

# Chef de Cuisine besucht das Lämmerland

Neue Folge von „Köche und Moor“ auf dem Milchschaafhof Ogrosen wird Pfingsten im RBB-Fernsehen ausgestrahlt

Es ist Spargelzeit in der RBB-Serie „Köche und Moor“. Der Sternekoch Roel Lintermans wird ein zartes Milchlamm zubereiten. Grüner Spargel soll das mit seinem feinen Aroma umspielen. Gemeinsam mit Moderator Max Moor reist der Chef de Cuisine zum Ogrosener Hof Schafgarbe, wo die Lämmer mit Milch und feinstem Biofutter großgezogen werden.

Von Hannelore Kuschy

Ogrosen. 50 Mutterschafe mit ihren Lämmern zupfen das frische Gras auf der Weide. Jeden Morgen treiben Miriam Mittwollen und Henrike Kroll, die beiden Hamburger Praktikantinnen des Ogrosener Milchschaafhofes Schafgarbe, die Tiere dorthin und holen sie am Abend wieder in den heimischen Stall. Die Kulisse passt nicht nur für ein Foto – die Stimmung hier ist einfach gut. Sternekoch Roel Lintermans, Küchenchef des „Les Solistes“ im Berliner Waldorf Astoria, erlebt glückliche Tiere. Friedhelm Plaß erzählt ihm und Moderator Max Moor vom Alltag und den Bedingungen auf seinem Hof Schafgarbe.

Max Moor, der Schweizer, der nach Brandenburg ausgewandert ist und selbst einen Bauernhof betreibt, aber keine Schafe mehr hält, spitzt die Ohren. Die

Lammgesundheit, die interessiert mich schon. Denn es ist bei uns immer ein Kampf gewesen, die Lämmer auf die Flasche umzustellen“, erzählt er.

Friedhelm Plaß schlachtet seit Ostern und bis Juni jede Woche. Zwei Lammkeulen hat der Sternekoch schon zum Probekochen aus Ogrosen verarbeitet. Auch wenn die Sendung erst am Sonntag ausgestrahlt wird – ein bisschen was von seinem Rezept, das er in der Sendung zubereiten wird, verrät er doch schon: „Die mit Kräutern und Olivenöl marinierte Keule wird auf Haselnussbutter mit etwas Heu, auch aus Ogrosen, gebettet.“ Bei dieser Gelegenheit erinnert sich Max Moor an seinen Besuch bei Bleiche-



Schäferstündchen im Grünen von Ogrosen: Moderator Max Moor, Chef de Cuisine Roel Lintermans aus dem Berliner Waldorf Astoria und Friedhelm Plaß vom Milchschaafhof Schafgarbe in Ogrosen (v. l.). Die Unterhaltung dreht sich um die 50 Mutterschafe mit ihren Lämmern, die derweil geduldig das frische Gras zupfen.

Foto: H. Kuschy

Sternekoch Oliver Heilmeyer. Er hatte damals eine Weihnachtsgans zubereitet und für den Fond 17 Stunden lang Obstbrände über Heu laufen lassen. „Das war der Hammer! So ein gutes Heu – das hat man wirklich geschmeckt“, erzählt Max Moor, der, wie er zugeht, anfangs auch skeptisch war.

Auberginenpüree werde Roel Lintermans zum Lammbraten servieren. Und schließlich müsse er sich zwischen weißem und grünem Spargel entscheiden. Deutschlandweit, so sagt er, habe grüner Spargel nur einen Anteil am Spargelaufkommen von zehn Prozent. Auf dem Jakobshof, einem der größten Spargelproduzenten der Region, hat er ihn ge-

testet. Für das Dessert werde der Koch Rhabarber und Schafskäse verarbeiten.

Regisseur Wolfgang Groh zeigt sich nach den ersten Aufnahmen zufrieden: „Das war schon eine gute Version.“ Vier Drehtage, auch in der Beelitzer Spargel-Region, werden letztlich zu 43 Sendeminuten verarbeitet. „Wir wollen den Zuschauer dazu animieren, auch mal zum Markt zu fahren, um frische regionale Produkte zu kaufen. Schließlich können sich Sterneköche doch nicht irren, wenn sie genau darauf setzen“, sagt Wolfgang Groh. Damit ehren sie ja auch die Produzenten, die es nicht leicht haben, sich auf dem Markt zu behaupten.

Friedhelm Plaß erzählt gerade, dass er zweimal in der Woche auf Berliner Biomärkten verkauft und auf einen beachtlichen Kundenstamm verweisen kann. Auch im Ogrosener Hofladen werden die Produkte angeboten. „Für mich ist es sehr wichtig, zu wissen, woher das kommt, was ich verarbeite“, versichert der aus Belgien stammende Roel Lintermans auf dem Weg von der Weide zum Landarbeiterhaus.

Dort hat Friedhelm Plaß' Frau Ulrike schon ein schmackhaftes Mittagessen für alle Beteiligten vorbereitet: Kuh-Quark mit Schafsmilch, Pellkartoffeln und Gemüse aus Repten und schließlich Zaziki aus Schafjoghurt. Am langen urigen Tisch vor dem restaurierten Landarbeiterhaus las-



Mittagspause nach den Dreharbeiten. Ulrike Plaß wusste, was gut tut. Denn das macht alle wieder stark: Pellkartoffeln und Quark.

sen sich's alle schmecken, bevor die Schlusszene gedreht wird.

Irgendwo sägt jemand Holz. Stört das vielleicht die Dreharbeiten? Ach was, schließlich sei man auf dem Lande. Und los geht's: Max Moor, Roel Lintermans und Friedhelm Plaß gehen noch einmal auf Position. Der Moderator und der Chef de Cuisine kosten den feinen Ogrosener Schafjoghurt und Mango-Lassi. Von Friedhelm Plaß selbst zubereitet, steht das Joghurt-Getränk auch auf dem Frühstücksbüfett der „Bleiche“ in Burg. „Hmmm, das schmeckt gut. Den Joghurt können wir sehr gut beim Kochen

verwenden“, schwärmt der Sternekoch. „Ich könnte stundenlang diesen Joghurt essen“, übertreibt ein bisschen der Moderator. Beim Kosten und Schwärmen lassen sich die beiden Zeit, lernen auch dazu, dass der Fettanteil in der Schafsmilch nur sechs bis acht Prozent beträgt.

Der Regisseur ist zufrieden. „Ich hätte gern noch eine schnellere Version.“ Also: Abschied, Händeschütteln, Grüße an Ulrike.

◆ Diese Folge von „Köche und Moor“ wird am Pfingstsonntag, 24. Mai, um 18.40 Uhr im RBB-Fernsehen ausgestrahlt.



Hinweise von Regisseur Wolfgang Groh (r.) für die Schlusszene mit Verkostung vor dem Landarbeiterhaus des Gutes Ogrosen.