

## Knackfrische Stars für die Kamera!

Die Zutaten stehen bereit: Leuchtend rote Tomaten, knackfrische Salate und Spargel, herzhaft-saftiger Schinken. "Frisch vom Großmarkt aus Paris", sagt der Westerholter Gastronom Thomas Lippemeier ("Gasthof Altes Dorf") nicht ohne Stolz. "Bis auf den Spargel natürlich, der kommt aus Scherlebeck." Wem jetzt das Wasser im Mund zusammen läuft, der hat sich zu früh gefreut.

Die knackigen Schönheiten sind zum Filmen, weniger zum Essen dargeboten. Für die Lokalzeit Dortmund wurde gestern einen halben Tag lang im "Gasthof Altes Dorf" zubereitet und gedreht.



"Gebratener Spargel im Serranoschinkenmantel an frühlingshaften Salaten mit Sherrytomaten, gerösteten Pinienkernen in Basilikumvinaigrette" steht auf dem Plan. Frisches, passend zur Jahreszeit, will Küchenchefin Sandra Walther für die Kochserie "Ruhrpott" anbieten.

Autorin des Beitrags ist Inge Lyss, die schon zum zweiten Mal in Westerholt ist. "Es lief reibungslos", erinnert sie sich an die gute Atmosphäre in der Küche. "Wir haben viel gelacht", sagt Thomas Lippemeier.

Das Spargelrezept lässt sich problemlos als Haupt-oder Vorspeise zubereiten, der Spargel wird angebraten. Gefilmt wird "Schritt für Schritt" ohne Wiederholungen. Doch festlich gemeinsam tafeln kann man zum Schluss nicht. Bis alles "abgedreht" ist, ist der Salat hinüber und der Rest auch nicht mehr zu genießen. Um gute Kochtipps im Fernsehen weiter zu geben, ließe sich das nicht anders machen, sagt Inge Lyss. Zu sehen sind die lebendigen Kochtipps aus dem "Alten Dorf" heute zwischen 19.30 Uhr und 20 Uhr in der Lokalzeit Dortmund. Die Westerholter "Kabel-Empfänger" haben nichts davon, da sie lediglich die Lokalzeit Essen empfangen können. Nur Schlafwandler oder Frühaufsteher haben die Chance, die Sendung zu sehen: Dann zwischen 4.30 Uhr und 5 Uhr.

Quelle: Hertener Allgemeine vom 20. Mai 2005