

Kulinarischer Segeltörn mit Fernsehkoch

Matjes-Spezialitäten
präsentierten Henning
Plotz und Fernsehkoch
Rainer Sass gestern in
Glückstadt – für die
NDR-„Segeltour“.

Glückstadt – Wenn Rainer Sass auf einen sommerlichen Segeltörn von Hamburg nach Cuxhaven geht, steht – wie sollte es auch anders sein – das Segeln für ihn nicht unbedingt im Vordergrund. Das zeigte der NDR-Fernsehkoch gestern Nach-

mittag beim ersten Zwischenstopp in Glückstadt. An Deck des historischen Hamburger Lotsenschoners „Nr. 5 Elbe“ bereitete der 54-jährige

Stader nach dem öffentlichen Matjes-Büfett am Hafenkopf zusammen mit Henning Plotz eine Matjes-Torte.

Für die Dreharbeiten hatte sich das Team von Henning Plotz schon im Vorfeld richtig ins Zeug gelegt. Matjes in allen Variationen – mit Kräutern oder Knoblauch, mediterran, in Rotwein und Naturfilets warteten auf dem mit Gemüse aus dem Glückstädter Umland deko-

rierten Büfett am Binnenhafen darauf, verzehrt zu werden. Da lief nicht nur Rainer Sass das Wasser im Munde zusammen, auch den mehr als 50 Zuschauern.

Doch die Gäste mussten warten. Zunächst auf den segelnden Koch und seine Filmcrew – und danach, bis alle Szenen „im Kasten“ waren. Noch ein bisschen Puder auf die Nase – dann wurde der „wartende“ Matjeshändler aus Glückstadt ein zweites Mal von Rainer Sass wie der beste Freund für die NDR-Sendung willkommen geheißen. Vor laufender

„Mir ist schon ganz schwindelig von all dem Matjes“

Fernsehkoch Rainer Sass

Kamera salzte Albert Gosau einige Heringe ein, Seker filetierte die zarten Matjes und Henning Plotz erklärte den Zuschauern der-

weil die Herstellung.

Doch was wäre die Fischspezialität aus der „Matjes-Hauptstadt Deutschlands“ (Plotz) ohne Zutaten? „Der Matjes mag Sauce, er kann sie gut gebrauchen“, wusste der gut informierte „Smutje“ Rainer Sass – und bewies angesichts der großen Auswahl ein Auge für das Ungewöhnliche. „Du hast den besonderen Griff: Das ist Apfel-Whisky-Sauce“, stellte Plotz schmunzelnd fest.



Glückstädter Matjes vor laufender Kamera: Matjeshändler Henning Plotz erklärt Fernsehkoch Rainer Sass die Zubereitung. Foto: Neumann

„Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt“, staunte Sass. „Mir ist schon schwindelig von all dem Matjes.“

Nach einer ersten Nacht an Bord nimmt der 125 Jahre alte Lotsenschoner heute Kurs auf die Schleusenstadt Brunsbüttel. Der dritte Segeltörn für den dreiteili-

gen NDR-Filmbeitrag endet am Mittwoch bei der „Alten Liebe“ in Cuxhaven.

JENS NEUMANN

□ Gesendet wird „Rainer Sass: Die Segeltour“ an drei Sonntagen: 14., 21. und 28. Juni, jeweils ab 17.15 Uhr im NDR Fernsehen.

Matjes und Gemüse

Glückstadt ist nicht nur für seine zarten Matjes bekannt, sondern auch für das frische Gemüse. Nach den Eindeichungen der Wildnisse begannen einst holländische Siedler mit dem Anbau der vitaminreichen Pflanzen. Heute ist die Region neben Dithmarschen das größte Gemüseanbauggebiet in Schleswig-Holstein. Bewirtschaftet werden etwa 450 Hektar Marschenboden. Diese kulinarische Vielfalt spiegelte sich gestern auch auf dem Büfett von NDR-Fernsehkoch Rainer Sass wider.