



Die „6-Taler-Gericht“-Siegerurkunde hat Bürgermeister Wilfried Zurstraßen (rechts) für (von links) Erik Meyer, Koch Egrim Bekiri und Jan Meyer vom Hotel-Restaurant „Seestern“ in Kalifornien parat.  
Foto Butzke

# Was den Probsteiern schmeckt, heißt „Grüne Küstlichkeit“ vom „Seestern“

**Schönberg** (gb) Dreimal Fisch und dreimal Fleisch kam am Dienstagabend in „Ruser's Hotel“ beim kulinarischen Wettbewerb „6-Taler-Gericht“ auf den Tisch. Dorsch, Wittling und Barsch lieferten die maritime Variante, während Pute, Hähnchen und Sülze für die fleischliche Seite einstanden. Dazu gab's jeweils Beilagen, die dem Gericht erst die richtige Note gaben. Touristen des Ostseebades Schönberg und der Probstei können sich freuen, für jeweils nur zehn Euro – wie's Tradition ist – im Sommer ein ausgesprochen leckeres

Gericht auf den Teller zu bekommen. Den 150 Testessern in „Ruser's Hotel“ hat die „Grüne Küstlichkeit“ am köstlichsten geschmeckt. Sie setzten das Gericht aus dem „Seestern“ in Kalifornien, bei dem der selbst gefangene Dorsch so zart ist, dass er auf der Zunge zergeht, auf Platz 1. Was aber nicht bedeutet, dass die anderen fünf Gerichte weniger wert oder weniger schmackhaft sind. Der Stimmenabstand war gering, wie die Zähler der Stimmkarten feststellten. Es gibt also sechs Sieger mit sechs Klasse-Kreationen.

„Kulinarisches Glück entsteht nicht durch die Verwendung von Trüffeln“, erklärte Bürgermeister Wilfried Zurstraßen bei seiner Begrüßungsansprache in „Ruser's Hotel“. Es entsteht vielmehr durch solides Können und Kreativität. Dass die Probsteier Gastronomen das drauf haben, stellten sie am Dienstagabend unter Beweis. Wieder einmal ist der Wettbewerb um das beste „6-Taler-Gericht“ für die Saison zu einer beeindruckenden Präsentation der gastronomischen Leistungsfähigkeit in der Region geworden.

Der „Seestern“ und „Bei Lutz“ im California in Kalifornien, „Ruser's Hotel“ in Schönberg, „Haus Felsenburg“ und das „Filou“ am Schönberger Strand sowie „Witt's Gasthof“ in Krummbek sind spitze – davon haben sich alle Testesser überzeugen können und werden sich hoffentlich auch die Touristen überzeugen.

Übrigens: Ein mehrminütiges Video von Stefan Hennschen (Inhaber der Internet-Firma HPSH) zum 6-Taler-Essen können Sie sehen unter: [www.kulinarische-probstei.de](http://www.kulinarische-probstei.de).