

TV-Koch Rainer Sass bereitet norddeutsche Döner zu

Neue Folge seiner Sendung wird auf dem Stader Wochenmarkt gedreht – Gemüsehändler und Bäcker gehen ihm zur Hand

Von Daniel Beneke

STADE. Ein ungewohntes Bild am Sonnabendvormittag in der Stader Innenstadt: Mitten auf dem Pferdemarkt, zwischen den Ständen und Buden des Wochenmarktes, hat TV-Koch Rainer Sass aus Fredenbeck-Wedel sein mobiles Kochstudio aufgebaut. Hier dreht er mit einem Produktionsteam eine neue Folge der Reihe „So isst der Norden“ für den NDR. Das Thema: Döner in einer norddeutschen Variante.

Das Konzept: Rainer Sass fährt durch den Norden und kocht überall dort, wo er auf interessante Produkte, idealistische Lebensmittelproduzenten und kochbegeisterte Menschen trifft. Zur Ver-

stärkung hat er sich diesmal den Gemüsehändler Süleman Gezer und den Bäckermeister Wolfgang Heyderich an seine Seite geholt. Die Zutaten, frisch erstanden auf dem Wochenmarkt, liegen auf der Theke vor ihnen.

Wolfgang Heyderich berichtet in der Sendung von seiner Ausbildung zum Brot-Sommelier und dem Prinzip des langsamen Backens, das er in seiner Backstube eingeführt hat. „Die wertvollste Zutat, die wir haben, ist Zeit“, sagt er. Deshalb vergehen auch drei Tage, bis der Hefeteig für das Fladenbrot, das die Grundlage für den norddeutschen Döner liefert, in den Ofen kommt. Er erklärt auch die Geschichte des Brotes.

Wenn die Kamera läuft, ist Improvisation gefragt: Bleibt eine ältere Dame in der Aufzeichnung stehen und ruft dem Koch zu, dass sie keine Sendung verpasst hat, verwickelt er sie in ein Gespräch. „Das ist Fernsehen“, ruft Rainer Sass in die Kamera, während ein Mitarbeiter etwas abseits Gemüse klein schneidet.

Die Sendung „So isst der Norden“ läuft sonntags um 16.30 Uhr im NDR Fernsehen. Wie Rainer Sass norddeutsche Döner zubereitet, ist am 12. November zu sehen. So viel sei verraten: Die Zubereitung erfolgt in der Pfanne und ist damit auch zum Nachkochen in der privaten Küche geeignet.



Kochen mitten auf dem Wochenmarkt: Gemüsehändler Süleman Gezer, TV-Koch Rainer Sass und Bäckermeister Wolfgang Heyderich. Foto Beneke