



Philipp Mahnecke vom Landhaus Scherrer füllt bunten Wildsalat – darunter Mizuna – in knusprige Paprikataschen.



Angela Gnade von der Küchenwerkstatt im ehemaligen „Mühlenkamper Fährhaus“ hatte ein würziges Brot gebacken.



Sebastian Schild vom Kempinski Hotel Atlantic bereitete „crunchy Blattspinat“ mit Croutons zu. Fotos: Witt

Starköche zaubern mit hiesigen Zutaten

15 000 Besucher überzeugten sich auf dem Großmarkt

Von Jule Monika Witt

Hamburg. Überall durfte genascht und probiert werden. Das ließen sich die gut 15 000 Besucher, die am Wochenende zum „Food Market“ in die riesige, lichtdurchflutete und denkmalgeschützte Großmarkthalle gekommen waren, nicht zweimal sagen. Unter dem Motto „Aus der Region – für die Region“ zauberten Hamburgs junge Starköche leckere Gerichte mit regionalen Erzeugnissen, und jeder konnte ihnen dabei zuschauen.

So bereitete Sven Büttner vom Kempinski Hotel Atlantic „Funky Pannfisch vom Zanderfilet mit Pommery-Senfkruste und pochiertem Wachtelei auf crunchy Blattspinat“ zu. Mi-

chael Bischoff vom Landhaus Scherrer machte den Besuchern mit knusprigen Taschen aus Paprikateig Appetit, in die jeweils ein Lachsfilet auf buntem Wildsalat gebettet wurde. Wie praktisch, wenn der Erzeuger von Hirschhornweggerich und dem ursprünglich aus Japan stammendem Mizuna – in diesem Fall demeter-Gärtner Thomas Sannmann aus Ochsenwerder – gleich nebenan seinen Stand aufgebaut hat und permanent für Nachschub sorgt.

Ohnehin dürfen natürlich die Produzenten nicht fehlen, wenn 20 Hamburger Spitzenköche mit Erzeugnissen aus der Region kochen. So waren genauso Betriebe aus den Vier- und Marschlanden vertreten

wie aus der Winsener Elbmarsch und dem Alten Land. Viele Besucher kamen mit den regionalen Erzeugern über die Qualität und die Vorteile heimischer Obst- und Gemüsesorten und -produktion ins Gespräch.

Wenn es um Kochen, Essen und Gastlichkeit geht, dürfen Blumen nicht fehlen. So war auch der Blumengroßmarkt Hamburg in diese Veranstaltung eingebunden, die vom Großmarkt Hamburg und der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ ausgerichtet wurde. Auch die Floristen demonstrierten ihr Handwerk, zeigten, wie der Strauß als Präsent für die Gastgeber aussehen kann und natürlich der blumige Tischschmuck.



Dass Gemüse aus den Marschlanden knackig-frisch ist, zeigte Kathrin Mietzner am Stand von Renate Heymann aus Reitbrook.

Nach dem erfolgreichen Tag der offenen Tür im Jahre 2002, stieß das Angebot des Großmarktes Hamburg auch dieses Mal auf große Resonanz. „Das Interesse bei den Besuchern,

darunter viele Familien, war sehr groß“, resümiert Großmarkt-Geschäftsführer Wolf Rohde zufrieden. Sein Fazit: „Die Veranstaltung war ein voller Erfolg.“