

6-Taler-Gericht: 330 Gäste waren in Eutin begeistert

Eutin - Fünf Kochteams. Fünf erstklassige Gerichte. Und 330 Gäste, die aus ihnen den einen Sieger küren sollten. Das war am Mittwochabend das 6-Taler-Gericht in Eutin.

"Schlange stehen" lautete das inoffizielle Motto des Abends im Hotel zum Uklei in Eutin-Sielbeck. Denn schon vor Beginn drängten sich die Gäste an der Eingangstür, um einen Platz zu bekommen. Und später drängten sie sich, um auch wirklich von jedem Gericht einmal kosten zu können.

Angetreten waren fünf Köche mit ihren Teams von den Holstein Stuben, dem Bootshaus, dem Forsthaus am Ukleisee, dem Hotel zum Uklei und dem Partyservice Kutzner Team. Sie haben tagelang vorbereitet, zubereitet und ihre Beispielteller dekoriert. Und dann gut eineinhalb Stunden lang nur aufgefüllt und nachgefüllt - immer mit der Hoffnung, dass es den Gästen in Eutin schmeckt. Denn der Sieger fährt am 17. März nach Travemünde zum "Ostseegericht" und kann da noch einmal sein Können unter Beweis stellen.



Teller OH: Sie traten mit ihren Mannschaften im Hotel zum Uklei gegeneinander an: Harry Heinsen (Holstein Stuben), Arne Freytag (Bootshaus), Andreas Gülzow (Hotel zum Uklei), Heino Reher (Forsthaus am Ukleisee) und Klaus Schlichting (Partyservice Kutzner Team). Foto: Timm/LN

Den Stress zuvor hatten aber nicht nur die Köche, sondern auch das Vorstandsteam der Dehoga Eutin, die den Vorentscheid ausrichtete. "Ohne die Unterstützung der Vorstandsmitglieder wäre so etwas gar nicht möglich. Bei 330 Gästen ist das auch schon keine Planung mehr, das ist schwerste Logistik", sagt Heino Gülzow, Vorstandsvorsitzender und gleichzeitig als Inhaber des Hotel zum Uklei auch Gastgeber. Bereits das 13. Mal wurde dieses Essen in seinem Hause veranstaltet - aber wie jedes Jahr hatte Gülzow hauptsächlich eine Sorge: "Hoffentlich halten die Sicherungen die ganzen zusätzlichen Elektrogeräte und unsere Spülmaschine die gut 1600 Teller aus." Diese Sorge war dann unbegründet - dafür gab es aber ein anderes Problem: Es waren noch gar nicht alle Gäste gänzlich versorgt, da meldeten die ersten Köche einzelne Zutaten als ausverkauft. "Wir hätten gut noch zwanzig Portionen mehr machen können", meinte auch Fred- Heino Reher (68) vom Forsthaus am Ukleisee. Aber schließlich gab es zum Nachtisch ja noch ein leckeres Eisbüfett, so dass auch der letzte Gast noch satt wurde.

Mit Spannung erwartet wurde zu später Stunde dann das Ergebnis der Testesser. "Es gibt einen Super-Sieger und vier gleichwertige Zweitplatzierte", sagte Heino Gülzow. Super-Sieger wurde schließlich Harry Heinsen mit Marina Frippel und Claudio Postorivo von den Holstein Stuben. Ihr Gericht: Schweinefilet und Barschfilet serviert an Holsteiner Kohlgemüse, tomatisierter Rieslingsauce und Kartoffellinsen. "Wir haben es erst letzte Woche entwickelt, dann aber noch reichlich daran geändert. Die Sauce war das schwierigste, schließlich muss sie zu Fleisch und Fisch gleichermaßen passen - vielleicht war das auch das Geheimnis", so Harry Heinsen (53). Und vielleicht schafft er es mit diesem Geheimnis auch in Travemünde auf die ganz vorderen Plätze. Wer das 6-Taler-Gericht in Eutin verpasst hat, kann dieses Gericht ab sofort ein Jahr lang in den Holstein Stuben bestellen - wie auch die anderen vier in den teilnehmenden Restaurants. Denn das war Bedingung des Wettbewerbs.

In-online/lokales vom 07.03.2008 00:00

Quelle im Internet: <http://www.ln-online.de/artikel/2318259>