

Gabelbacher Gourmet kitzelt die Gaumen der Südthüringer Fernsehzuschauer

Es ist ein normaler Nachmittag unter der Woche im Berg- und Jagdhotel Gabelbach. Auf der Wiese liegen noch einige Schneereste, zu wenig für einen Winter am Rennsteig. Im Restaurant „Kickelhahn“ herrscht trotzdem reges Treiben. Doch diesmal sind es nicht die Gäste der kürzlich wiedereröffneten Sterneküche des historischen Hotels, die dem frisch gebackenen Wirtschaftschef Andreas Motter die Schweißperlen auf die Stirn treiben. Es sind die zahlreichen Scheinwerfer und Kameras, die gerade vom Team des Südthüringer Regionalfernsehens auf den Spitzenkoch gerichtet werden.



Scheinwerfer und Kameras sind bereit, die erste Kochsendung vom Ilmenauer Gabelbach kann beginnen. Moderatorin Angie Jahr (links) und Andreas Motter (rechts) begrüßen die Zuschauer der Thüringer Regionalsender.

Der Grund für den Trubel ist ein Sendekonzept des Regionalsenders, das für die Februarsendung erstmals auf Ilmenaus Hausberg zu Gast war. „Gesund und lecker – Thüringen schmeckt besser“ heißt die Sendung, mit der Senderchef Jörg Pasztori den Thüringern Appetit auf lokale Spezialitäten machen will. Einmal im Monat schlägt der Sender dazu in einer anderen kulinarischen Hochburg Thüringens mit seinem mobilen Studio auf. Das erst kürzlich aufwendig sanierte Hotel Gabelbach wird dabei so etwas wie das „Zuhause“ für die Sendung, denn künftig wird hier in jeder zweiten Folge gekocht.

Während Spitzenkoch Andreas Motter die letzten Vorbereitungen für sein Gericht – Ochsenbäckchen an Kartoffelpüree – trifft, sprechen wir mit Anita Fechner vom Thüringer Ernährungsnetzwerk. Das Netzwerk aus 27 Unternehmen des produzierenden Gewerbes ist der Hauptsponsor der Sendung. Der Verein hat sich zum Ziel gesetzt, die Potentiale der Thüringer Ernährungswirtschaft besser auszuschöpfen. Zu jeder Sendung werden passende Zulieferer ausgewählt, die Zutaten bereitstellen und im Gegenzug mit kurzen Einspielungen in der Sendung vorgestellt werden.

Die Zutaten für die Spezialität der Sendung kommen zum Auftakt aus Oberweißbach. Wolfgang Kummer von der NATUR-Fleisch GmbH Rennsteig freut sich darüber, dass die Küche des Gabelbach-Hotels auf die Produkte aus Oberweißbach setzt. Angefangen hat dort alles mit Milchrindern. Nach der Wende wurde der Schwerpunkt auf die natur-

nahe Produktion von Rindfleisch verlagert. Dazu wurden Rinder der französischen Rasse Limousin und Fleckvieh aus Tschechien angeschafft. Heute grasen rund 1.500 Rinder auf den Wiesen des Unternehmens.

Bevor die Aufzeichnung beginnen kann, laufen letzte Absprachen zwischen Moderatorin Angie Jahr und der Crew vom Regionalfernsehen. Innerhalb des vierköpfigen Teams geht alles Hand in Hand. Seit vielen Jahren läuft die Sendung im Hauptverbreitungsgebiet des Senders zwischen Schmalkalden und Sonneberg. Neu ist, dass das Format – immer am letzten Sonntag im Monat – über weitere Thüringer Lokalsender ausgestrahlt wird.

Senderchef Pasztori sieht die Sendung als Chance, historische Gerichte wieder neu zu entdecken. Dabei soll besonders die Verschiedenheit der Thüringer Küche zum Ausdruck kommen. Besonderer Wert wird darauf gelegt, saisonal verfügbare lokale Erzeugnisse zu verwenden. Nicht nur dank seiner neu geschaffenen Kücheneinrichtung und des urigen Ambientes sei das Hotel Gabelbach daher ein idealer Partner, denn der neu verpflichtete Wirtschaftsdirektor Andreas Motter verfolge eben diese Philosophie. Die Symbolik der Lage in der Mitte Thüringens, alle Regionen des Freistaats überblickend, machten Ilmenau dann schließlich zur perfekten Wahl.

Unter dem Licht der aufgebauten Scheinwerfer brutzeln inzwischen die Ochsenbäckchen. Nicht ganz einfach zu bekommen seien sie. Doch die Mühe lohne sich, schwärmt der Küchenchef. Das Limousin-Rind ist unter Gourmetköchen wegen seiner zarten Faser und der geringen Fettabdeckung besonders begehrt. Während sich Moderatorin Angie Jahr um die Kartoffeln kümmert, erklärt Motter den Zuschauern, dass die exklusiven Fleischstückchen durch stundenlanges Garen so zart werden, dass man sie praktisch mit dem Löffel essen könnte. Schnell werden Püree und Fleisch noch einmal dem kritischen Gaumen der Moderatorin unterzogen, bevor Motter die Köstlichkeiten gekonnt unter den Augen der vier Kameras auf dem Teller präsentiert.



Auf den Gipfeln über Ilmenau bekommt eine landesweite Kochsendung ein festes Zuhause. Für die Sendung „Gesund & Lecker“ zeigt Gabelbach-Küchenchef Andreas Motter (rechts) seine Kochkünste. Serviert werden lokale Erzeugnisse, zum Auftakt der Sendungen vom Gabelbach kommen diese aus Oberweißbach.

All jenen Zuschauern, die die Gerichte der Sendung nachkochen wollen, bietet der Fernsehsender künftig alle Rezepte auf seiner Internetseite www.srf-online.de an, darunter auch das der Ilmenauer Sendung vom Februar. Auch wenn diese vielleicht keine Alltagsgerichte seien, sollen sie doch vom gemeinen Hobbykoch nachgekocht werden können. Wem das zu schwierig ist, der kann sich die Gabelbacher Ochsenbäckchen auch von Motter und seinem Team in den Restaurants des Hotels servieren lassen, die seit ihrem Umbau im letzten Jahr wieder in neuem Glanz strahlen.

Die erste Aufzeichnung endet pünktlich nach 30 Minuten. Alle Beteiligten sind mit der Premiere zufrieden. Was sich das Team um die Köche Martin Hofmann und Andreas Motter für die nächste Sendung vom Gabelbach haben einfallen lassen, die am letzten Sonntag im April ausgestrahlt wird, konnten wir noch nicht entlocken. Sicher scheint jedoch, dass die neue Sendereihe Appetit auf die kulinarischen Kostbarkeiten der Region machen wird.

Text & Fotos:
Daniel Schäfer

EINFACH. BESSER. BERATEN.

Ihr Spezialist für Telefonie, Internet und PC-Technik:

- Telefon/Zubehör
- DSL/ISDN/VoIP
- Navigationssysteme
- Telefonanlagen
- Mobilfunk/alle Netze
- Datennetze



aetka. Ihre führenden Fachhändler.

HÖPFNER

TELEFON - SERVICE

Beratung • Verkauf • Installation • Service

Weimarer Str. 59 • Ilmenau • www.hoepfner-telefon.de

Telefon 03677 6432-0



Telefonie. Internet. Navigation.