

SWR1 Pfännle – Ministerpräsident Oettinger kocht in Bretten

Kleine Waren- und Küchenkunde – Theoretisch und ganz praktisch

Auch dieses Jahr schlägt SWR1 Pfännle wieder neue Kapitel im Kulinarischen Landeslexikon auf: Am 7. September schreibt Bretten im elften Jahr die Geschichten aus Küche, Keller und Landwirtschaft. Im Gegensatz zu Nachschlagewerken liefert die Aktion von SWR1 Baden-Württemberg und „Schmeck den Süden“ zur Theorie auch die Praxis. So erfährt man bei SWR1 Pfännle viel Wissenswertes über landestypische Spezialitäten, aber vor allen Dingen kann man sie mit allen Sinnen genießen: Appetit auf die Pfännle-Sonntage macht schon freitags Annette Krause in der halbstündigen Fernsehsendung „Annette im Schlaraffenland“. Das Rezept ist einfach: In die Pfanne kommt nur, was in der Region angebaut oder aufgezogen wird, was die Köche in den Regionen regelmäßig zu Höchstleistungen anspornt. So kommen einerseits Klassiker zu neuen Ehren, andererseits aber auch vollkommen neue Zubereitungsideen für beliebte Grundprodukte auf die Küchentheke. Beim Schaukochen auf der Pfännle-Bühne bleibt kein Geheimnis ungelüftet. SWR1-Moderatorin Petra Klein und SWR-Fernsehmoderator Thomas Miltner schauen den Köchen genau auf die Finger.

Und die sind prominent: Im ersten Team werden Peter (Hauk) und Paul (Metzger) - also der Baden-Württembergische Landwirtschaftsminister und der Brettener Oberbürgermeister – zeigen, was sie aus Fischen der Region an Gaumenfreuden zaubern können. „Wild“ geht es danach zu wenn der Baden-Württembergische Ministerpräsident Günter Oettinger und der Brettener Starkoch Guy Graessel die Messer wetzen. Schließlich spielen sich dann noch der KSC-Spieler Christian Eichner und der VfB-Fanbeauftragte Peter Reichert die kulinarischen „Bälle“ zu.

Bretten verbindet. Die Weinstraße Kraichgau-Stromberg ist die einzige in Deutschland, die zwei Weinanbaugebiete miteinander verbindet, nämlich Baden und Württemberg. Und auch auf dem Teller kann man Einflüsse aus beiden Landesteilen schmecken. Die Besucher in Bretten dürfen sich sozusagen auf ein „Best of Baden und Schwaben“ freuen. Etwa auf Grumbiersupp mit badischer Zwetschgenwähe. Oder auf Maultäschle mit einer raffiniert leichten Forellenfüllung und Kräuterrahm. Unabhängig von der kulinarischen Nachbarschaft werden so ausgefallene Leckereien aufgetischt wie Carpaccio vom Serviettenknödel, lauwarmer Terrine vom Landhuhn mit Hagebuttensoße, Mousse vom Hokkaido-Kürbis im Biskuitmantel mit Vanilleschaum- Und wer es lieber deftig, bodenständig mag, der kann zwischen überbackenen Krautkräpfen, Rinderbieregulasch mit hausgemachten Semmelknödeln und geschmortem Lamm in Spätburgunder mit Kartoffelsalat wählen. Zu sehr quälen mit der Entscheidung, welches Gericht man isst, muss man sich allerdings nicht, denn die Portionen bei SWR1 Pfännle sind so bemessen, dass Bauch und Geldbeutel gut einen zweiten, dritten und vierten Teller verkraften. Richtig gut schmecken soll es bei SWR1 Pfännle auch den kleinen Gästen und deshalb bekommen sie ein speziell für sie kreiertes Kindergericht aufgetischt. Das Gericht für Kinder gehört für die Köche zu den größten Herausforderungen bei SWR1 Pfännle. Gut aussehen soll das Gericht, lecker schmecken und natürlich aus regionalen Zutaten bestehen. Und Kinder wissen ganz genau, was ihnen schmeckt und was nicht. Ihre Meinung tun sie denn auch hemmungslos kund: Auf der Bühne bewertet jeweils eine sechsköpfige Kinderjury das Gericht nach Aussehen und Geschmack. Außerdem gibt es ein Kinderprogramm, das liebevoll und einfallsreich die Idee von SWR1 Pfännle vermittelt.