



WER? WANN? WAS? Notiert von Bert Hensel, Telefon 06151 387-501, Fax 387-400

Kochen: Darmstädterin wird „Madame Boulette“

Sylvia Gohlke (35), beruflich Darmstädter Kreuzfahrten-Kauf-frau („Cruises 4 you“), lässt nicht locker. Als private Koch-Enthusi-astin versucht sie immer wieder, die Reling gehobener Gaumenkul-tur im Fernsehen zu entern.

Dabei ging sie schon mehr-fach von Bord (wiewohl glorreich: zweite Plätze). Jetzt hat sie erneut angeheuert in der Brutzel-Show „Kochen um die Wette“ des Hes-senfernsehens.

Dort konnte Sylvia Gohlke in der Vergangenheit schon Acht-ungserfolge verbuchen. Oft kopiert, wiewohl nicht top-prämi-ert: die leckeren „Kartoffelschne-cken“ der erfinderischen Frau (wir berichteten). Mit deren Zu-bereitung begannen Feinschme-cker hessenweit ein Bratkartoffel-Verhältnis der anderen Art. Weil alle Rezepte aus den Sendungen (so auch die der Darmstädterin Gohlke) in thematischen Broschü-ren nachgedruckt sind, die Kö-chel-Wütige abonnieren können.

Nach der Kartoffel-Chose, so Sylvia Gohlke amüsiert, bekam sie vom Publikum den Kosenamen **Madame Pommes de terre**. Aktuell ist ihr Wirken von einem neuen Spitznamen umschwirrt: **Madame Boulette**. Warum das so ist, lässt sich am kommenden Freitag (17.) in der Hessen-Koch-show ab 20.15 Uhr sehend ver-kosten. Denn dort buhlt Sylvia Gohlke mit einer besonderen Bou-lette um den Platz eins. Ihre kun-digen Hände formen einen Brat-ling aus Rotbarschfilet, der mit Wildlachskaviar gefüllt ist. Witz der Sache: Da der Kaviar in der Fisch-Frikadelle eingebacken ist, knackt er erst beim Reinbeißen im Mund. Mit Spannung erwartet Gohlkes Gemeinde das Finale.



Kochende Leidenschaft: Die Darmstädter Hobby-Köchin Sylvia Gohlke (links im Bild oben) lächelt siegesge-wiss neben Moderatorin Barbara Siehl (64) in die Kamera. Für Siehls Schau „Kochen um die Wette“ (Hessenfern-sehen) hat sich Gohlke erneut etwas Ausgefallenes einfallen lassen. Bild unten: Die Frau beim Zubereiten einer mit Wildlachskaviar gefüllten Fischfrikadelle. Zu sehen am Freitag (17.) ab 20.15 Uhr. FOTOS: MARKUS FRÖHLICH