

# Käse aus Italien, Brötchen aus Saalfeld

Rudolstädter Vogelschießen bewegt sich zwischen internationaler Kochkunst und regionaler Stärken

**Dominique Lattich**

**Rudolstadt.** An jeder Ecke des Rudolstädter Vogelschießens riecht es nach anderen Gewürzen, Beilagen, herzhaften und süßen Speisen. Diese Vielfalt wird durch eine Mischung aus internationalen und regionalen Gerichten geboten.

Eine kurze Anreise haben die Brötchen aus Saalfeld von der Bäckerei Räthe, die im „Meatwerq“ verarbeitet werden. Tobias Walter von der Bäckerei erzählt, dass sie das Geschäft auf dem Festplatz täglich mit ihren frischen Produkten beliefern. Das ist nicht immer einfach. „Du schaust in die Glaskugel“, beschreibt er. „Man muss versuchen abschätzen zu können, wie viel wirklich verkauft wird.“ Die Hitze, die Schuleinführungen – all das spielt in die Überlegungen und Kalkulationen hinein. „Ein vernünftiger Rhythmus stellt sich nun aber ein“, resümiert er.

Zusammengekommen sind die beiden durch das Restaurant auf der Heidecksburg, das seit der jüngsten Übernahme zum „Meatwerq“ wurde. Unter anderem gehören seitdem Hochzeitstorten zum gemeinsamen Geschäft zwischen dem Betreiber Marcel Fischer und der Saalfelder Bäckerei. „Wir sind Bäcker,



**Champignons, belegte Baguettes und frittierten Blumenkohl gibt es am Stand von René Warkus.**

DOMINIQUE LATTICH

die noch alles klassisch herstellen“, begründet er. „Im ‚Meatwerq‘ möchte man Frische und Qualität, keine Aufback-Sachen, keine Fertigbackmischungen in der Produktion, kein Palmöl, kein Traubenzucker, keinen halben Chemiebaukasten.“

Fünf Sachen würden bereits ausreichen, „Salz, Mehl, Backmalz,

Hefe und Wasser. Das gibt es nur noch selten.“ Ebenso wie Natursauerteigbrot, „alles ohne Zusätze.“

Eine weite Anreise hatte hingegen der Grana Padano, der bei „Mamma Mia Pastaria“ eine interessante Hauptzutat ist. Ein ganzer, vier Kilo schwerer Parmesanlaib wird geöffnet und mit Brandy und

Feuer in der Mitte zum Schmelzen gebracht. Dann wird der Käse ausgehöhlt und die Nudeln samt Tomaten-, Trüffel- oder Sahneseife darin verrührt, wie die Betreiberin Nadja Hein erzählt.

Wir sind Bäcker, die noch alles klassisch herstellen.

**Tobias Walter**

In diesem Jahr auch wieder auf dem Platz ist Christopher Kirchner mit dem „American Quick Snack“. „Wir bieten selbstgemachte Kartoffelchips und Süßkartoffelchips aus eigener Herstellung, unseren berühmten Käse-Bacon-Spieß und Hot-Dog-Variationen“, so der Betreiber. In Brömels Sommerfrische hingegen gibt es etliche herzhafte Speisen, zudem aber auch Kaffee und Kuchen. Zwei Gerichten nach gebrannten Mandeln weiter gibt es eine Auswahl an Wrap-Varianten und besonders beliebt ist bei vielen Gästen auch die Champignon-Mühle. Es gibt kurzum für den kleinen und großen Hunger so ziemlich alles – auch in vegetarischer Form.