

Von der Altbiersoße bis zur Götterspeise

Oetker-Woche: Heute geräucherte Forellen

Es war sicherlich eine gute Idee, die Erinnerung an August Oetker, dem berühmt gewordenen Sohn dieser Stadt, in der zu Ende gehenden Woche mit einigen gezielten Aktionen wach zu halten. Die Ausstellungen in der Info-Galerie und im Berg- und Stadtmuseum laufen weiter, und gebacken sowie gekocht nach Rezepten des in Bielefeld angesiedelten Unternehmens wird sicherlich auch künftig noch.

Obernkirchen. Das Café „Am Sonnengarten“ hat sich in der Oetker-Woche besonders engagiert und sogar seine Speisekarte danach ausgerichtet. Unter anderem gab es Schweinebraten in Altbiersoße, weiße Bohnen und Kartoffelklöße sowie als Nachtisch einen Vanillepudding, ferner Gulasch im Brotteig und Eierkuchen mit Blaubeeren. Nach speziellen Oetker-Rezepten wurden Obstkuchen gebacken und Desserts angeboten – zum Beispiel Reisbrei mit Sahne und Götterspeise.

Zahlreiche Gäste blieben auch an einer Oetker-Ecke stehen, die an einer zentralen Stelle im Erdgeschoss eingerichtet wurde. Dort findet man noch an den nächsten Tagen eine Reihe von Verpackungen mit Produkten aus dem Bielefelder Unternehmen sowie verschiedene alte und neue Rezepthefte und Bücher. Auch eine Sandkuchenform schmückt dieses Stillleben.

Heute steht ein Räucherofen beim Trafohäuschen auf dem Kirchplatz. Dort will das Café „Am Sonnengarten“ frische Forellen und Lachs räuchern. Dazu gibt es Toast mit Preiselbeeren und Meerrettich. Im Café „Barbarossa“ in der Friedrich-Ebert-Straße bekommen die Gäste eine Crème Brulée serviert. Das Rezept und das Grundprodukt stammen ebenfalls aus dem Hause Oetker. Dieser wohlschmeckende Nachtisch ist karamellisiert, sahnig und locker. Die Creme kann ebenso als Füllung für einen Mürbeteigkuchen verwendet werden.

An der Aktion beteiligt sich auch das Restaurant „Süße Mutter“. Der Inhaber und Küchenchef Marcus Uschmann bietet am reichhaltigen Mittagsbüfett leckere Desserts nach Oetker-Rezepten an – von der klassischen Schokocreme und Heidelbeermuffins bis zu exotischen Varianten wie Pistazienpudding. sig