

Theater-Legende führt auch in der Küche Regie



Wolfgang Bordel ist im dritten Jahrzehnt der Chef des Anklamer Theaters. Er inszeniert, er schreibt und führt nebenbei noch als Geschäftsführer den Betrieb. Was die wenigsten wissen: Der Mann kocht auch noch.

Von Frank Wilhelm

ANKLAM. Wenn das Schreibzentrum im Gehirn wieder mal blockiert ist, greift Wolfgang Bordel zu Pfanne, Topf und Löffel. Gewürze werden bereitgestellt. Ein Blick in den Kühlschrank und die Speisekammer – schon entsteht im Kopf ein Rezept für ein leckeres Mahl. Einen säuberlich geschriebenen Zettel mit allen Zutaten, deren Gewichtsverhältnissen und der genauen Beschreibung der Reihenfolge der Kochgänge kann man vom Intendanten der Vorpommerschen Landesbühne allerdings nicht erwarten. Der Anklamer Theaterchef kocht nach Lust und Laune und richtet sich nach dem, was die Schränke hergeben.

Wolfgang Bordel kocht nicht nur für sich, sondern regelmäßig auch für die Theaterleute, die er insbesondere mit seinen deftigen Suppen beglückt. Zuletzt servierte er den „Peene-Brennen“ am Silvesterabend zwei selbst kreierte Suppen. Die Laien-Schauspieler, die schon seit Jahren bei „Peene brennt“ auf der Bühne stehen, hatten dies nach zwei kräftezehrenden Vorstellungen hintereinander auch nötig. Mit einer Gulaschsuppe sorgte der Intendant für den gelungenen Auftakt des Silvester-Bufferets.

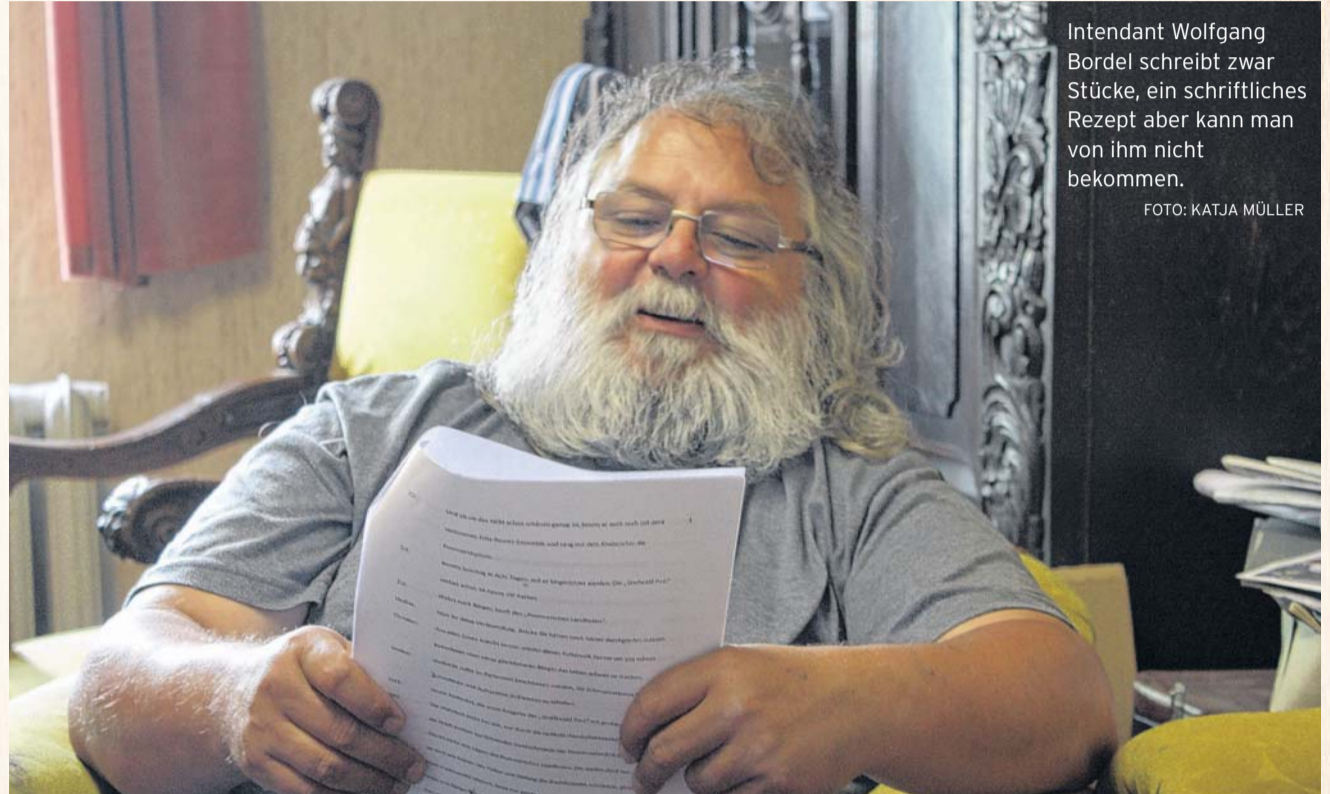
Vor allem im Frühjahr und Sommer wird Bordel, der am 21. Januar seinen 67. Geburtstag feiert, als Koch aktiv. Dann brütet er über den Manuskripten

von „Vineta“ und „Peene brennt“. Die Open Airs spielen in Zinnowitz und Anklam. „Wenn ich über Peene und über Vineta nachdenke und nicht weiterkomme mit den Texten, lenkt mich das Kochen ab“, sagt Bordel, der das Vorpommersche Landestheater seit 1983 führt. Es kann passieren, dass ihm während des Würzens und Rührens die entscheidenden Einfälle für Dialoge oder Gags kommen.

Rühren lenkt vom Lampenfieber ab

Zuletzt beschäftigte ihn der Schwank „Maxe Bauermann wird Hoteldirektor“ sehr. Er hat das Stück fast ausschließlich mit Laien besetzt, was natürlich ein gewisses Wagnis darstellt. Bis zur Generalprobe holperte es noch in etlichen Szenen. Er habe kurzfristig sogar mit dem Gedanken gespielt, zusammen mit den Einnahmen die Flucht zu ergreifen, meinte Bordel nach der gelungenen Premiere schmunzelnd zu seinem Ensemble.

Um die Gedanken vor der Silvester-Aufführung nicht allzu schwer werden zu lassen, kochte Bordel wieder einmal: eine Gulaschsuppe, die im Ensemble längst legendär ist. Dabei, so Bordel, handele es sich um keine herkömmliche Gulaschsuppe. Wenn er für seine Theatertruppe



Intendant Wolfgang Bordel schreibt zwar Stücke, ein schriftliches Rezept aber kann man von ihm nicht bekommen.

FOTO: KATJA MÜLLER

kocht, muss Bordel einen großen Topf befeuern und bestücken. Bei der Silvester-Sause im Theater waren immerhin rund 30 Leute dabei: Schauspieler, Familienangehörige, Techniker, Organisatoren.

Zunächst braucht es natürlich Fleisch. Bordel griff auf Kammkoteletts zurück, die vom Weihnachtsschmaus seiner Familie übrig geblieben waren. Das in Stücken geschnittene Fleisch wird herzhaft kräftig mit reichlich geschnittenen Zwiebeln angebraten

und mit Brühe abgelöscht. Während die Suppen-Basis vor sich hin köchelt, schaut Bordel, was Kühlschrank und Speisekammer noch so hergeben: Paprika, Tomaten, „gerne auch Kidney-Bohnen“, Möhren und diverses anderes Gemüse sind als Zutaten geeignet.

Ebenso Pilze. „Da greife ich auch mal zur dritten Wahl bei den Champignons. Das macht nichts. Am besten, sie sind schon geschnitten“, sagt Bordel, der seine Küche in seinem Häuschen in einem kleinen

Dorf zwischen Anklam und Jarmen hat.

Der Genießer gibt noch mehrere Geheimtipps

Wer Bordels kräftige Suppen kennt, weiß um die leicht rötlich-dunkle Farbe der Brühen. Sie ist der Johannisbeer-Konfitüre zu verdanken, die hinzugegeben wird. Die Konfitüre sorgt auch für eine besondere Geschmacksnote. Süß, kräftig, herb – wie die schwarze Beere eben pur schmeckt. „Es kann aber auch eine Konfitüre aus Preiselbeeren sein“, sagt Bordel. Was in seiner Suppe ebenfalls nicht fehlen darf, ist Chili. Hier ist angesichts der Schärfe Vorsicht bei der Zugabe angeraten.

Um den Sättigungsgrad zu erhöhen, kommen Kartoffeln hinein. Bordel hat einen guten Tipp: Er kocht Pellkartoffeln ab, die er schält, klein schneidet und am Ende beigibt. Dadurch sind die Tüften weder zu hart noch zu weich. Zum Ansämen nutzt Wolfgang Bordel gern eine Fertigsoße mit Curry- oder Knoblauch-Geschmack.

Da fehlt dann nur noch ein Schuss Rotwein. Genießer Bordel lacht. Ein Schlückchen Roter während des Kochens könne nicht schaden. „Es empfindet sich aber, die Flasche mit dem Topf zu teilen.“

Kontakt zum Autor
f.wilhelm@nordkurier.de

Knackige Eintöpfe, köstliche Aufläufe, kernige Quiche

Von Sirko Salka

Wir suchen Ihre Rezepte für Eintöpfe, Aufläufe und für die Resteküche.

NEUBRANDENBURG. Nichts ist so schmackhaft wie ein kräftiger Kesselgulasch, eine kernige Karottensuppe oder ein knackiger Gemüseintopf. Das Tolle daran: Zutaten ganz nach persönlichem Geschmack und Belieben können „querbeet“ aus Kühlschrank, Vorratskammer oder Garten kulinarisch verwertet werden. Und mancher Reste-Mix schmeckt mitunter sogar besser, als das Festmahl, für das eingekauft wurde.

Ob als leckerer Eintopf, aromatischer Auflauf, besondere Quiche oder sonstige kreative Köstlichkeit, Gerichte aus der Resteküche können bei Jung und Alt

zum echten Teller-Renner werden und Nachschlag zur Pflicht machen. Der Vielfalt sind beim „Jonglieren“ mit den Zutaten jedenfalls keine Grenzen gesetzt. Ob hartes Brot, schrumpelige Äpfel oder Nudeln vom Vortag – mit Fantasie und Pfiff lässt sich meist noch etwas Leckerer zaubern.

Deshalb plant der Nordkurier zum Thema „Eintöpfe/Aufläufe/Resteküche“ ein Kochmagazin mit bewährten Leserrezepten. Und das Beste: Sie können darin mit Ihren Rezepten vertreten sein. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und schicken Sie Ihre Ideen für unser Rezepte-Magazin an: Nordkurier, F.-Engels-Ring 29, 17033 Neubrandenburg, Kennwort: rezepte. Oder per E-Mail: leserrezept@nordkurier.de

Zur Gulaschsuppe kommen viele gute Zutaten - Rotwein beispielsweise. Wolfgang Bordel rät aber dazu, sich „die Flasche mit dem Topf zu teilen“.

