

# Gänsebrust und Arbeiterspargel

200 Gäste ließen sich das „BrilonerBürgerGericht“ richtig schmecken / Der Erlös ist wieder für die Bürgerstiftung

Von Annette Dülme

## BRILON.

Es gab Gänsebrust und Wildschweinschinken, lauwarmer Salat von roten Linsen und Mousse au Chocolat. Briloner Bürger kochten am Freitagabend wieder für Briloner Bürger ein leckeres „BrilonerBürgerGericht“.

Und das jetzt schon zum vierten Mal und für eine gute Sache. Denn der Erlös geht direkt an die Briloner Bürgerstiftung. „Auf diese Weise haben wir bereits 13 000 Euro für einen gemeinnützigen Zweck gespendet“, freute sich Karl-Udo Lütteken, Vorsitzender der Bürgerstiftung und auch Vorstandsmitglied der Volksbank Brilon.

Rund 200 Gäste hatten an den festlich gedeckten Tischen in der Kundenhalle und auf der Empore der Volksbank Brilon Platz genommen. An den vier Kochstellen legten die Profiköche mit ihren Teams letzte Hand an. Schon die Vorspeise versprach eine lukullische Offenbarung: Tranchen von geräucherter Gänsebrust und Wildschweinschinken an Waldorfsalat mit Walnüssen und Apfel Julienne. Profikoch Karl-Heinz van Soest und seine Mannschaft drapierten die Zutaten gekonnt auf die weißen Porzellanteller. Das Zerschneiden der frischen Ananas in dünne Scheiben ging Richard Stappert, sonst Leiter der Polizei, recht leicht von

der Hand. Ebenfalls mit im Vorspeisenteam: Wolfgang Hillebrand, Leiter der Feuerwehr. Er stehe sonst eigentlich nicht so oft am heimischen Herd, entlockte ihm Moderator Andreas Melliwa von Radio Sauerland. Zusammen mit Thomas Mester, Briloner Wirtshaft und Tourismus GmbH (BWT), führte er durch den kurzweiligen Abend.

Als Zwischengericht wurde gebratenes Seeteufel-Medailon an lauwarmen Salat von roten Linsen gereicht. Martin Ansorge (Geschäftsführer Fa. Egger) und Manfred Schmitz von der Hubertusbruderschaft hatten die Seeteufel nach allen Regeln der Kochkunst und unter den fachmännischen Augen von Profikoch Walter Dietz vom Hotel Rech filetiert. Als Hauptgericht gab es Ge-



*Auf diese Weise haben wir bereits 13000 Euro für einen gemeinnützigen Zweck gespendet.*

*Karl-Udo Lütteken*

schmortes vom Kalbsrumpf in Morchelrahm, in Butter geschwenkter Arbeiterspargel und Frühlingstampf. Beiköche Reinhold Huxoll (1. Beigeordneter der Stadt Brilon) und Hans-Georg Eirund (Vorstand Caritasverband Brilon) hatten die 200 Portionen Schwarzwurzeln geschält. Ohne Hand-



Das „BrilonerBürgerGericht“ kam am Freitag wieder gut an. Rund 200 Gäste ließen sich die kulinarischen Köstlichkeiten schmecken. Der Erlös ist für die Bürgerstiftung. Foto: ad

schuh. Alle Achtung. Andreas Piorek vom Jägerhof führte hier die Kochregie.

Für das Dessert: Feuillage von Sesamkrokant und Bitterorangenkuvertüre an Mousse au Chocolat vom Team um Christian Lütke von der Bäckerei E. Schladoth spritzten Ute Hachmann (Leiterin der Stadtbibliothek) und Ramona

Krahn, Fachärztin Schwerpunkt chinesische Medizin, gekonnt auf die Dessertteller. Dazu ein edler Wein oder ein kühles Bier, je nach Geschmack.

Auch die musikalische Untermauerung machte Appetit auf mehr: Frederik Köster an der Trompete und Dirk Münslein an der Gitarre.

Den Gästen hat es jedenfalls wieder gefallen und gemundet. Johannes Niggemeier: „Es hat sehr, sehr gut geschmeckt.“ Jedes Mal beim BürgerGericht dabei war Josef Thiele: „Es war wieder wunderbar.“ Nach dem Essen ging es an den „Gemüse“-Roulette-Tisch. Zu gewinnen gab es Waren- und Essensgutscheine.