

Drei Gänge vom Spitzenkoch

Praktikum für polnische Gastro-Schüler soll fortgesetzt werden – Spezialitäten-Woche in „Guter Quelle“

■ Von Hartmut Schwarz

Molsdorf. Auf polnische Spitzenköche trifft man im Erfurter Raum eher im Umland, als in der Stadt. Bevorzugt geben sie sich im Gasthaus „Zur guten Quelle“ in Molsdorf ein Stelldichein. Und das hat gute Gründe. Denn seit fünf Jahren gehört dort eine „Polnische Woche“ zu den Höhepunkten des Jahres, bereits seit 2005 dominiert die polnische neben der regionalen Küche die Speisekarte.

In diesem Jahr ist es Maciej Konczak, der von heute an für die Spezialitäten der mittlerweile fünften Auflage der „Polnischen Woche“ verantwortlich zeichnet. Der Chefkoch des olympischen Trainingszentrums von Polen hat nicht nur kaschubische Rezepte aus der Region rund um Danzig mitgebracht, sondern auch viele Erfahrungen aus der Spitzenküche, die sich das Team der „Guten Quelle“ wieder schnell zu eigen machte.

Ab heute gibt es bis Samstag täglich ein polnisches Drei-Gänge-Menü – Pierogi, Wildschweinrouladen, Räucherfisch, Carpaccio, geschmorter Spitzkohl, Dorschfilet in Kräuterkruste, Cremesüppchen, Entenbrustfilet und vieles mehr – und am Sonntag wieder einen finalen Brunch. Ein kulinarisches Ereignis, auf das viele mit Vorfreude gewartet haben – Feinschmecker, die nicht nur aus Erfurt kommen.

Zur Seite steht dem polnischen Spitzenkoch in der Küche neben Kerstin Sander und Inge Seyfarth seit Januar vergangenen Jahres auch die polnische Jungköchin Janina Borkowska. Sie hat durch ein Praktikum dauerhaft den Weg von Polen nach Molsdorf gefunden und nach der Ausbildung dort eine festen Platz in der Quelle-Küche



Aus Ziegenkäse, roter Bete und marinierten Pflaumen zauberte Maciej Konczak (Mitte) eine nicht alltägliche Vorspeise und sorgte damit für Begeisterung bei seinen Gastgebern, bei Quelle-Wirtin Christel Bosecker, den Köchinnen Kerstin Sander, Janina Borkowska und Inge Seyfarth und Quelle-Wirt Jacek Rajusz (von links).
Foto: Hartmut Schwarz

eingenommen. Von ihr stammt auch der Vorschlag, diese Möglichkeiten auch anderen Schülern des gastronomischen Technikums Danzig zu ermöglichen, in dem sie einst die Schulbank drückte.

Sie sorgte für den Kontakt und im Sommer dieses Jahres kamen erstmals zwei Praktikantinnen nach Molsdorf, um neben der deutschen Küche auch die deutsche Sprache zu erleben. Vier Wochen, die neben großem Heimweh auch viel Wissen bescherten, das in Polen in keinem Lehrplan zu finden sei, zeigt sich

Quelle-Wirtin Christel Bosecker sicher.

Sie möchte dieses Schülerpraktikum gerne fortsetzen und setzt dabei auf ihren derzeitigen Gast, dass dieser in Polen die Werbetrommel rührt. Bosecker: „Wichtig ist, dass besser vermittelt wird, was die Schüler in Erfurt erwartet, was sie hier lernen können und wie sie betreut werden.“ Sie will im kommenden Jahr auf jeden Fall wieder zwei polnische Azubis in ihrer Küche begrüßen und könnte sich vorstellen, dass auch andere Unternehmen in Erfurt und Umge-

bung Interesse hätten. Praktische Erfahrung und praxisnaher Deutsch-Unterricht gegen Kost und Logie, laute die einfache Formel. Und nicht zuletzt könnten so nach der Ausbildung vielleicht auch Leerstände in den deutschen Küchen gefüllt werden. Denn dort werde ständig nach Personal gesucht – und viele würden sogar polnische Köche bevorzugen.

Den Praktikanten in der „Guten Quelle“ werden zudem noch ganz besondere Einblicke in die deutsche Küche ermöglicht. Denn eines der Spezialgebiete

von Christel Bosecker sind Rezepte mit Kresse. Derzeit sei ein kleines Kresse-Rezeptbuch in Arbeit – das sie mit Unterstützung von Ruth Bredenbeck und Ralf Fischer im Herbst veröffentlichen will. Als Erfurt-Souvenir soll es im Tourist-Center erhältlich sein, aber auch im Buchhandel – und natürlich in den Gaststätten, in denen Kresse auf dem Speiseplan steht.

 Polnische Woche:
www.gasthaus-zurgutenquelle.de oder Telefon
(03602) 9 02 16