

Saarbrücker Zeitung
22.10.2007

Kartoffelpralinen zum Dessert

Weiskirchen: Hochwald-Bürgermeister kochen für Hilfsaktionen

Kochen für die gute Sache: Zum 5. Mal fand zum Abschluss der Hochwälder Kartoffeltage das Benefiz-Schaukochen der Hochwald-Bürgermeister statt. 80 Gäste genossen das Sechs-Gänge-Menü.

Von SZ-Mitarbeiterin
Kathrin Werno

Weiskirchen. Schichtwechsel an der Friteuse: Waderns Bürgermeister Fredi Dewald lässt zwei Spieße abtropfen, räumt dann den Platz für seinen Amtskollegen aus Kell, Werner Angsten. Beim fünften Gang, Minikartoffeln in einem Mantel aus zweierlei Käse, packen alle fünf Bürgermeister mit an, um den verhinderten Kollegen aus Nonnweiler zu ersetzen. Teamwork über die Bundesländergrenzen hinweg. Dafür hatten sich alle Vorsteher der Hochwaldgemeinden im Flair-Parkhotel in Weiskirchen in die

Kochkluft geworfen, um den traditionellen Abschluss der Hochwälder Kartoffeltage zu feiern: das Benefiz-Schaukochen der Bürgermeister. Zum fünften Mal hatten die Tourist-Büros von Wadern, Weiskirchen, Losheim, Kell, Hermeskeil und Nonnweiler die Veranstaltung auf die Beine gestellt, bei der die Bürgermeister mit einem Küchenchef jeweils einen Gang eines Kartoffel-Menüs zu bereiten. Rund 80 Feinschmecker waren ins Flair-Parkhotel gekom-



An der Friteuse: Lothar Christ (v. l.), Edi Rollinger, Fredi Dewald.

men, um das Talent der Politiker an Topf und Pfanne abzuchecken. Der Preis von 33 Euro pro Person floss komplett in die Hilfsaktionen „Herzenssache“ des Saarländischen Rundfunks und „Hilf mit!“ der Saarbrücker Zeitung. Lebensmittel und Getränke waren von verschiedenen Sponsoren sowie den Gemeinden zur Verfügung gestellt worden.

Ab 18 Uhr stand die Küche offen: Mit Kochmützen und Handschuhen brutzelte Fredi Dewald Speck an, schnitt Michael Hülpes aus Hermeskeil Erdbeeren und wickelte Werner Hero aus Weiskirchen Bohnen in einen Speckmantel.

„Drittes Lehrjahr, er macht sich gut“, witzelte Küchenchef Sascha Jacobs vom Flair-Parkhotel über seinen „Küchenjungen“ Hero, und auch Markus Latz vom Waderner Ratskeller bot Dewald einen Job nach dem Bürgermeisterleben an. Beim Präsentieren ihrer Gänge machten die Politiker dann aber doch noch einen besseren Eindruck als am Herd: Unter der Moderation von Wolf Porz von der SZ und Bernd Stigulinszky vom SR stellten sie ihre Kreationen vor. Angsten warb eifrig für die heimische Kartoffelsorte „Belana“, Hero erläuterte, wie Kalbsbrust bei 65 Grad in 24 Stunden butterweich wird, und Lothar Christ erklärte, was Losheimer Roulette ist: Die Kartoffeln von ihm und Edi Rollinger vom Maison au Lac gab es mit drei unterschiedlichen Füllungen. Und das Kartoffeleis? Ungeöhnlich, aber interessant, lautete das Urteil der Kartoffelfans.



Zwei der sechs leckeren Gänge rund um die Kartoffel.