

## Qual der Wahl aus knapp 200 Sorten

**Max Moor verschlug es für Dreharbeiten nach Bornow / Bei der Tomatenfrau lernte er viel Neues über das Gemüse**

Von Annika Bischof

Bornow (MOZ) Max Moor hat mit seiner Sendung „Moor und Köche“ Station in Bornow gemacht. Bei der „Tomatenfrau“ fand er mit dem Sternekoch Hendrick Otto genau das, wonach er suchte und machte ein paar neue Entdeckungen.

Regionales Essen, zubereitet von Sterneköchen, das ist das Konzept der RBB-Sendung „Köche und Moor“. Für die elfte Folge verschlug es das Team um Regisseur Wolfgang Groh am Donnerstagmorgen nach Bornow. Bei Benedicta von Branca, die auf den Berliner Märkten auch als „Tomatenfrau“ bekannt ist, schauten sich Moderator Max Moor in Begleitung des 2-Sterne-Kochs Hendrik Otto in den Gewächshäusern nach geeigneten Zutaten um. „Wir haben bereits am Mittwoch aus einer großen Kisten voll mit Tomaten kosten können“, sagte Max Moor am Rande der Dreharbeiten.

Insgesamt vier Tage waren er und das Team unterwegs, um den Beitrag für den 3. Oktober in den Kasten zu bekommen. „Das machen wir jetzt schon fast drei Jahre“, erzähl-

te der Regisseur und Autor Wolfgang Groh. Seine Aufgabe war es an diesem Tag, darauf zu achten, dass am Ende alle notwendigen Einstellungen aufgenommen wurden. Während Max Moor, Hendrik Otto und Benedicta von Branca immer mal wieder in rege Gespräche verfielen, rief Groh dazwischen: „Bitte einmal aus dem Gewächshaus herauslaufen.“ Die Drei folgten seinen Anweisungen, die Szene war im Kasten.

Auf dem „Hof am Weinberge“, wie ihn die Besitzerin nennt, werden knapp 200 Sorten angebaut. Darunter auch exotische Sorten, die weniger wegen ihres Geschmacks als viel mehr wegen der Farbe angebaut werden. Im Salat sehe das beispielsweise sehr gut aus, sagte Benedicta von Branca, die sich auch als Malerin mit Farben beschäftigt, im Gespräch mit dem Fernsteam.

Für den 2-Sterne-Koch war der Hof in Bornow eine Fundgrube. Nicht nur, dass er wie auch Moderator Max Moor Hintergrundwissen zum Anbau von Tomaten erfuhren, auch die Mannigfaltigkeit des Gemüses überzeugte die beiden. „Es

gibt hier so unglaublich viele verschiedene Formen. Eine sah aus wie eine Wassermelone, nur viel kleiner“, scherzte Max Moor. Für Hendrick Otto stand die Entscheidung nach den Dreharbeiten fest: „Für unser Gericht nehme ich die Sorte Ochsenherz. Das ist eine rote, fleischige Tomate, die mich geschmacklich überzeugt hat“, sagte der Gourmet, der im Adlon Esszimmer in Berlin arbeitet.

Was die beiden Männer besonders beeindruckte, war die Leidenschaft, mit der Benedicta von Branca ihren Hof betreibt. „Als Künstlerin spielt für sie die Optik eine wichtige Rolle, das merkt man, wenn man die vielen Farben der Tomaten hier sieht“, stellte Hendrick Otto fest. Ähnlich gehe es ihm als Koch. „Auch beim Kochen ist die Optik entscheidend“, zog er Parallelen. Und da das Gemüse nicht nur im Salat, sondern auch in Suppen und Ragouts gut aussehe und vor allem schmecke, komme es bei ihm nun einmal mehr auf die Speisekarte.

Die Sendung wird am 3. Oktober um 18.40 Uhr im RBB ausgestrahlt.

© 2014 PMG Presse-Monitor GmbH