

Artikelansicht

Quelle: Märkische Allgemeine, Dahme Kurier, 08.12.2007

Ein Gedicht zum Essen gastlichkeit Ein Kopf-an-Kopf-Rennen im „Wirtshaus am See“

MIERSDORF Seit vielen Jahren wird im Miersdorfer „Wirtshaus am See“ der inoffizielle Titel „Feinschmecker des Jahres“ vergeben. Dabei siegt derjenige, der seine Gaumenfreuden vor allen anderen Verpflichtungen den Vorrang einräumt. Oder mit anderen Worten, wer die meisten der zwölf festlichen Menü-Abende im Wirtshaus besucht hat. „Eigentlich haben Sie alle gewonnen. Und eigentlich ist es ungerade, wenn jemand, weil er im Urlaub oder auf Geschäftsreise war, aus dem Rennen fällt“, meinte Wirt **HARTMUT LEUTLOFF** zu den Gästen des letzten Feinschmeckerabends. Aus diesem Grund möchte er im kommenden Jahr die zehn ersten Gourmetbesucher zu einer Feier einladen, wo sie an einer gemeinsamen Tafel sitzen und sich näher kennen lernen können.

Michael Galle hat am Samstag wieder das Rennen gemacht. Zum fünften Mal lag der Bohnsdorfer auf Platz 1 und erhielt einen Reisetheck. Der Feinschmecker ist auch ein talentierter Hobbykoch. „Mein Wiener Schnitzel ist berühmt. So ein Menü wie hier kriegt ich aber nicht hin, so viele Töpfe habe ich gar nicht“, meinte er schmunzelnd.

Anton Schuck erhielt als Zweitplatzierte einen Gutschein für ein Feinschmeckermenü. „Ich bin nicht enttäuscht, denn ich besuche das Wirtshaus, weil ich genießen will und nicht gewinnen“, so Schuck, der extra aus Berlin-Wannsee anreist. Zusammen mit dem Sieger ist er sich einig, dass das „Wirtshaus am See“ eine hohe Kompetenz in Sachen Genuss besitzt. Entdeckt haben es beide Gourmets mehr oder weniger durch Zufall. Michael Galle hatte mal vorbeigeschaut, nachdem das Haus im Jahr 2000 in der Fernsehsendung „ars vivendi“ vorgestellt wurde. Und Anton Schuck hatte Bekannte in Schützendorf besucht und wollte noch etwas Warmes essen. Seit vielen Jahren gehören nun die beiden zu den Stammgästen. Auch Christine Stüber-Erath und ihr Mann Paul Stüber zählen dazu. Die Welt- und mehrfache Europameisterin im Eiskunstlauf lebt mit ihrem Partner in Wildau. Im vergangenen Jahr haben sie geheiratet und ihr Hochzeitsessen fand bei den **LEUTLOFF**s statt. „Man findet selten jemanden, der so kreativ kocht“, schwärmte Erath. Heidi **LEUTLOFF** und ihr Team hatten wieder in der kleinen Küche wahre Wunder vollbracht. Vom Guggelhupf samt Gänseleber mit Trüffelgerichte und Apfel-Sellerie-Salat bis zur Hirschroulade mit Gewürz-Krokant-Jus, Steinpilzen und Rosenkohlpurée war alles punktgenau gegart und mit einem liebevollen Schnörkel angerichtet. Das Quarksoufflé mit Rahmeis von Rum-Rosinen war ein essbares Gedicht. hv

für jeden geworbenen Leser!



100 Euro Barprämie

© Märkische Verlags- und Druck-Gesellschaft mbH Potsdam • Realisiert mit icomedia Enterprise CMS