

COPYRIGHT

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Es darf ohne Genehmigung nicht verwertet werden. Insbesondere darf es nicht ganz oder teilweise oder in Auszügen abgeschrieben oder in sonstiger Weise vervielfältigt werden. Für Rundfunkzwecke darf das Manuskript nur mit Genehmigung von Deutschlandradio Kultur benutzt werden.

Deutschlandradio Kultur

Länderreport

Landgang extra. Speisen

- Moderator: Claus Stephan Rehfeld -

Autor	Detlev Schönauer	2'56"	Beitrag 1
	Matthias Biskupek	2'16"	Beitrag 2
	CS Rehfeld	3'32"	Beitrag 3
	Julius Stucke	2'13"	Beitrag 4
	Uschi Götz	2'26"	Beitrag 5
	Christoph Gehring	1'14"	Beitrag 6
Spr.	Christian Gaul	3'32"	Beitrag 3
Red.	CS Rehfeld		
Sdg.	30.07.2010 - 13.07 Uhr		
	Länge 21.20 Minuten		

LIZENZ

MUSIK

Haindling

Vivaldi & vier Jahreszeiten

daraus: Haindlings Frühlingsthema

LC 00116

BMG 8276 61219 2

2'48"

Moderation

(in vorproduzierter Sendung)

-folgt Script Sendung- Script Sendung

M 01 Haindling (46“)

REGIE Musik kurz frei & unter Moderator legen

Moderator

Herzlich willkommen zum Landgang, heute extra serviert.

Rechtzeitig zu Ihrem verdienten Urlaub schauen wir in Kochtöpfe und Kochköpfe deutscher Länder. Als Reiseleiter vom Dienst begrüßt Sie Claus Stephan Rehfeld.

REGIE Musik kurz frei & unter Moderator ausspielen

Es war einmal ein Pfälzer Jung, der aß für sein Leben gerne Saumagen. Er war nicht der Einzige, aber viele waren es auch nicht. Um den Saumagen in die weite Welt zu bringen, erklomm er, als er groß war, Stufe für Stufe die Leiter der Macht. Eines Tages endlich herrschte er in seinem Land, dann war er der Herr vieler Länder, genannt Bundesländer. Der Regent aus der Pfalz nahm zu, sein Land ebenfalls, er nannte es Deutschland. Viele Leute aus fernen Ländern nahmen an seinem Tisch Platz. Und bald glaubte mindestens die Hälfte der Erdbevölkerung, der Saumagen sei ein Staatsgericht. Und alle seine Untertanen würden jeden Tag gern und viel Saumagen verspeisen. So kam der Saumagen über die Welt.

E 01 (Schwabe) „Ja, ja, gsoffen wird aber später, jetzt muss erst einmal der Hefeteig gemacht werde.“

Ja, ja, die hiesige Speisekarte landauf, landab ist so verschieden wie es die Landschaften und ihre Bewohner sind. Bitte, wir schreiten nun zum ersten Gang.

M 02 Haindling (7“)

REGIE Musik ausspielen

Testmarkt Saarland

Moderator

Der Saarländer lebt näher zu Frankreich, von Rest-Deutschland trennt ihn mehr als ein Bach. Also geht er davon aus, seine Zunge reagiere speisenempfindlicher als die der Mitesser anderer Germanenstämme. Jeder zweite Saarländer heißt deshalb mit Zunamen Gourmet, nur die Vornamen unterscheiden sie noch voneinander. Drum ward das Saarland mal zu d e m Testland für neue Produkte erkoren. Was dem Saarländer schmeckt, müsste doch dem Rest der Republik nicht im Halse stecken bleiben. Dachten sich die Lebensmittelhersteller, und Jacques denkt sich seins.

Beitrag 1 : Testmarkt Saarland / Schönauer – 2’56

G 01 Supermarkt

AUT Oh la la... is das schon so lang her, dass isch war einkauf? War doch erst letzter Woch ... Oder die habe alles radicallement umgebaut, hm, non, glaub isch auch nischt ... aber es gibt immer gibt wieder neue Sache hier in die Süpermarkt. Hier, grad bei die Schnäkes ... so sagt mer hier in die Saarland für Süßisckheit. Gumma, ganz neu Schokoladebonbon. Die wolle uns mit Gewalt dicker mache. Damit mir Saarlander vielleicht noch schneller aussterbe?

Aber das isch hab schon öfter gehört, dass grad die Saarlande is eine Testmarkt für neuer Produkte ... also, wenn so ein Hersteller will was Neues ausprobier, ob's die Leut schmeckt, ob's ihne bekommt, dann musse mir das immer ausprobier. Die denke wahrscheinz, wenn's schiefgeht, merkt's kein Wutz. Wer interessiert sisch schon für die

kleiner Sarrelande? Mir Saarlander sinn quasi die Versuchskarnickelschen für die Lebensmittelindustrie. Ouais: Vorkoster der Nation.

Wird dann alles hier im Regal schön bunt arrangiert - oder directement an die Kass', wo mer besonders gern hingreift ... ja, mer wird rischtisch verführt ... unn dann wird bei die Docteurs, bei die Ärzte gefragt, ob hier im Lande die Übelkeit hat signifikant zugenommt. Unn wenn nischt, dann verkaufe se die Zeusch auch in "die Reisch". "Die Reisch", so sagt mer hier immer noch für die Restedeutschelände. Is so: erst, wenn isch die Schokoladebonbos überlebt hab, dürfe sogar Pälzer davon esse.

Obwohl, isch probier nischt viel Neues. Wunnert misch sowieso, dass die ausgereschnet uns konservativ Saarlander immer die neuer Zeusch andrehe wolle mit ihre Testmarkte. Paßt doch garnischt. Weil so eine Saarlander funktioniert ja eher wie eine Landwirte: "Oh leck, was de Bauer net kennt, das freßt er net - abber hunnert Prozent."

Gummo hier: Grillwürstscher, verschiedenfarbisch eingelescht: in schwarz, rot, gold ... für's nationale Gebrutzel ... solle mir wohl auch teste. Da habe die die Fußball-WM ausgenützt, für uns sowas unterzujubel. Aber nix da! Grad bei sowas Heilisches, wie dem Grille macht ein Saarlander kein Experimente. Da lescht der Eingeborene hier seit Jahrhundert immer dasselbe drauf. Grillen hat doch hier Tradition. Non, ehem, heißt ja "schwenken". Weil das is so ein Dreibeingroll mit ein Kett, da hängt ein rundes Roste, das wird hin und hergeschwenkt. Drum heißt die Grill "Schwenker", unn der wo grillt auch. Unn die typisch eingeleschtes Braten heißt genauso: "Schwenker". "Doo kummt im Läbe nix Nies druff, was mer net kennt!" Non, schon aus Tradition. Is ein sehr alter Relikte. Dieser Dreibeingrill stammt ja noch aus die Steinezeit. Wobei man deutlich sieht, dass sisch in die Sarrelande seit die Steinzeit nischt allzuviel hat verändert.

Non, non ... Testmarkt Sarrelande klappt hier nischt, wo mer nach die drei Grundsätz lebt: erstens: "das war schun immer so", zweitens: "des hann mir noch nie so gemacht" unn drittens: "Unn ibberhaupt! - Joh!"

-ENDE Beitrag Schönauer-

M 02 Haindling (7")

REGIE Musik ausspielen

Sächsischer Weichkau

Moderator

Wir nähern uns Sachsen. Und bevor Sie daheim am Lautsprecher gleich an Leipziger Allerlei denken, steuern wir direkt auf das weiche sächsische Einerlei zu. Auf die Bemme. Ein Küchen-Zuträger teilte uns mit, Ludder habe dafür gesorgt, dass die Sachsen heute noch mit der Butterbemmen aufgepäppelt werden, während andernlands Schnitte, Stulle, Kniffke oder Bütterkens für die Nahrungsaufnahme reichen. An „die Bemme“, so schrieb der Zuträger, müsse man nicht viele hochdeutsche Laute verschwenden, drum bleibe sie immer das sächsische Erkennungszeichen. Genug der Vorrede, den zweiten Gang bitte.

Beitrag 2 : Sächsischer Weichkau / Biskupek – 2'16"

G 01 Kantine

AUT Nationalspeisen passen sich gern willig den Nationalsprachen an. Folglich sind die beliebtesten sächsischen Gerichte allesamt weich, breiartig und vor allem sehr sieße.

So ist die Eierschecke ein Gebäck aus verschiedenen weichen Schichten, die Pudding und Eischnee und Quarkfülle und Zuckermehlbrei enthalten, immer hübsch ineinander fließend, sich nimmer voneinander abgrenzend. Denn als Grenze dient dem Sachsen allein die geografische Eierscheckengrenze. Oberhalb dieser gedachten Linie, nördlich von Dresden und Leipzig, berlinert man, spricht hart und unhöflich und benimmt sich überhaupt nicht hibbsch.

Auch die sächsischen Quarkkeulchen sind bleichgelbgoldig gegarte Produkte aus weichen, als durchgemüllerten Sachen: gekochten Kartoffeln, Quark und weißem Mehl. Und wenn sich Rosinen in den Keulchen finden lassen, müssen sie weich sein. Durchweicht vom Rum.

Die Blinsn klingen schon so, wie sie schmecken: rund und voller Eiermehlteig und so breet wie eine ganze Pfanne. Und wenn man dann noch Marmelade oder Pflaumenmus drinne einrollert, dann läuft das beim Reinbeißen zu beiden Seiten aus der Gusche. Wie die sächsische Sprache.

Die Grünen Klöße, die bei den feindlichen nördlichen, westlichen und südlichen Nachbarn *Thüringer Klöße* heißen, machen weiche, also babbsche Huckel in der Bratensoße. Die einst knusprig gebratenen Leipziger Lerchen sind seit Ende des neunzehnten Jahrhunderts längst keine Vögel mehr, sondern ein süßes Mürbeteiggebäck mit sehr süßer Marzipanfüllung. Und wenn dem Sachsen doch mal ein hartes, womöglich knackiges Lebensmittel in die Hände fällt, wie Keks oder Zwieback, so kann er auch das schnell seiner Sprache anverwandeln. Er diddschd es in einen Dobb mit sießem, heeßm Gaffee, bis es so weesch sein duud, wie unsor scheenes Säggssch.

-ENDE Beitrag Biskupek-

M 02 Haindling (7“)

REGIE Musik ausspielen

Berliner Tafel

Moderator

Lieber 'n bißken mehr, dafür aber wat jutet. Die Widerspruchsdiakkt ist des Berliners Hauptmahlzeit. Die Vorspeise ist Denken, die Nachspeise der Kommentar. Seine geistige Kost ist die Beobachtung des Alltags, seiner Neigung zur Behaglichkeit entspringen daher Speisekreationen, die weniger zu Raffinessen neigen. Nein, er tafelt nicht, er isst. Und da der Berliner bekanntlich gut isst, also charakterlich und speisemäßig, bevorzugt er die rustikale Küche, weiß er heimische Zutaten aus dem Schrebergarten und vom Balkon zu schätzen. Jedenfalls war das mal so. Herr Ober ...

Beitrag 3 : Berliner Tafel / Rehfeld – 3'32"

G 01 Biß Bockwurst

SPR Die Knackwurst mit Rauchgeschmack, bekannter als Bockwurst. Die ist, neben der Boulette, wohl das Wahrzeichen seiner Speisekarte. Die Erfindung der Bockwurst ist pragmatischer Natur wie es der Berliner auch ist. Sie wurde, so wird berichtet, anlässlich eines Bockbierfestes erfunden. Das fand so um 1890 rum statt. Und Gastwirt Scholtz fand nun, zu einem starken Bier gehöre auch eine starke Sättigungsbeilage. (Die Formulierung Sättigungsbeilage gefällt uns, obwohl sie erst zu DDR-Zeiten kreiert worden sein soll.) Ist ja auch egal, Gastwirt Scholtz war auch Geschäftsmann, also bestellte der beim Fleischer eine billige u n d schmackhafte Wurst. Nun gibt es noch andere Geschichte über „Bockwurst Scholtz“, aber die gefällt uns doch am besten.

G 02 Biß Pfannkuchen

SPR Und? Haben Sie was gehört? Der Pfannkuchen. Wir schreiben ihn noch mit pf, kümmern uns nicht darum, ob er seit der Schlechtschreibreform nur noch mit f geschrieben wird. Wie gesagt: Pfannkuchen, nicht Berliner. *Berliner* sagt nur der Nichtberliner. Als mal ein Auswärtiger in einer hiesigen Bäckerei zwei Berliner orderte, guckte ihn die Bäckerin an, wies auf die Kundschaft und tat kund: Na, suchen Sie sich doch einen aus, sind ja genug im Laden. D a s ist der Berliner. Und der Pfannkuchen ist süß, eine in heißem Fett gebackene und gefüllte Hefeteigkugel. Wie Mutta'n. Die hat aber nichts mit seiner Geschichte zu tun.

Ein Bäcker Geselle soll es gewesen sein. Im 18. Jahrhundert. Der war zur Artillerie abkommandiert, aber nicht felddauglich, also zum Regimentsbäcker ernannt. Aus irgendeinem Grund ließ er sich ein Gebäck, geformt wie kleine Kanonenkugeln, was bei der Artillerie nahe liegt, einfallen. Sagt man. Manche sagen anderes.

G 03 Berliner Weiße - einfüllen

SPR Die Weiße mit Schuß hat nun partout nichts mit die Artillerie zu tun, schon weil der Berliner am liebsten daheim auf dem Feld ist und nicht j.w.d. sonstwo. Sie wirkt erfrischend wie der Humor der Berliner, also ist sie hierorts auch ein Volksgetränk. Und zwar schon immer, also seit 1680 herum. Da wurde nämlich die Berliner Weiße erstmals für urkundenwürdig gehalten.

Und wenn Sie als Gast nicht auffallen wollen, wohl aber ein Weißbier mit Kümmel zur Brust nehmen wollen, dann sagen sie einfach: Weiße mit Strippe. Der Wirt weiß dann schon Bescheid, und der Berliner, der neben ihnen am Tresen steht, wird sie gleich in sein Vertrauen ziehen.

G 04 Berliner Weiße – trinken

SPR (leicht lallend) Das mit der Bockwurst soll übrigens am Hackescher Markt gewesen sein. Ach, wir könnten ja noch so viel erzählen, aber ... die Sendezeit ... Nur so viel, das Kassler kommt überhaupt nicht aus Kassel. Auch Berlin! Naja ...

-ENDE Beitrag Rehfeld-

M 02 Haindling (7")

REGIE Musik ausspielen

Thüringer Wurst

Moderator

Dem Thüringer dürften sich die Fußnägel gerollt haben, als er von den Medien die Meldung serviert bekam, drei Original Nürnberger Rostbratwürste und noch ein Rostbratwurst hätten im Warentest die Original Thüringer Rostbratwurst auf den 5. Platz verwiesen. Uns machte nur stutzig, dass Thüringer „nur“ zu mehr als 50% aus Thüringer Rohstoffen bestehen müssen. Der Rest gibt uns seit dem zu denken. Was mag da drin sein? Wessen Muskelfleisch reißen da unsere Beißer gerade? Gleich, im 4. Menü-Gang.

Script Beitrag 4 : Thüringer Wurst / Stucke – 2'13"

G 01 (Kräftiger Biss in Wurst)

AUT Uns wird Wurst und Bange als wir lesen: Die tollen Thüringer Tourismusverantwortlichen wollen einen Imagewandel. Weniger Wurst – dafür „Kulturelle Leuchttürme“.

Hmm...kulturelle Leuchttürme? Wurst? Könnte man das nicht verbinden...

M 01 (Die Grauen Rebellen, Ausschnitt aus Bratwurstlied)

Thüringer Bratwurst, ja die schmeckt fein,

Thüringer Bratwurst, die muss es sein.

AUT Na schön. Das wird vielleicht nix. Es geht also um die Wurst, denn - wie wir hören - gibt es in Thüringen bereits ein Bratwurstmuseum. Man bereitet das Ende der Wurst also

schon subtil vor. Wurst in Vitrinen? Holzkohlezeichnungen? Wir wollen gar nicht dran denken. Kulinarische Wüste statt Würste. Womit werden dann in Zukunft die ganzen labbrigen Brötchen gefüllt? Was geschieht mit den Massen an Senf? Senfeier? Nee, das wäre ja nun voll Sachsen-Anhalt. Wir müssen dem Treiben ein Ende bereiten. Nach Thüringen. Protestieren.

Doch erstmal: eine kleine Stärkung – und hier, mitten in Berlin, steht er plötzlich vor uns: der Wurstmann. Mit Original Thüringer. Ein Berliner. Es muss Liebe auf den ersten Biss gewesen sein.

E 01 (Wurstmann) *Als Berliner hat man sich jedes Mal geärgert wat et da jibt allet. Und jetzt fangen wir an mal ne jute Rostbratwurst zu verkaufen.*

AUT Die Wurst hat also Schwein gehabt. Was übrigens auch das einzige Fleisch ist, das rein darf. In die Original Thüringer. Dazu: Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel. In Maßen:

E 02 (Wurstmann) *Drastisch ist halt, dass Du vor lauter Kümmel manche andere Wurst nicht essen kannst. Das Du schwarze Zähne kriegst, soviel Kümmel ist da drin.*

AUT Da ist auch der Berliner streng. Ansonsten preußische Toleranz:

E 03 (Wurstmann) *Also so viele Varianten wie det bei mir gibt. Ick hab nur eine Wurst – aber drei Viertel Senf, Viertel Senf, Wurst halbiert, einmal Senf einmal Ketchup – ick mach allet. Jeder darf bei mir essen, so wie er es gerne hätte.*

AUT Offensichtlich mit Erfolg. Es schmeckt der Stammkundschaft – ja, mehr noch:

E 04 (Kundin) *Die sprüht Glückshormone aus. Ja,ja.*

AUT Und? Mal eine Wurst in Thüringen probiert?

E 05 (Kundin) *Nein habe ich nicht. Aber die hier ist super. Da brauche ich keine andere Bratwurst haben.*

AUT Das heißt also: man muss gar nicht mehr nach Thüringen fahren?

E 06 (Kundin) *Genau! So isses! Ja.*

-ENDE Beitrag Stucke-

M 02 Haindling (7“)

REGIE Musik ausspielen

Schwäbischer Luftmacher

Moderator

Es herbstet, Sie sind in eine schwäbische Weinwirtschaft eingekehrt, bestellen zum neuen Wein einen warmen Zwiebelkuchen. Dies ist zu empfehlen, aber zu raten ist auch: Nur als Gruppenreisende (!) davon Gebrauch machen. Was hinten rauskommt, ist beachtlich, deshalb bezeichnen Einheimische den Zwiebelkuchen auch als Posaunen- oder Orchestertorte. Ein lyrischer Darm dichtete denn auch (ins Hochdeutsche übersetzt) : *Zwiebelkuchen mit viel drauf! / Nachher macht mans Fenster auf*. Nun, wir erwarten den 5. Gang.

Script Beitrag 5 : Schwäbischer Luftmacher / Götz – 2’36“

G 01 Backstube (dezent)

SPR Zwiebelkuchen gab und gibt es auf der rauhen Schwäbischen Alb immer dann, wenn Brot gebacken wird. Während der Brotteig treibt, kommt der Zwiebelkuchen in den Ofen. So geht nichts von der Hitze verloren. Schwaben halt, sparen, wo man kann.

In der schwäbischen Küche gilt der Grundregel: Drei Viertel Zwiebel, ein Viertel Speck. Die Stuttgarter essen den Zwiebelkuchen mit weniger Fett, also weniger Speck. Die hocken ja auch bloß rum. Statt Speck kommt bei denen Lauch auf der Küche. Des schmeckt zwar nicht, aber es füllt den Ranzen.

Auf der Alb, der rauhen Alb, gilt immer no: Drei Viertel, ein Viertel. Egal was hinten rauskommt. Also ganz henten, weil drei Viertel Zwiebel des sind mindestens ein Kilo Zwiebel. Da kommt also einiges zusammen.

In jedem Fall muss der Teig muss vorher gehen. Wahrscheinlich ist das dem eine oder andere Schwab zu lang gegangen und er nebenbei dichtet:

Kennst Du das Land wo jeder lacht,
wo man aus Leber Spätzle macht,
wo jeder zweite Fritze heißt,
wo man noch über Balken schießt,
wo jede Bank ein Bänkle ist
und jeder Zug ein Züggle,
wo man den Zwiebelkuchen frisst
und Moscht sauft aus dem Krüggle.

G 02 Bruzeln in der Küche / schneiden und hacken Küche

SPR Ja, ja, halte mal, Gsoffen wird aber später, jetzt muss erst einmal der Hefeteig gemacht werde. Des kriegen ja noch alle hin. Während der henterm Ofen geht, schneidet mir vor em Ofen Zwiebel in Würfel. In Stuttgart, also drunten im Tal, da setzen se zum Schneiden von denen Zwieble Taucherbrille auf, damit sie nicht brelled, also heulen. Wenn de so ebbes oben herrscht, da schlaischt dr auf Knie.

Also der Hefeteig ist fertig und Zwiebel kloin. Jetzt brauche mir Butter, geschmolzene, Milch, Eigelb und Salz, alles rühren zusammen, und knetet des alles zusammen. Alles zusammen schmeißer mir immer wieder auf ein Mehlbrett, sonst bleibt der Teig ja an uns hängen. In Stuttgart, drunte da, bleiben sie immer am Teig hängen oder der Teig an denen.

So jetzt muss alles noch einmal hinter den Ofen und mir dünsten den Speck so lang. Mindestens a halbe Schüssel voll, also 250 Gramm. Der Teig ist jetzt doppelt so dick, hoffentlich, und jetzt kommt noch Schmand und saure Sahne zu, zu der andere Brühe. Alles noch gut gewürzt: Pfeffer und Salz, Gott erhalts. Und dann drauf auf des Zeug auf den Teig und nei in den Ofen.

Man sollt jetz eine dreiviertelstunde warte, hockt mir aufs Bänkle und sauft Moscht aus am Krüggle. No kann man essen und danach wird's laut.

-ENDE Beitrag Götz-

M 02 Haindling (7“)

REGIE Musik ausspielen

Pfälzer Weinseligkeit

Moderation

Landauf, landab hat jedermann seit je her das Wichtigste für das Leben mit der Muttermilch eingesogen. Der Rheinland-Pfälzer ist da anders gestrickt, er hat sein Land nicht mit der Muttermilch, nein, mit der Weinflasche eingesogen! Das erklärt vieles, also auch seine Sicht in der Ferne. Schon, wenn er noch nüchtern ist. Daheim ändert sich seine Sicht so nach der siebten Flasche Wein. Damit Sie ihn besser verstehen, haben wir uns einen nüchternen Rheinland-Pfälzer gesucht, also einen in der Ferne.

Beitrag 6 : Pfälzer Weinseligkeit / Gehring – 2’15“

M 01 Trauermarsch

REGIE Musik kurz frei & unter Autor legen

AUT Soviel Wein hast du, anbetungswürdiges Rheinland-Pfalz, dass du ein eigenes Ministerium dafür brauchst: ein Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und – Weinbau. Das hat sonst niemand in diesem, unsrem Lande. Was auch niemand sonst hat: So einen Landeschef, der von den Seinen seit Jahren kultisch verehrt wird - von Statur und Gemüt ein bacchantischer Buddha. Kurt mit dem weinlaubumkränzten Haupt residiert in einem großen, alten Gebäude mit Rheinblick, in dessen Souterrain es einen weihevollen Ort gibt: Den Weinkeller.

Was so profan klingt, ist in Wahrheit eine Kultstätte mit aufwändigen Schnitzereien – natürlich Handarbeit von Eingeborenen – und elektrischem Licht, geweiht dem Wertvollsten, was Rheinland-Pfalz zu bieten hat: Dem Riesling. Und dem Grauburgunder. Und dem Spätburgunder. Und dem Silvaner. Und dem Dornfelder. Und dem Weißherbst.

Ach nein, Weißherbst muss vielleicht doch nicht sein.

Aber der Riesling und der Grauburgunder und der Spätburgunder und der Silvaner und der Dornfelder, sie machen Rheinland-Pfalz so lebenswert. Sie machen das Dasein leicht und die Frauen schön, die Politik verstehbar und den Dialekt verständlich.

Außer natürlich bei Rainer Brüderle. Da stoßen selbst Riesling, Grauburgunder, Spätburgunder, Silvaner und Dornfelder zusammen an die Grenzen ihrer Möglichkeiten.

-ENDE Beitrag Gehring-

M 01 Haindling (46“)

REGIE Musik kurz frei & unter Moderator legen

Moderator

Das war der Landgang Extra. Essen. Rechtzeitig zu Ihrem verdienten Urlaub schauen wir in Kochtöpfe und Kochköpfe deutscher Länder. In der Küche und am Tisch sorgten sich autorenmäßig um Ihr Wohl Uschi Götz, Detlev Schönauer, Matthias Biskupek, Julius Stucke, Christoph Gehring sowie Claus Stephan Rehfeld, der sich auch als Reiseleiter vom Dienst zur Verfügung stellte.

Der nächste Landgang führt uns am 31. August nach Thüringen, wo es bekanntlich immer um die Wurst geht.

Schönen Tach noch.

REGIE Musik ausspielen

-ENDE Script Sendung-