



Märkische Allgemeine

HOME	BRANDENBURG	LOKALES	LOKALSPORT	FUSSBALL	NACHRICHTEN	THEMEN	ANZEIGEN	LESERSERVICE	INHALT
Potsdam	Brandenburg/Havel	Potsdam-Mittelmark	Teltow-Fläming	Dahme-Spreewald	Havelland	Oberhavel	Ostprignitz-Ruppin	Prignitz	

Lokales > Potsdam > Potsdamer Gastronomen-Test bei Kabel 1

MAZ Card > Online-ServiceCenter >

Vier Wirte testen sich untereinander

Kommentieren Drucken Text +/-

Potsdamer Gastronomen-Test bei Kabel 1

Was halten Potsdamer Gastronomen eigentlich vom Essen ihrer Mitbewerber? In der Kabel 1-Sendung "Mein Lokal, dein Lokal" wurde dieser Frage im November vergangenen Jahres auf den Grund gegangen. Jetzt strahlt der Sender die Serie aus. Bitter: Eines der Lokale gibt es gar nicht mehr.

VORIGER ARTIKEL

Potsdam will weitere Shopping-Sonntage

NÄCHSTER ARTIKEL

Riesenschaden nach Einbruch auf LPG-Gelände

Artikel veröffentlicht: Sonntag, 22.02.2015 17:46 Uhr
 Artikel aktualisiert: Montag, 23.02.2015 11:22 Uhr



Illustre Tester-Runde im Babelfood. Von links: Matthias Hamisch (237oxhoft), Heiko Liesegang (Poffertjes en Pannekoeken), Raif D. Hildebrandt (Hohle Birne) und Timm Kleist (Landleben).

Quelle: Kabel 1

Potsdam. Für die Show "Mein Lokal, dein Lokal" bei Kabel 1 gehen Gastronomen in andere Lokale der Stadt, bestellen ein Essen und bewerten ihren Aufenthalt anschließend. Mitarbeiter der Lokale "237oxhoft", "Poffertjes en Pannekoeken", "Hohle Birne", "Babelfood" und "Landleben" testeten jeweils vom Teller der Konkurrenten.

Die Spielregeln: Nichts wird groß vorbereitet, die Gäste bestellen à la carte und im laufenden Betrieb – wie das gewöhnliche Restaurant-Publikum auch. Damit sich nicht Szenen zutragen wie bei "Asterix auf Korsika", als der Wirt einer Kaschemme in Marseille die gallischen Freunde in Empfang nimmt und seine Bedienung anweist: "Hol etwas zu essen – aber nicht von dem Zeug für die Gäste!"

Zurück nach Potsdam: Wer aus dem Lokal teilnimmt, ist nicht entscheidend, nur eine gewisse Freude am Kochen müsse er mitbringen, erklärt Dana Kirchartz, Redaktionsassistentin des Fernsehformats "Mein Lokal, dein Lokal": "Das kann der Küchenchef, der Geschäftsführer oder jemand vom Personal sein."

"Ich kannte die Sendung gar nicht und habe erst mal abgelehnt", erzählt Heiko Liesegang, Inhaber des Cafés Poffertjes en Pannekoeken, das holländische Spezialitäten in der Mittelstraße anbietet. Nachdem er sich die Serie dann angesehen hatte, habe er sich aber doch zur Teilnahme entschieden. Das Poffertjes en Pannekoeken war dann eines der fünf Lokale, das aus 15 Bewerbern ausgewählt wurde. Jeden Tag gab es ein Essen, am Abend wurde bewertet. "Was wir bewerten, war nicht vorgeschrieben", erläutert der 37-jährige Caféinhaber. "Aber man hat nach dem geschaut, was einem selbst auch wichtig ist: die Speisekarte, die Küche, die Einrichtung. Also das Gesamtpaket."

Nach jedem Restaurantbesuch vergaben die vier Testesser Punkte für das besuchte Lokal. Das Restaurant mit den meisten Punkten kann sich über 3000 Euro freuen. Einziger Wehmutstropfen: Das sehr empfehlenswerte Rehbrücker "237oxhoft" hat mittlerweile leider dichtgemacht.

DIE TEILNEHMER

- "Poffertjes en Pannekoeken": Holländisches Café im Holländischen Viertel.
- "237oxhoft": Rehbrücke. Hat leider gerade zugemacht.
- "Hohle Birne": Bier- und Weinestablisement seit 1994 im Holländischen Viertel, benannt nach hohlem Birnbaum im Garten. Herzhafte Küche.
- "Babelfood": Afro-karibisches Restaurant, Elfein-Straße; bio-zertifiziert.
- "Landleben": Ex-Stasi-Heim; liegt an der Seepromenade in Groß Glienicke. Saisonale, regionale Gerichte.

Von Anne-Kathrin Fischer

Info: Die Serie, die seit Anfang 2014 auf Kabel 1 zu sehen ist, wurde zum ersten Mal in der brandenburgischen Landeshauptstadt gedreht. Vom 23. Bis 27. Februar ist sie jeweils um 16.55 Uhr auf dem Sender Kabel 1 zu sehen. Am fünften Tag wird das Finale gezeigt.