

2 Mann für alle Gänge

19.10.2010, 15:34 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Agenturhaus GmbH*

Presseagentur: *Agenturhaus GmbH*



Manuel Andrack und Sternekoch Harald Rüssel kochen mit Qualitäts-Produkten aus der Region

Ab Samstag, dem 23. Oktober zeigt das SR-Fernsehen eine neue ungewöhnliche Koch-Reihe, die regionale Qualitäts-Produkte mit einer einfallsreichen Küche verbindet: „2 Mann für alle Gänge“. Hinter dem Titel verbergen sich Fernseh-Entertainer Manuel Andrack und Sternekoch Harald Rüssel von „Rüssels Landhaus St. Urban“ in Naurath. Mit Harald Rüssels Einkaufszettel begibt sich Manuel Andrack auf den Weg, sucht und findet in der gesamten Großregion die guten Zutaten direkt beim Erzeuger. Anschließend wird gemeinsam gekocht, mal in Rüssels Privatküche oder auch draußen, in seiner Outdoor-Küche mitten in der Natur auf dem herrlichen Gelände seines Restaurants.

Die Idee der Sendung ist es, regionale Landküche unterhaltsam erlebbar zu machen und die Zuschauer zu informieren, wo sie regional die besten Lebensmittel finden und wie sie daraus köstliche Gerichte kochen können. In der ersten Sendung, die in der „ARD Themenwoche“ „Essen ist Leben“ im SR Fernsehen ausgestrahlt wird, bereitet Rüssel einen „Mehringers Rehrücken mit Wirsing und Serviettenknödeln in Nelken-Pfeffersauce“ zu. Die Zutaten findet Andrack u.a. in der Bescheider Mühle, bei den Gemüsehändlern Klaus und Margarete Feiten aus Trier sowie auf dem Weingut „St. Urbans-Hof“ in Leiwien.

„2 Mann für alle Gänge“, eine unterhaltsame Kochreihe rund um Essen und Genuss läuft sieben Wochen jeweils samstags um 18.15 Uhr im SR Fernsehen.

Biografie Harald Rüssel:

Harald Rüssels Karriere beginnt mit einer fundierten Ausbildung bei Klaus Th. Mann im Romantik-Hotel „Burgkeller“ in Stolberg, nach der er in die Küche des "La Bécasse", Bad Aachen wechselt. In dieser Zeit wurde Christof Lang, der Küchenchef dieses hervorragenden französischen Restaurants, dem jungen Koch ein guter Freund und persönlicher Mentor.

Weitere wichtige Erfahrungen konnte der Nachwuchskoch Rüssel in internationalen Sterne-Häusern sammeln: Im "La Bonne Auberge", Antibes (Frankreich) bei Jo und Philippe Rostang und im Restaurant "Zur Traube", Grevenbroich bei Dieter L. Kaufmann. Auf seiner nächsten Station in den "Schweizer Stuben", Wertheim-Bettingen bei Dieter Müller und später Fritz Schilling traf Harald Rüssel auf seine spätere Ehefrau, die junge Sommelière Ruth Weis.

Gemeinsam zogen die beiden weiter in die "Traube", Grevenbroich, wo sie unter Dieter Kaufmann in Küche und Service Verantwortung übernehmen konnten. Nach absolvierter Hotelfachschule und Meisterprüfung eröffnete das junge Gastronomenpaar sein eigenes Hotel, das Landhaus St. Urban. Im Oktober 1992 folgte dann die Neueröffnung der ehemaligen Robertsmühle im Dhrontal als „RÜSSELS Landhaus St. Urban“. Das Restaurant wurde bereits nach kurzer Zeit von den Kritikern sehr gut bewertet (1 Michelinsterne) und gehört noch immer zu den 100 besten Häusern in Deutschland. Im Jahre 1999 kochte er schon einmal beim Saarländischen Rundfunk in der Sendung „Einfach köstlich - Kochen mit Harald Rüssel“ im SR/SWR Fernsehen im Vorabend. Von 2000 bis 2006 war Rüssel Präsident der deutschen Sektion der Jeunes Restaurateurs d'Europe.

News-ID: 477405 • Views: 1953 (Stand: 02.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/477405/2-Mann-fuer-alle-Gaenge.html>