

TV-SHOW "MEIN LOKAL, DEIN LOKAL" IN POTSDAM

Mit Couscous, Bier und Pannekoeken um den Sieg kämpfen

von Steffi Pyanoe



Institution. Seit 1994 schenkt Ralf Hildebrandt in der „Hohlen Birne“ Bierspezialitäten aus. Wo heute angestoßen wird, war früher Hildebrandts Wohnung. Fotos: Andreas Klaer

Fünf Gastronomen aus Potsdam machen mit bei der TV-Show „Mein Lokal, Dein Lokal“. Die Konkurrenten sind mittlerweile befreundet. Heute läuft die erste Folge.

Potsdam - Eine Nacht zum Überdenken brauchte er. Als Kabel Eins bei Heiko Liesegang anrief und fragte, ob er bei der TV-Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ mitmachen wollte, sagte er nicht sofort zu. Was wäre, wenn Kollegen ihn zerrupfen würden? Das Geschäft, das vier Jahre nach der Gründung endlich gut läuft, kaputt machen? „Ich hatte schon Angst vor Kritik. Aber dann dachte ich mir, eine bessere Werbung bekommst du nie.“

Heute ist er froh, dass er im November des vergangenen Jahres Ja gesagt hat. Und hat nun ein wenig Sorge, dass ihn die Kunden nach der Ausstrahlung der Sendung die Bude einrennen könnten, denn im „Poffertjes en Pannekoeken“,

dem holländischen Pfannkuchenhaus in der Mittelstraße 32, gibt es nur 20 Plätze. Schon jetzt reichen sie manchmal nicht aus, und jedes Mal, wenn er die Tür klappen hört, weil Gäste unverrichteter Dinge wieder gehen, piekt es in seinem Unternehmer-Herz.

Ladenfläche soll größer werden - im Holländischen Viertel ist das nicht so leicht

Irgendwann, so hofft er, möchte er deshalb die Ladenfläche erweitern. Im kleinteiligen Holländischen Viertel ist das nicht so einfach. Jetzt freuen er und seine Frau sich erst mal auf diese Woche, wenn auf Kabel Eins die Sendung läuft. Und irgendwo muss Liesegang noch Platz für einen kleinen Fernseher schaffen, damit er während der Arbeit die Sendung auch selbst sehen kann.

Seit gut einem Jahr gibt es das Sendeformat „Mein Lokal, Dein Lokal“. Wie bei der Vox-Sendung „Das Perfekte Dinner“ wetteifern die Teilnehmer um die meisten Punkte und hoffen, am Ende 3000 Euro Preisgeld und eine Trophäe einzustreichen. Nur dass hier Gastronomen mit ihrem Restaurant gegeneinander antreten. Die fünf Inhaber besuchen einander, nehmen Karten, Küche und Kollegen unter die Lupe und geben eine Bewertung ab. Wie war das Ambiente, die Stimmung, der Service – und vor allem das Essen?

Bei Linda und Heiko Liesegang gibt es, was in ein Holländerhaus passt: holländische Pfannkuchen, mit Süßem oder Herzhaftem kombiniert. Der gelernte Bildhauer und seine Frau, ausgebildete Restaurantfachfrau, verbrachten einige Zeit in Holland, um zu lernen, wie man diese zubereitet.

Gedreht wurde im November

Im November dann verköstigten sie ihre Kollegen, während zwei Kamerateams in Gastraum und Küche drehten. In fremde Küchen schauen zu dürfen, das sei schon etwas sehr Besonderes, meint er. Eine anstrengende Woche sei das gewesen, aber er habe viel für sich mitgenommen. „Ich betrachte mein eigenes Geschäft mit anderen Augen. Man wird ja sonst betriebsblind.“

Die weiteren Teilnehmer waren das Oxhöft aus Rehbrücke, dessen Wirt allerdings zu Jahresbeginn aus persönlichen Gründen das Restaurant schloss, sowie das Landleben vom Sacrower See, wo Timm Kleist seine Kollegen mit fangfrischem Zander aus dem See vor seiner Haustür begeisterte, außerdem das Café Babelfood aus der Hermann-Elfein-Straße 10.

Auch dessen Inhaberin Alida Babel, die erst im vergangenen Mai ihr afro-karibisches Restaurant eröffnete, war zunächst skeptisch, als der Fernsehsender anrief. „Ich habe an der Filmhochschule studiert, ich weiß ja, was man alles zusammenschneiden kann, wenn man will“, sagt sie. Ihr Freund habe ihr dann aber Mut gemacht, zuzusagen.

Für die Gäste kochte sie ein vegetarisches Couscous-Gericht sowie Feijoada, brasilianischen Fleischtopf mit Bohnen. „Ich glaube, das hat ihnen geschmeckt“, sagt Alida Babel.

Zwei Gastronomen aus der Mittelstraße mit dabei

Fünftes Haus in der Runde war die „Hohle Birne“, eine Spezialbierkneipe in der Mittelstraße 19. Beide Mittelstraßen-Gastronomen erfuhren erst am ersten Drehtag voneinander. Als Konkurrenten sahen sie sich aber nicht.

Die „Hohle Birne“ gibt es seit 1994, eine Institution in Potsdam, ebenso der Inhaber. Ralf Hildebrandt kaufte das Haus kurz vor der Wende, eine Ruine für 400 Mark. Wo heute Gäste sitzen, war früher seine Wohnung. Ur-Potsdamer kennen Hildebrandt noch als Stuntman, Judoka und Manager einer eigenen Karate-Show.

In der „Hohlen Birne“ fühlen sich aber auch Touristen wohl, Gäste von Tagungen und Kongressen kommen hierher, Potsdams Hotels wissen, was sie guten Gewissens empfehlen können. Hin und wieder muss der Wirt allerdings die Speisekarte erklären. Aus sentimental Gründen gibt es bei ihm auch Jägerschnitzel, nicht alle Wessis können damit etwas anfangen.

Auf die Fernsehshow hatte er sofort Lust. Er sei das schon gewöhnt sagt er. „Hier wurde schon Soko Wismar gedreht.“ Ob er gewinnt, sei ihm nicht wichtig gewesen. „Aber es war 'ne lustige Runde bei mir, auch die Fernsehleute hatten Spaß“, sagt er. Er fand es gut, dabei Potsdamer Kollegen kennenzulernen. „Ich war bis dahin noch nie im Pfannkuchenhaus gewesen!“

Heute sind die fünf Teilnehmer miteinander befreundet.

„Mein Lokal, Dein Lokal“, ab Montag bei Kabel Eins, jeweils um 16.55 Uhr.