

Märkische Allgemeine Zeitung

29.03.2012

Auflage: 151.188

Die Plötze an der Angel

Ein RBB-Fernsehteam filmte gestern für die neue Reihe „Land und lecker“ am Kremmener See

In der Seelodge am Kremmener Stadtrand schauten die Fernsehleute auch den Köchen über die Schultern.

Von Robert Tiesler

KREM MEN | Wenn Klaus Zehlicker auf dem Kremmener See angelt, dann macht er es sich gemütlich. In sein kleines Boot hat er sich einen Sessel eingebaut. Auch gestern Mittag holte er seine Angel hervor – doch diesmal unter Beobachtung einer Kamera des RBB. Die Reporterin Julia Baumgärtel war mit einem Kamera- und einem Tonmann zur Seelodge nach Kremmen gekommen, um einen Beitrag für die Reihe „Land und lecker“ zu drehen. „Da zeigen wir jeden Freitag regionale Spezialitäten und Restaurants“, erzählte sie gestern.

Klaus Zehlicker setzten die Fernsehleute ins Bild, weil Gäste des Lokals am Kremmener See die Möglichkeit haben, draußen Fische zu fangen und sie dann vom Koch des Hauses zubereiten zu lassen. Gerade mal drei Minuten dauert es, bis der Angler eine Plötze am Haken hat. Sie ist recht klein, aber „die Kleinen



Ruppiner Weidelamm für die Fernsehkamera. Angler Klaus Zehlicker holte eine Plötze aus dem See.

FOTOS (2): ROBERT ROESKE

Schlemmer-Event: Sechs Köche bereiten zwölf Gänge vor

■ **„Brandenburg unter Dampf“** heißt eine Veranstaltung am Sonnabend, 31. März, in der Kremmener Seelodge. Allerdings ist sie bereits ausverkauft.

■ **Sechs Köche** bereiten ein frühlingshaftes Stakkatomenü in zwölf Gängen vor.

■ **Dabei sind** René Jahnke (Hotel-Residenz, Motzen), Peter Krüger (Gut Klostermühle, Alt-Madlitz), Stephan Malotki (Dameritz-Seehotel), Steffen Specker (Speckers Landhaus, Potsdam), Steffen Schwarz (Hotel Dorint Sanssouci, Pots-

dam) und René Donat (Seelodge, Kremmen).

■ **Das Menü** von René Donat besteht aus konfiertem Milchlammrücken in Vanille Chicorée Jus auf Zucchinihutney in Pinienkernrisotto, dazu eine Linumer Ziegenkäsepraline.

sind gerade die Richtigen“, so Zehlicker, der seit 53 Jahren Mitglied im Anglerverein Kremmener See ist. „Sie muss

man kross braten, dann kann man die Greten mitessen.“ Er rät allerdings, die Schuppen draußen zu entfernen: „Denn

das gibt eine ganz schöne Sauerei.“

Das RBB-Team drehte im Laufe des Vormittags auch in

der Küche der Seelodge, schaute den Köchen über die Schultern und beobachtete die Zubereitung vom Ruppiner Weidelamm mit Haselnuss-Kaffee-Kruste mit Süßkartoffelauflauf und glasierten weißen Bohnen.

Der Beitrag, der entstanden ist und der am Freitagabend im RBB-Magazin „Brandenburg aktuell“ zu sehen sein wird, soll etwa drei Minuten lang sein.

Info: „Brandenburg aktuell“, Freitag, 19.30 Uhr, RBB.