

 **PDF Complete**
Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

ische Zeitung

SZ-ONLINE.DE

Die Lausitz schmeckt vielen

In Cunewalde präsentierten sich gestern 35 regionale Erzeuger. Rund 3000 Besucher erlebten, was man aus den angebotenen Produkten kochen kann.

13.04.2014 Von Carmen Schumann



Auf gutes Gelingen! Koch Daniel Fischer, Markt-Organisator Hagen Pursche und Moderator Andreas Thomas (v.l.) stoßen vorm Schaukochen mit Bier vom Böhmisches Brauhaus Großröhrsdorf an. Foto: Carmen Schumann

©carmen schumann

Bevor der Koch die Messer tanzen ließ, genehmigte er sich einen Schluck Bier. Daniel Fischer, der in Dresden ein Restaurant betreibt, war gestern zum Schaukochen in den Cunewalder Ortsteil Weigsdorf-Köblitz gekommen. Dort fand zum dritten Mal der Markt „Die Lausitz schmeckt“ statt, organisiert von Annett und Hagen Pursche, die vor drei Jahren den gleichnamigen Laden eröffnet haben.

35 regionale Anbieter präsentierten sich diesmal. Bei ihnen kaufte Daniel Fischer vorm Kochen die Zutaten für seine Gerichte ein. Zur Hand gingen ihm dabei die Kinder Finn, Florian, Kimberly, Lisa-Marie und Mira. Am Stand der Gärtnerei Fröhlich aus Löbau erstand der Koch Möhren, Kohlrabi, Dill, Frühlingslauch und Petersilie, nebenan bei der Kräutergärtnerei Mann aus Lawalde Bärlauch. Als dann Milch von der Milchwelt Kotten. Die Karpfenfilets hatte Daniel Fischer schon am Stand der Teichwirtschaft Ringpfeil aus Wartha besorgt. Die Kartoffeln lieferte Gastgeber Hagen Pursche aus dem eigenen Laden. Mit Hilfe der Kinder zauberte Daniel Fischer schließlich ein leckeres Karpfen-

fengericht mit vielen Kräutern und Kartoffelmus. Es war die Quintessenz aus vielen Produkten, die in der Lausitz produziert werden.

Dass die Idee, Produzenten einheimischer Lebensmittel auf einem Markt zusammenzubringen, gut ankommt, zeigten die Reaktionen der Besucher, die auch bei der dritten Auflage in Scharen nach Weigsdorf-Köblitz strömten. Rund 3000 waren es laut Schätzung der Organisatoren insgesamt und damit mehr als im Vorjahr. René Kapocsi von den Aquakulturen Kirschau hatte schon nach drei Stunden seine 200 Portionen gebackenes Tilapia-Filet ausverkauft. Britta Rahn aus Oppach ließ sich mit ihrem Mann Jens leckeren Kesselgulasch schmecken. „Ich hole mir ab und zu Käseküllern von Pursches“, sagte sie. Zum Markt waren beide gern gekommen, wegen des leckeren Brotes von der Himmelsbäckerei Neukirch und wegen der köstlichen Speisen. Außerdem kaufte das Paar Nudeln aus Ur-Getreide. Für Doris Buro von den Geha-Mühlen Weißenberg ist es eine Herzenssache, das Anliegen des Marktes zu unterstützen und damit die Region zu stärken. „Wir sind von Anfang an immer mit dabei“, sagte sie. Im Gepäck hatte sie neben vielen anderen Backmischungen als Neuheit den Versteckten Kirschkuchen, den man auch kosten konnte.

Artikel-URL: <http://www.sz-online.de/nachrichten/die-lausitz-schmeckt-vielen-2818417.html>