



SAXONIA ENTERTAINMENT

# ***Dorf-Bruzzzeln***

***Die Mitwirkenden:***

***René Bobzin, Susanne Langhans***

***Und: ein ganzes Dorf!***

Das Fernsehmagazin SACHSEN-ANHALT HEUTE präsentiert eine ganz neue Koch-Show. Mitten im Leben, mitten aus dem Leben! Wir kochen direkt bei und mit unseren Zuschauern. Sind ganz nah dran, erleben Freude, Glück und Spaß am Kochen – und am gemeinsamen Essen! Das Besondere: ein ganzes Dorf kocht, backt und bruzzzelt gemeinsam. Und das als fairer und witziger Wettstreit! Pure Dorf-Erlebnisse, wertvolle Koch-Tipps, regionale Impressionen und Wissenswertes aus unserem Land und gute Unterhaltung von nebenan – das ist die neue Sonntags-Reihe „Dorf-Bruzzzeln“ mit Sternekoch René Bobzin und Reporterin Susanne Langhans.

Die neue Serie *Dorf-Bruzzzeln* führt den TV-Sternekoch René Bobzin in die Dörfer unseres Landes. René Bobzin sucht sich im Vorfeld eine regionale Spezialität aus, die dann die Dorfgemeinschaft innerhalb einer vorgegebenen Zeit gemeinsam mit dem Sternekoch zubereiten muss. Das bringt Heimat-Wissen (Mini-Dorf-Porträt), Spannung (Wettlauf mit der Zeit), Spaß (Ideenreichtum und Schnelligkeit der Einwohner) und natürlich viele Tipps und Erkenntnisse rund ums Kochen. Ab sofort ist René nicht mehr allein, an seiner Seite – und die Frau für alle Aktionen rund um das Dorfgeschehen – ist Susanne Langhans (bekannt als sympathische Sachsen-Anhalt-heute-Wetterfee).

## ***Ein ganzes Dorf in Hochspannung!***

Der spannendste Moment für die Dorfgemeinschaft ist, wenn René und Susanne in den Ort kommen und den Umschlag öffnen, in dem steht, welches Gericht auf dem Speisenplan steht. Erstaunen, Freude, Ungläubigkeit auf den Gesichtern der Einwohner ... Dann wird es ernst: genau 99 Minuten haben die Dorfbewohner Zeit, die Zutaten zusammenzutragen, damit das Gericht pünktlich fertig werden kann. Dabei macht es der Sternekoch den Gastgeber nicht einfach. Außergewöhnliche Zutaten könnten durchaus dabei sein, hier ist Organisationstalent gefragt. René bekommt seine Koch-, Back- oder Bruzzzelstelle (das kann der Dorfbackofen, die Dorfküche oder durchaus auch eine private Wohnung sein – hier ist das Dorf gefragt ...) von den Dorfbewohnern zugewiesen. Hier erwartet er die Zutaten und bereitet die regionale Speise vor, gibt Tipps und Hinweise – er ist unser Koch-Profi, der durchaus kulinarische Tricks und Kniffe verrät, die selbst die Dorfbewohner in Erstaunen versetzen!

Susanne begleitet die Einwohner bei der Jagd nach Zutaten (das kann ganz unterschiedlich sein: Gemüse und Obst von den Feldern und Beeten des Dorfes, Fische aus dem Teich oder aus der Fischzucht ... und nicht zuletzt die bekannten oder ausgefallenen Gewürze aus der eigenen privaten Küche.) Susanne ist immer dabei und zeigt und kommentiert, wie die Bewohner an die Zutaten herankommen. Und wir sehen wie Dorfbewohner auch René zur Hand gehen, putzen, schälen, hacken ... Wenn nach 99 Minuten das Gericht auf dem Teller dampft, hat das Dorf gewonnen! Dafür gibt es den GOLDENEN KOCHLÖFFEL als kleinen Pokal für das Dorfgemeinschaftshaus o. ä.

## ***Unser Dorf-Bruzzler-Team:***



*Sternekoch René Bobzin  
... bruzzelt direkt vor Ort*



*Reporterin Susanne Langhans  
... immer nah dran*

## ***Die Produktion der Dorf-Bruzzler***

Sie sind ein Team – unser Bruzzel-Team: René und Susanne kommen immer mit einem Tandem ins Dorf gefahren (witziger, sehenswerter Start einer Folge, mit den Anfangsbildern verkaufen wir damit auch eindrucksvolle Dorf-Ansichten und geben den Zuschauern den Eindruck, die beiden TV-Moderatoren sind wirklich zum Dorf unterwegs und sehen sich hier bewundernd um). Jede Folge startet mit 2-4 Impressionen des Dorfes bzw. auch mit Bildern vor dem Dorfeingang (z. B. René und Susanne schauen sich die Spargelfelder an und dabei fachsimpelt der Sterne Koch über das heutige Gericht, und Susanne verrät z. B., wo die meisten Spargelfelder in Sachsen-Anhalt gibt ...o.ä.)

Die Dörfer oder Dorfgemeinschaften (bis ca. 1.500 Einwohner) können sich bei SACHSEN-ANHALT HEUTE bewerben, die regionalen Gerichte werden zusammen mit René Bobzin zusammen gestellt, immer in Verbindung mit der Region, in der wir zu Gast sind.

Die Reihe wird sonntags in SACHSEN-ANHALT HEUTE gezeigt (min. 5:00 – 5:30 Min.), die Folgen werden ins Internet gestellt, genauso die Rezepte im Detail. Die regionale Presse wird vorab über die Dreharbeiten bzw. auch über die Ausstrahlung informiert.

## ***Das neue Wochenende bei SACHSEN-ANHALT HEUTE – soviel Heimat gab´s noch nie!***

Mit dieser neuen Form der Koch-Reihe erweitert SACHSEN-ANHALT HEUTE seine Wochenend-Heimatschau. Von Freitag bis Sonntag erleben die Zuschauer ihre Heimat pur – praktisch gedreht vor ihrer Haustür: Freitags ist das MECKERMOBIL im Land unterwegs, samstags entdeckt Singa auf ihrer LANDTOUR die kleinsten Dörfer Sachsens-Anhalts und der Sonntag verbindet mit den DORF-BRUZZLERN das Leben auf dem Lande mit regionaler Küche. Da freut man sich auf's Wochenende! Nur SACHSEN-ANHALT HEUTE ist so nah dran – eben bei uns zu Haus!

Eifrige Dorf-Bruzzler haben nur Probleme mit Kichererbsen / Sternekoch René Bobzin und Wetterfee können aber gratulieren

# Warmsdorfer Wirsingintopf rechtzeitig auf dem Tisch

Von Falk Rockmann

Warmsdorf. Das war knapp, aber köstlich. Gut zwei Minuten vor dem gesetzten Gar-Zeit-Limit von 99 Minuten stand das Essen auf dem Tisch: Warmsdorfer Wirsingintopf mit Lamm. Einfach lecker!

Bis es soweit war, erlebten René Bobzin und die MDR-Wetterfee Susanne Langhans gestern Vormittag ganz eifrige Warmsdorfer an der Feldküche. Die hatte der Feuerwehrverein Amesdorf angeheizt. „Hier oben wollte ich schon immer mal stehen“, schwärmte der Sternekoch vom Überblick, den er erstmals genießen durfte, wie er verrückt. Und er konnte sich auf seine Helfer verlassen, die sich auf den Wettbewerb mit dem Fernsehender eingelassen hatten.

Nach zehn Minuten war das Gemüse geschnippelt: Wirsing, Kohl, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln. Rein zufällig war rechtzeitig ein Gemüsehändler aus Güsten vorgefahren... Auch die orientalischen Gewürze organisierten die Warmsdorfer ganz fix: Koriander und Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl war natürlich kein Besorgungsproblem am Standort vorm Landgasthaus.

Sorgen machte sich der Fernsehkoch allerdings um das Lammfleisch. Mit Uli Brösicke war zwar schnell jemand gefunden, der just am Abend zuvor etwas eingelegt hatte. Aber der musste es erstmal aus Amesdorf holen und dazu noch würzige Paprikawürstchen und Kichererbsen einkaufen. Dass ihm Wetterfee Susanne Langhans dabei

begleitete, sorgte zusätzlich für Frozeleien. Zumal es geschlagene 47 Minuten dauerte, bis die beiden mit der Lammkeule wieder kamen, die nun endlich zerleinert werden und im Kessel landen konnte. „Wir wollten dann mit heute Abend Grillen. Zum 2. Geburtstag von unserem Enkel Josef“, erklärte Uli Brösicke, was die eigentliche Vorseehung für den Braten war. Nun gab's Eintopf mit Lamm und abends Steaks vom Grill. Die Brösickes sind eben echte Warmsdorfer.

Gezweifelt, dass es letztlich rechtzeitig etwas wird, habe er nie, lobte René Bobzin das Engagement der Gastgeber – 50 an der Zahl, überwiegend allerdings als Zuschauer.

Nur die Kichererbsen zu besorgen, erwies sich als gar nicht so einfach in den umliegenden Supermärkten. Die eine Büchse, die Silke von Kalnassy wie aus dem Nichts von ihrem Sohn auf die Anrichte zauberte, hätte aber auch gereicht, gerade so.

Und was hat den prominenten Koch zu diesem Eintopf inspiriert? Dieser Tage hatte er in Garitz (Zerbst) erst Stör auf Taibak geräuchert auf einem heimischen Herd und in Altenbrak Forellenfilet auf einem Gasgrill gezaubert. „Bei einer Gulaschkanone liegt das nah“, so Bobzin. Einfacher sei es deshalb keineswegs, wenn man sich vorstellt, was ein einzelner Koch so alles dafür schnippeln müsste. Geschmeckt hat es jedenfalls, dank der Einsatzbereitschaft der Warmsdorfer. Die sieht man übrigens am 1. August im MDR.



Das Gemüse war in zehn Minuten feldküchenfertig geschnippelt. Lammfleisch und Kichererbsen ließen allerdings auf sich warten.



Der Chefkoch – jederzeit zuversichtlich, dass es was wird – kann gut zwei Minuten vor dem Limit den Kessel für den ersten Teller lüften.



René Bobzin und Susanne Langhans überreichen unter Applaus die goldenen Kochlöffel an die Warmsdorfer. Fotos (3): Falk Rockmann