

Alte Rezepte, moderne Technik und *Kochkunst*

Mettpfanne, Jägerschnitzel, Gulasch oder Grützwurst sind Gerichte aus alten Tagen, die es seit Jahren bei der Landfleischerei Torney in Altentreptow gibt. Was auf den Tisch kommt, darüber entscheiden die Kunden.

Von Bärbel Gudat

ALTENTREPTOW. Königsberger Klopse ohne Kapern und Zitrone? – Nein das geht gar nicht, sagt Magrit Gabel von der Torney-Fleischerei in Altentreptow. Beides gehört einfach bei diesem Gericht dazu. So hat schon ihre Mutter dieses Essen gekocht. Es aber gleich mal in Hunderten Portionen zuzubereiten, das verlangt schon ein gutes Zusammenspiel mit der Köchin Simone Greiner. „Ich sage, was ich mir vorstelle und dann wird probiert“, sagt Magrit Gabe, die

Chefin der Filialen. 25 gibt es in Rostock, Pasewalk, Demmin und Neubrandenburg. Begonnen hat aber alles in Altentreptow, wo die Firma noch heute ihren Hauptsitz hat. Die professionelle Küche befindet sich im benachbarten Pripsleben. Dort werden die Königsberger Klopse nach altem Rezept gekocht. Und auch an deren „Maxivariante“ müssen Kapern und Zitrone ran. Die Mehlschwitze ist ebenfalls selbst gemacht und kommt nicht aus der Tüte. „Wer die Kapern nicht mag, kann sie ja aussortieren.“

Bei den „Torney“ wird schon seit Jahren auf alte Rezepte aus der regionalen Küche gesetzt. Die Leute lieben die Hausmannskost, so die Erfahrung der zurückliegenden Jahre. Klar kommt da auch das Jägerschnitzel oder die Grützwurst auf den Tisch. Allerdings habe sie beobachtet, dass der Trend immer mehr in Richtung gesunde Küche geht, sagt Magrit Gabel. Früher wurde viel darüber geredet, aber heute wollen die Kunden schon wissen, wo kommt das Fleisch her und wie wird es zubereitet.

Die Gerichte sollen nicht zu fett sein. Das betrifft zum Beispiel die Jagdwurst, die ja beim Jägerschnitzel auf den Teller kommt. Früher hatte sie viele dicke fette Grieben. Heute liegt der Anteil bei zehn Prozent. Das Rezept ist aber das alte. „Noch aus Konsumzeiten.“ Gleiches gilt für die Grützwurst, die früher einen zwei Zentimeter dicken Fettrand hatte. Den gebe es heute nicht mehr, versichert Magrit Gabel. Und sie schwimme auch nicht mehr im Fett, weil sie mit Wasser und einigen kleinen geheimen Zutaten zubereitet wird. Geschmacklich entscheiden dann immer die Kunden. Lungenhaschee und Nierchen süßsauer verschwanden recht schnell aus dem Angebot.

Nicht nur Fleischgerichte sind im Angebot

Wer mal keine Lust hat zu kochen, der kann sich Gulasch, Frikassee oder Soljanka bei seinem Fleischer auf Vorrat holen. Verkäuferin Eva Wagenknecht weiß, dass ihre Kunden vor allem den Gulasch im Schlauch sehr lieben. Auch hier wird nur auf Salz und Pfeffer gesetzt, wie bei Mutti, sagt sie. Alles kommt in der großen „Küche“ in Pripsleben in eine Riesenpfanne. „Mit der können wir auf den Punkt garen und nach zwei Stunden ist das Gulasch fertig und das Fleisch zart und saftig“, beschreibt Magrit Gabel.

Aus Pripsleben kommen auch unterschiedliche Salate. Hier ist Magrit Gabel die Ideengeberin, wie beim Frischkäse mit Lauchzwiebeln. „Den gibt es aber nur montags bis mittwochs, weil auf Konservierungsstoffe verzichtet wird und die Zwiebeln sonst gären. Beim Schmorbratensalat setze man auf ein altes Rezept aus der Neubrandenburger Fleischerei Schenk. Und das Geheimnis des Eiersalats sei Ei und eine sehr gute Mayonnaise. An die drei Tonnen Salat werden regelmäßig in einem Monat ausgeliefert und von den Kunden verputzt.“

Kontakt zur Autorin
b.gudat@nordkurier.de



Eva Wagenknecht von der Landfleischerei Torney weiß, dass ihre Kunden Gulasch, Soljanka und seit Neuestem die Mettpfanne im Schlauch ganz gern kaufen.

FOTO: BÄRBEL GUDAT



Mit unseren Lesern auf *großer* Kochtour

Von Sirko Salka

In diesem Sommer zieht der Nordkurier mit einer mobilen Küche durch den Nordosten. Gesucht werden die besten Hobby-Köche unserer Region. Machen Sie mit und melden Sie sich jetzt mit den Lieblingsrezepten Ihrer Kindheit an.

NEUBRANDENBURG. Diese Tour sollten Sie nicht verpassen! Denn die Lieblingsgerichte Ihrer Kindheit stehen dabei im Mittelpunkt: Vom 13. Mai bis 19. August 2017 läuft diese Nordkurier-Koch-Show direkt vor Ihrer Haustür. Unter dem Motto „Nordkurier is(s)t unterwegs“ suchen wir all die

Rezepte aus Ihrer Kindheit und Jugend, bei denen Ihnen noch heute das Wasser im Mund zusammenläuft. Kennen Sie Klassiker wie Königsberger Klopse, Kohlrouladen, Senfeier oder Nudeln mit der legendären DDR-Tomatensauce? Mit diesen Gerichten im Original oder in der von Ihnen verfeinerten Variation können Sie jetzt ganz groß rauskommen und das Publikum bei einer unserer 13 Koch-Shows begeistern. Was die im Fernsehen können, haben Sie doch allemal drauf. Die Tour gastiert am 20. Mai, 14 Uhr, auf dem Treptower Marktplatz. Bewerben Sie sich jetzt mit Ihrem Rezept! www.kochtour.nordkurier.de

So werden Sie Kochkönig 2017

- Welches Gericht haben Sie als Kind besonders gern gegessen?
- Schreiben Sie diese Rezepte auf. Denn damit sind Sie genau richtig bei unserer Kochtour „Nordkurier is(s)t unterwegs“!
- Diese Gerichte können Sie bei einem der 13 Kochtour-Termine vom 13. Mai bis 19. August im Original oder einer Variation kochen und präsentieren. Ihre Gerichte werden von Profi-Köchen verkostet. Die besten Gerichte kommen in eine Endrunde und können tolle Preise gewinnen.
- Hauptpreis ist ein Gutschein für ein Wochenende (2 Personen) im Gutshaus Stolpe, inkl. 4-Gänge-Menü*
*Rechtsweg ist ausgeschlossen
- Aus Ihren Rezepten entsteht ein Rezeptmagazin. Senden Sie uns Ihre Rezepte, auch wenn Sie nicht zur Kochtour kommen.
- Schicken Sie Ihre Rezepte oder/und Bewerbung für die Koch-Show an: Nordkurier, F.-Engels-Ring 29, 17033 Neubrandenburg, Kennwort: Kochtour. Oder an: kochtour@nordkurier.de oder rufen Sie uns an: 0800 4575 000 (kostenfrei)

Tour-Termine

jeweils ca. 14 bis 17 Uhr

Vorrunden
Neustrelitz
13. Mai 2017, Hafen
Altentreptow
20. Mai 2017, Marktplatz Stolpe bei Anklam
3. Juni 2017, Fährkrug an der Peene
Neuensund bei Pasewalk
10. Juni 2017, Gut Neuensund
Mönkebude
17. Juni 2017, Hafen
Prenzlau
24. Juni 2017, Seerestaurant „Am Kap“
Lychen
1. Juli 2017, Kaffeeühle

Klink bei Waren
8. Juli 2017, Müritzer Bauernmarkt
Region Teterow
16. Juli 2017
Demmin
22. Juli 2017, Hanseviertel
Halbfinale
Fürstentagen
29. Juli 2017, Hotel Alte Schule
Rechlin
5. August 2017, Hafendorf
Finale
Neubrandenburg
19. August 2017

Bewerbungen für die große Nordkurier-Kochtour sind auch über diesen Coupon möglich.

Ja, ich möchte der Nordkurier Kochkönig 2017 werden.

Vorname, Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Name meines Lieblingsgerichtes

Kochtour-Termin, auf dem Sie gegen zwei Mitstreiter kochen möchten

Einsendeschluss: 4. Mai 2017

