



Einfach super drauf: Starkoch Tim Mälzer mit modischem Zucchini-Blatt-Hut und Ronald Trettl.

Fotos: Raik Mielke

TV-Karawane sorgt für Trubel in Dorow

Die Spitzenköche Tim Mälzer und Roland Trettl drehen für eine Kochshow bei Olaf Schnelle

Von Claudia Noatnick und Raik Mielke

Dorow. Das pralle Leben tobt nun wirklich nicht in Dorow. Hündin Katja liegt lang ausgestreckt mitten auf der Straße, Katzen sind auf der Wiese auf Mäusejagd. Zufällig verirrt sich kaum einer in das kleine Örtchen. Doch gestern war alles anders. „Hier rollen Busse rein, das glaubst du nicht. Das ist der Hammer“, sagt Olaf Schnelle ins sein Handy. Der Dorower, der kürzlich mit seiner Crowdfunding-Idee für Aufsehen sorgte, ist sozusagen Schuld an dem Massenansturm. Mit seinem fermentierten Gemüse sicherte er sich die Aufmerksamkeit von gleich zwei Spitzenköchen – Tim Mälzer und Roland Trettl.

Die beiden Köche touren derzeit mit einem ganzen Tross an Kameraleuten und mehreren Kandidaten für die Sat1-Kochshow „Karawane der Köche“ quer durch Deutsch-

land und machten Dorow nun zu einem Drehort. „Wisst ihr, wo ihr hier seid?“, ruft Tim Mälzer seinen Kochkandidaten zu, als sie – begleitet von einem Pulk Kameraleuten – in einen Hof eintreten, auf dem ein kleines reetgedecktes Häuschen steht. Es riecht leicht gärig und genau das ist es wohl, was einem der Kandidaten ein Licht aufgehen lässt. „Bei Olaf Schnelle?“, kommt die fragende Antwort und Mälzer ist begeistert. Der Dorower ist in Kochkreisen zwar immer noch ein Geheimtipp, längst aber kein Unbekannter mehr. Schnelle und Mälzer kennen sich schon länger. Das erste Mal hatten sie 2002 miteinander zu tun. „Er fiel mir damals mit seinen essbaren Landschaften auf“, erzählt der bekannte Fernsehkoch. Für ihn ist Olaf Schnelle ein „phantastischer Mann, ein Pionier auf dem Gebiet der Rückbesinnung auf alte Gemüsesorten, jemand, der auf Regionalität setzt“. Und genau auf diese Regionalität setzen nun auch Mälzer und Trettl in ihrer Show. Ihre Kandidaten sollen Gerichte aus regionalen Produkten kreieren und müssen nun ein Menü zaubern, zu dem es eben



Ich habe den Tross unterwegs gesehen, war neugierig und bin einfach hergekommen.“

Christian Rohlfing, BioBauer aus Bassendorf

auch fermentiertes Gemüse gibt. Von Mälzer aufgefordert, erzählt Olaf Schnelle vor laufenden Kameras, wie er verschiedene Gemüsesorten verarbeitet, was es mit der Fermentation auf sich hat. Aufgeregt? „Nö“, sagt Olaf Schnelle. „Aber was Besonderes ist es schon.“ Seine Ausführungen hätten die Kochkandidaten recht gut aufgenommen. Der Druck, der auf ihnen lastete, sei aber schon zu spüren gewesen. Immerhin müssen sie sein fermentiertes Gemüse in ein

schmackhaftes Menü integrieren. „Das wird auf jeden Fall eine spannende Geschichte“, sagt auch Tim Mälzer und reibt sich grinsend die Hände. Er sei gespannt, wie kreativ sich seine Köche erweisen werden und was sie als weitere Komponenten anbieten werden.

Ein Kochteam nutzt die Gunst der Stunde und schließt einen Handel mit Christian Rohlfing ab. Der Landwirt aus Bassendorf betreibt ökologische Mutterindhaltung und bringt die Kandidaten auf eine gute Idee. „Ich habe ihnen Gulasch und Hack angeboten, das sie bei 'Vorsicht Geschmack' von Alexander Becker in Bassendorf kaufen können“, erzählt er. Nach Dorow sei er der Neugier wegen gekommen. Sein Freund Olaf Schnelle habe ihm erzählt, dass Tim Mälzer heute hier ist und er habe ihn einfach selbst einmal sehen wollen. Dass dabei auch noch ein Geschäft rausspringt, sei ein positiver Nebeneffekt.

Gekocht wurde übrigens gestern in Nehringen, heute geht es in Rostock weiter, wo die Kandidaten die 300-köpfige Belegschaft eines mittelständischen Unternehmens verköstigen müssen. Mit Gemüse aus Dorow und Fleisch aus Bassendorf.



Einfach nur gut: Alexander Becker mit Fleisch vom Bio-Rind.

Köche-Karawane zieht durch Deutschland

„Karawane der Köche“ heißt die neue Kochshow der Spitzenköche Tim Mälzer und Roland Trettl.

7 Kandidatenpaare reisen mit den Spitzenköchen durch Deutschland. Deren Traum: Sich mit einem Foodtruck selbstständig machen.

Die Teams bekommen jeweils einen Truck gestellt, lernen unterwegs lokale Spezialitäten kennen und erfahren von ortsansässigen Gourmets Geheim-

tipps und Rezepte.

Die Kandidaten kochen sich Runde um Runde weiter und müssen dabei Originalität und Kreativität beweisen.

140 000 Euro wert ist der Foodtruck, den das Siegerteam erhält.

Die Sendung aus Dorow bei Olaf Schnelle soll im September auf Sat1 ausgestrahlt werden.



Einfach irre: Sogar mit Drohnen wurde gefilmt.



Einfach gigantisch: Sieben Kochtrucks im Wert von insgesamt über einer Million Euro fuhren gestern in Dorow ein.