

PRESSE-INFORMATION

RID-Weltrekord für riesige Portion Wild-Soljanka in Pasewalk – »Hotel Am Park« übertrumpft mit 303,95 Litern die Bestleistung von Fischsommelier André Domke aus Usedom

Pasewalk, 21.04.2024 – Das Team des »Hotel Am Park« in Pasewalk erzielte gestern auf dem »2. Wilden Hoffest« des Hotels die Bestleistung für die »größte Wild-Soljanka« mit sagenhaften 303,95 Litern. Projektleiter Ralf Schröder nahm die RID-Rekordurkunde an Ort und Stelle entgegen, denn RID-Rekordrichterin Laura Kuchenbecker war eigens aus Hamburg angereist, die Produktion des Rekordgerichtes zu überprüfen und es persönlich zu probieren. Pasewalk übertrifft demnach die bisherige Bestleistung des Fischsommeliers André Domke von der Sonneninsel Usedom, der im November 2019 »nur« 268 Liter seiner Fisch-Soljanka zubereitet hatte.

»Kampf der Giganten: Pasewalk gegen Usedom«, witzelte Laura Kuchenbecker im Anschluss der Veranstaltung. »Usedom hat bereits einen RID-Weltrekord mit einer gigantischen Fisch-Soljanka erzielt. Der heutige Tag beweist, dass jede Bestleistung das Potenzial in sich trägt, wieder übertroffen zu werden«. Die Fisch-Soljanka aus Usedom war seinerzeit 268 Liter groß und generierte 2019 Spenden für das Kinderhospiz in Greifswald.

Nach Pasewalk war Laura Kuchenbecker schon am Vortag gekommen, um dem Küchenteam bereits früh morgens bei Vorbereitung und Herstellung der Soljanka über die Schulter schauen zu können. Ab 13:00 Uhr wurde das XXL-Rekordgericht dann allen Gästen des Hoffests präsentiert und anschließend zum Verzehr ausgegeben.

Eine Besonderheit der Veranstaltung war das Küchengerät. Um die riesige Portion Wild-Soljanka zuzubereiten, nutzte das Küchenteam des »Hotel Am Park« die hauseigene Gulaschkanone Typ »FKU-180 / 72M«. Diese stammt noch aus DDR-Produktion und wurde seinerzeit von der Nationalen Volksarmee (NVA) in Auftrag gegeben. Gestern wurden alle drei Behälter des Gerätes genutzt, um die benötigte Menge zu kochen und an die zahlreich erschienenen Gäste auszugeben. »Und lecker geschmeckt hat sie auch«, gab Laura Kuchenbecker zu Protokoll.

Bei gigantischen Essensrekorden müssen die Rekordobjekte nach dem gleichen Rezept zubereitet werden, wie das kleine Original und ebenso schmecken. Zudem sollen Veranstalter und Rekordaspirant sicherstellen, dass die riesigen Mengen an Essen schlussendlich auch tatsächlich vertilgt werden. Das Rekord-Institut für Deutschland (RID) gratuliert Ralf Schröder und seinem Team und freut sich bereits auf die nächste Bestleistung.

Weiteres Pressematerial wie O-Töne, Bilder und Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

Alexander Matzkewitz (PR & Öffentlichkeitsarbeit)

Kontakt: +49 173 90 1111 9 oder am@rekord-institut.de

ÜBER DAS RID:

Das REKORD-INSTITUT für DEUTSCHLAND (RID) ist das deutschsprachige Pendant zum international ausgerichteten Rekordbuch aus London. Das RID sammelt und prüft Höchstleistungen aus dem deutschen Sprachraum und zertifiziert Weltrekorde, die auf rekord-institut.org präsentiert und im RID-eigenen Rekordbuch veröffentlicht werden.

UNSER RID-BUCH DER WELTREKORDE – AUSGABE 3 ist aktuell im RID-Webshop erhältlich und im **Buchhandel bestellbar**. Auf Wunsch prüfen RID-Rekordrichter Rekordversuche vor Ort und zeichnen frisch gebackene Weltrekordhalter im Erfolgsfall mit Rekordurkunden aus. Derzeit sind fünf Rekordrichter und Rekordrichterin in Deutschland, Österreich und Schweiz für Rekordprüfungen im Einsatz.

