostseebad Schön-

berg ausgetragen, und längst sind die preiswerten, überaus schmackhaften Gerichte im wahrsten Sinne des Wortes „in aller Munde“. Die Touristen fragen gezielt nach, wie alle beteiligten Gastronomen wissen, und viele von Ihnen „kosten sich durch“ – mit dem 6-Taler-Flyer in der Hand.

Am Dienstagabend durften erst einmal die 150 Probsteier kosten, die sich aus Ehrengästen wie Bürgermeister Zurstraßen, seiner Stellvertreterin Antje Klein und seinem Nachfolger Dirk Osbahr, Amtsvorsteher Hagen Klindt, Amtsdirektor Sönke Körber, Schulverbandsvorsteher Helmut Wichelmann, Sven Asbahr und Gerd Wilkens von Orts- und Kreis-DeHoGa, den Kultursponsoren ESN, VR-Bank und Mundt sowie aus den Probsteier Gourmets zusam-

menetzten, die am Vorverkaufstag in langen Schlangen vor dem Schönberger Rathaus gewartet hatten, um eine der begehrten Eintrittskarten zu ergattern.

Immer wenn Moderator Michael Schmidt den „Radetzky-Marsch“ ertönen ließ, wurde es ernst. Die nächste Runde des „Schlemmer-Marathons“ stand an, das nächste Gericht wurde aufgetischt. Und obwohl sich die Köche bemüht hatten, die Probe-Portionen klein zu hal-

ten, griffen die Gäste wieder einmal zu herzhaft zu und erreichten schnell ihr Limit. Wie ein „6-Taler-Gericht“ in voller Größe und voller Schönheit aussieht, zeigten die sechs Schauteller. Im Sommer ist dann für alle Gelegenheiten, noch einmal in Ruhe ihren Favoriten auf der Zunge zergehen zu lassen.

Als „Zwischenmahlzeiten“ servierten „Die Vier“ um Rainer Schwarz Folk und Schlager und die „Sir Julian“ Fingerspiele und Flammenkünste. Dazu war

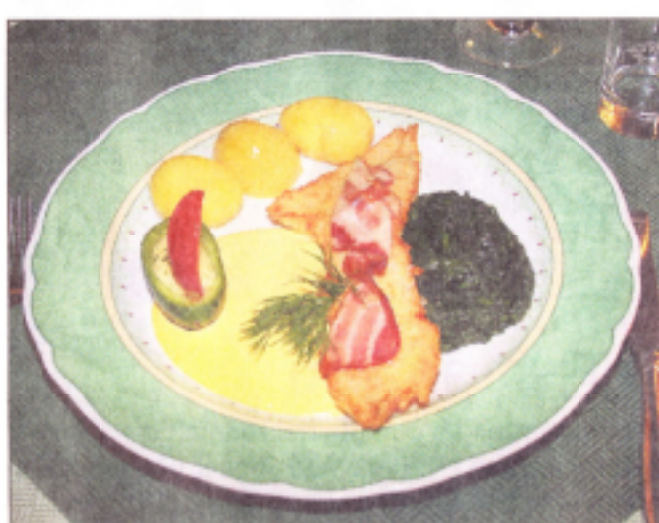
reichlich Zeit für einen Plausch unter guten Bekannten und für einen kurzen „Verdauungspaziergang“ durchs Restaurant.

Der gastronomische Wettbewerb „6-Taler-Gericht“ hat Kultstatus in Schönberg. Im nächsten Jahr, wenn der „Seestern“ als Gastgeber der Veranstaltung 2014 fungiert, werden wieder alle dabei sein, um die aktuellen kulinarischen Kreationen zu kosten.

Gabriele Butzke



Die „6-Taler-Gericht“-Siegerurkunde hat Bürgermeister Wilfried Zurstraßen (rechts) für (von links) Erik Meyer, Koch Egrim Bekiri und Jan Meyer vom Hotel-Restaurant „Seestern“ in Kalifornien parat.



„Grüne Küstlichkeit“ aus dem „Seestern“, Kalifornien: Dorschfilet in Eihülle gebraten, Bacon, Blattspinat, Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln.



„Probsteier Dreierlei“ aus „Witt's Gasthof“, Krumbek: Tafelspitzgelee, Kasseler-sülze, Matjes in Preiselbeerspek, Remoulade und Meerrettich, dazu Lauchbratkartoffeln.



„Fein wat ton eten“ aus „Ruser's Hotel“, Schönberg: Gebratenes Filet vom Blauen Wittling auf Champignons, Kräuterrahm, Kartoffeln, Salat.



„Leicht und beschwingt durch den Sommer“, aus dem „Filou“, Schönberger Strand: Gefüllte Hähnchenroulade auf Pestorahm, mediterranes Gemüse, dazu Kartoffelschnee.



„Fitness-Teller“ aus „Haus Felsenburg“, Schönberger Strand: Putensteak in Haferflockenkruste mit weißer Pfeffersauce, Salat und buntem Reis.



„Ostseewelle“ aus „Bei Lutzi“ im California, Kalifornien: Barschfiletrollade gefüllt mit Blattspinat, Julienne-gemüse mit Lachs-zitronenbittersauce und Tomatenmousse, dazu Salzkartoffeln.

