

## LandFrauenVerein Everschop - "Bi Thies und Tanja to Huus"

Thies Möller gehört zur schleswig-holsteinischen Gastronomie wie kaum ein Zweiter, ein wahres Urgestein sozusagen. Er bekochte in seiner bewegten Karriere viele Persönlichkeiten, u.a. Helmut Schmidt, Gerhard Schröder und seinen alten Freund Peter-Harry Carstensen. Im Auftrag der russischen Regierung schulte er in Moskau Köche und Servicepersonal und musste so manches Wasserglas Wodka hinunterstürzen. Er ist bekannt für sein freundlich loses Mundwerk – das unterscheidet ihn von anderen prominenten Fernsehköchen. Für Thies Möller ist Kochen nicht nur Beruf, sondern eine pure Leidenschaft, eine Berufung sozusagen. Und das spürt man, wenn man ihm beim Plaudern und bei der Arbeit zusehen darf, am besten in seinem Restaurant und nicht nur im Fernsehen. Er hatte seinen Spaß mit den LandFrauen und sie mit ihm!



### Abendfahrt zur Kochshow "Bi Thies und Tanja to Huus" in Schülperweide

Am Mittwoch 5. September 2012 hieß es auf zur Abendfahrt nach Dithmarschen zur Kochschule und zum Restaurant von Thies Möller. Manchen ist er sicherlich bekannt aus Kochsendungen im Fernsehen, sicherlich nicht nur wegen seiner Kochkünste, sondern auch wegen seiner lockeren und amüsanten Zunge. Das konnte ja heiter werden! Und es wurde...





In Fahrgemeinschaften führen 35 LandFrauen mit zwei weiblichen und einem männlichen Gast nach Schülperweide, einem mitten in der Marsch gelegenen kleinen Ort, unweit von Tönning auf der südlichen Eiderseite. Der Hausherr Thies Möller erzählte wort- und gesterreich von sich und der Welt (zumindest bis Moskau reichend), gespickt mit witzigen Anekdoten, der Entstehung seines Restaurants und der Herkunft der verschiedenen, teils antiken Einrichtungsgegenstände. Er gab auch herrliche Einblicke in die Widrigkeiten der Kameraführung einer aufzuzeichnenden Kochshow: Kamera 1 nach links geschaut, Kamera 2 nach rechts, Kamera 3 nach links oben, Kamera 3 noch oben rechts usw. Und wehe die Köchinnen vergaßen bei der Zubereitung stets in die richtige, tatsächlich jedoch nicht vorhandene Kamera zu schauen. Da wurde ihnen dann regelrecht der Kopf zurechtgerückt!



Auf mobilen Herden wurden riesige Pfannen bereit gestellt und "Hilfsköchinnen" aus dem Publikum angeworben. Unser männlicher Gast zierte sich, er übernahm lieber das Fotografieren der Geschehnisse. Auch nicht schlecht, so haben wir wenigstens auch eine Fotostrecke über die Kochereignisse! Levke Thiesen, Silke Johns, Marie-Luise Klint und Sigrid Nolte-Schefold stellten sich als Köchinnen zur Verfügung, wurden mit Schürzen ausgestattet und durften bis zur Fertigstellung des Essens viele Scherze des kochenden Entertainers über sich ergehen lassen.



Nach und nach wurden alle Zutaten, vom Küchenpersonal bereits fertig geputzt und geschnippelt, in die nunmehr sehr heißen Pfannen gegeben. Tipp 1: Die Pfanne ist erst richtig heiß, wenn die Luft darüber wie in der größten Sommerhitze flimmert, nun das Öl hinzugeben, ebenfalls heiß werden lassen und dann das Fleisch scharf anbraten. Tipp 2: Das Fleisch erst dann wenden, wenn es oben gänzlich hell geworden ist. Dann ist das Eiweiß gebunden und das Fleisch behält seinen eigenen Saft. Mit viel Brimborium und viel Gelächter entstand so die Dithmarscher Kohlpfanne "Thies Möller" mit verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten.



Nebenbei erzählte Thies Möller allerlei Geschichten, die er vor und hinter den Kulissen verschiedener Kochsendungen erlebt hat. Er gab sogar einige wertvolle Kochtipps, nicht nur die der heißen Pfanne! Nach so viel Erheiterung hieß es nun, das Werk der "Hilfsköchinnen" zu verspeisen, gekrönt von einer lockenförmigen Lamnbratwurst. Liebe LandFrauen-"Hilfsköchinnen", vielen Dank für dieses superleckere Essen sagt Euer Gastfotograf!





Richtig satt haben wir dann noch die Grillhütte im Garten besichtigt, in der ebenfalls Kochkurse angeboten werden. Anschließend erklärte uns Thies Möller noch die einzelnen Einrichtungsgegenstände der offenen Küche, die nicht nur für Kochkurse und die Kochshows, sondern vor allem auch für die Fernsehaufzeichnungen genutzt wird. Seine interessanten Einblicke ließen uns u.a. erkennen, wie eine sehr große Gesellschaft mit etlichen Gängen überhaupt bekocht werden kann.





Unterhaltungstalent und TV-Koch Thies Möller bescherte uns einen kurzweiligen Abend. Lieber Thies Möller, vielen herzlichen Dank für diesen amüsanten Abend!

