

» [Detmold](#)

## Hobbyköche schauen über den Tellerrand

Internationale Gesellschaften kochen gemeinsam



Detmold (gh). Köstlichkeiten aus sechs Ländern wurden beim 3. internationalen Kochevent in der großen Küche der Realschule I kredenzt: Der Bereich Städtepartnerschaften der Stadt hatte Mitglieder der Internationalen Gesellschaften zum gemeinsamen Kochen eingeladen, und 20 begeisterte Hobbyköche waren dem Aufruf gefolgt, in Gemeinschaft typische Speisen aus den Partnerländern zu kochen.

So standen sich Deutschland und Finnland an der Kochplatte gegenüber, Italien und Frankreich, Griechenland und Rußland. An den Töpfen die Mitglieder der Gesellschaften, die von vielen Reisen immer wieder leckere Rezepte mitgebracht haben, um sie zu Hause nachzukochen. Gemeinsam wurde geschält, geschnitten, gekocht und gebraten. Einige hatten dazu sogar eigene Töpfe oder Pfannen mitgebracht, aus denen es köstlich duftete.

"Schön, dass alle mal über den Tellerrand schauen und in die Schüsseln und Töpfe der anderen", stellte Petra Schröder-Heidrich (Team Städtepartnerschaften) fest. Sie kochte im deutschen Team Kaninchenkeule auf geschmorten Linsen. Als leidenschaftlicher Hobbykoch ließ es sich Bürgermeister Rainer Heller nicht nehmen, eifrig mitzumischen, und zu helfen, wo es etwas zu tun gab.

Die Mitglieder des Deutsch-Griechischen Freundeskreises bereiteten Gemüsemedaillons, Moussaka und Tzatziki zu. "Original griechischer Joghurt für Tzatziki ist wichtig", sagte Elke Neuhaus. "Und Olivenöl muss hinzu, damit er cremig wird", ergänzte Maria Erber, deren Mann Günter derweil den Gemüsebrei für die Medaillons rührte. Die Rezepte stammen aus dem Kochbuch "Griechenland is(s)t anders" von der griechischen Köchin Jotta Mitsiou-Polychronidou, die ihr Werk kürzlich in Detmold präsentierte. Frühlingsforelle mit Wintergemüse wurde am "finnischen Herd" gekocht. "Wir lieben Finnland und haben einige finnische Kochbücher", erzählten Bernd Genz und Cornelia Müller von der Deutsch-Finnischen Gesellschaft. Koch-Fans der Gemeinde "Schöne Aussicht" bereiteten eine asiatische Reispfanne zu. Von der Deutsch-Italienischen Gesellschaft wurde der Klassiker Saltimbocca zubereitet. Jambon aux chablisienne à salade de haricots verts (Schinken in Weißweinsauce mit Bohnen Salat) hieß das Gericht der Köchinnen der Deutsch-Französischen Gesellschaft. Gemeinsames Essen und die Gemeinschaft verbinde, erklärte Astrid Illers, Initiatorin des Kochevents, die Idee dahinter, und ergänzte: "In den letzten Jahren hat sich in Detmold ein erfolgreiches, engmaschiges Netzwerk zwischen den Gesellschaften und Partnerschaftsvereinen entwickelt, neue Mitglieder sind immer willkommen." Und während am Herd noch gezaubert wurde, hatte Theo Dannenberg bereits mit viel Liebe die Tische gedeckt und dekoriert für das anschließende gemeinsame Essen. Alle Rezepte werden auf der Homepage der Stadt Detmold veröffentlicht und im Kochbuch "Detmold Kulinarisch" zusammengefasst. Es wurde erstmals beim Kochabend ausgegeben und ist in Kürze in der Tourist-Information erhältlich.