

Diesen Artikel finden Sie unter: <http://www.noz.de/artikel/76837>

Veröffentlicht am: 16.01.2013 um 15:47 Uhr, zuletzt aktualisiert am 17.01.2013 um 11:49 Uhr

Leckerer Grünkohl

Wechsel an der Kelle bei der 60. Osnabrücker Mahlzeit

von Michael Schwager



Osnabrück. Daumen rauf für die Köche der Osnabrücker Mahlzeit 2013. Dem Testessen der Führungsspitze des Verkehrsvereins Osnabrück Stadt und Land (VVO) kam in diesem Jahr eine besondere Bedeutung zu.

Denn zum ersten Mal bereitet die Firma Bertram's die Mahlzeit am 1. Februar zu. Sie wird nach der Renovierung der Osnabrückhalle ab September 2013 für die Halle kochen neben dem Unternehmen Food & Event.

Die Jury, besetzt unter anderem mit dem VVO-Vorsitzenden Hans-Jürgen Fip und Ex-Grünkohlkönig Reinhold Höcker, kam am Mittwoch zu einem eindeutigen Urteil: genauso gut wie in all den Jahren unter Uwe Steinhauer. Der langjährige Küchenchef der Osnabrückhalle hat den Dienst quittiert, weil die Halle nach der Renovierung keine eigene Küche mehr betreiben wird.

Auch in diesem Jahr werden alle Eintrittskarten für die 60. Osnabrücker Mahlzeit abgesetzt. Das bedeutet auch für die neuen Küchenmeister die Verarbeitung von 0,7 Tonnen Grünkohl für rund 1200 hungrige Männer. Dazu kommen 420 Kilo Kartoffeln, 150 Kilo Zwiebeln, 48 Kilo Schmalz 1400 Bratwürste, 1400 Mettwürste, 50 Strang Kasseler und 55 durchwachsene Schweinebäuche, geräuchert. Wer möchte, kann ein paar Löffel der insgesamt 70 Kilo Senf dazugeben, die auf die Tische kommen.

Kai Ridder, Geschäftsführer der Firma Bertram's, und sein Prokurist und Küchenchef Carsten Heuer sind optimistisch, dass sie dieser Aufgabe gewachsen sind. Sie sind die Verarbeitung großer Rationen gewöhnt. Ihr Unternehmen ist aus der ehemaligen KME-Werksküche hervorgegangen.

Copyright by Neue Osnabrücker Zeitung GmbH & Co. KG, Breiter Gang 10-16 49074
Osnabrück

Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung.

.

.