Pumpernickel im Wok und andere Ungewöhnlichkeiten
12.11.2015

"Das Beste aus der Region", so lautet der Titel einer eigenen Halle während der Mode Heim Handwerk. In dieser Halle präsentieren sich vom 12. bis 15.11. viele Aussteller mit regionalen Spezialitäten - und viele von ihnen sind tatsächlich auch sehr speziell. Wie wäre es zum Beispiel mit "Westfälischem Wok mit Pumpernickel", Bratkartoffeln mit uralten Kräutern oder Faulenzertomaten?

Anmoderation:
Rund 130.000 Besucher werden bis zum Sonntag, 15.11. auf der Mode Heim Handwerk in Essen erwartet. Und wohl alle wird es in die Halle 7 ziehen, denn dort zeigen viele nordrhein-westfälische Aussteller ?Das Beste aus der Region?. Jörg Sauerwein ist für uns durch die Halle gestreift und hat Ungewöhnliches entdeckt.

Der Wok: die typisch asiatische Pfanne in Form einer Schale bringt man mit vielem in Verbindung ? chinesisch, thailändisch ? aber ganz bestimmt nicht westfälisch. Der Paderborner Wolfgang Grabitz aber kocht mit seiner Frau jeden Tag vor Publikum Westfälisches im Wok. Am liebsten mit Wild und auf jeden Fall nicht mit asiatischen, sondern regionalen Zutaten.
O-TON
Wer jetzt gedacht hat, er hört nicht richtig ? Pumpernickel statt asiatischer Nudeln im Wok? Doch! Sie haben richtig gehört ? Pumpernickel im Wok.
O-TON
Regional und trotzdem speziell, das hat sich auch Ute Schenkendorf aus Alpen am Niederrhein auf die Fahnen geschrieben. Sie handelt unter anderem mit Kräutern und Tomaten. Aber nicht nur ganz gewöhnliche, sondern vor allem die seltenen Exemplare. Bei ihr findet man Pinienthymian, Lakritztagetes oder Marzipansalbei, der tatsächlich nach Marzipan duftet und zum Beispiel als Tee getrunken werden kann. Und die klassischen Bratkartoffeln bekommen eine ganz neue Note, wenn man ein ganz altes Kraut dazugibt.
O-TON
? und zu den Bratkartoffeln könnten Sie dann ja mal blau-schwarze Tomaten anbieten. Und wer sagt: Tomaten, nee, die sind mir zu viel Arbeit. Denn nehmen Sie doch einfach Faulenzertomaten.
O-TON
Jede Region hat viel zu bieten. Das finden auch immer mehr Menschen, die immer häufiger auf Zutaten aus der Region setzen.
O-TON
Und ganz nebenbei schont es auch die Umwelt, wenn die Zutaten fürs Mittagessen nicht immer hunderte, oder sogar tausende Kilometer weit transportiert werden mussten.
JS Redaktion Essen