



Sören Anders bei der Arbeit: Auf dem Haigerer Marktplatz demonstrierte der Koch seinen Zuschauern, wie Gewürz-Ananas mit Schokoladenkuchen und Fenchel oder Rote-Beete-Chutney mit Ingwer-Orangen-Senf zubereitet werden. (Foto: K. Weber)

Anders kocht „mal anders“

Fellerdillner veranstaltet Schaukochen auf Haigers Marktplatz

Haiger (kaw). Erstmals hat es am Donnerstag einen „Kulinarischen Wochenmarkt“ in Haiger gegeben: Koch Sören Anders und Meik Schönau vom Senf-Atelier veranstalteten auf dem Marktplatz ein Schaukochen, bei dem Besucher einem Profi bei der Arbeit über die Schulter schauen und die Gerichte probieren konnten.

Für die Aktion wurde eigens eine Küche zusammengestellt, in der Sören Anders agierte. Der Koch, der aus Fellerdilln stammt, überraschte seine Zuschauer mit ungewöhnlichen und vor allem einfachen Rezepten: Schweinebauch auf Rote-Beete-Chutney mit Ingwer-Orangen-Senf, Gewürzlachs mit kalter Gurkensuppe, Gewürz-Ananas mit Schokoladenkuchen und Fenchel, Thunfisch in der Sternaniskruste und Wildkräutersalat, gelbe

Paprikacremesuppe und gegrillte Riesengarnelen servierte der jungen Koch seinem Publikum. Dieses lernte dabei nicht nur die Kreationen von Sören Anders und deren interessante Geschmacksrichtungen kennen, sondern vor allem deren Zubereitung. Hautnah erlebte man den Profi bei der Arbeit, schaute zu wie er Rinderfilet bruzelte, feine Gewürze mischte, Kräuter hackte, Fenchel hauchdünn rieb und die Gerichte kunstvoll auf Tel-

lern präsentierte – und das alles nach dem Motto, das an seinen Namen angelehnt ist „Kochen mal anders“.

■ Weitere Aktionen auf dem Wochenmarkt sollen folgen

Damit zeigte er, das feine Küche keine Zauberei ist und sich mit kleinen Tricks und Kniffen viele kulinarische Effekte erzielen lassen. Für Anders, der sein Handwerk im Westerwald gelernt, anschließend bei deutschen Spitzenköchen arbeitete und mittlerwei-

le in Osnabrück im Zwei-Sterne-Restaurant „La Vie“ kocht, war der Auftritt auf dem Marktplatz seiner Heimatstadt eine gelungene Premiere.

Auch Meik Schönau vom Senf-Atelier, der die Aktion zusammen mit Anders initiiert hatte, zeigte sich erfreut über die guten Rückmeldungen. „Der kulinarische Wochenmarkt wird gut angenommen. Der Haigerer Wochenmarkt ist weit über die Grenzen der Stadt hinaus bekannt“, sagte er. Künftig möchte er mit Unterstützung der Händler und der Haigerer Geschäfte weitere Akzente beim Wochenmarkt setzen. Wie genau das aussehen soll, will er allerdings noch nicht verraten.