NACHRICHTEN AG

26. Mai 2025

Perfektes Dinner im Ruhrgebiet: Kommissar Uli überrascht mit Europa-Menus!

Uli, ein 65-jähriger pensionierter Kriminalbeamter aus Hagen, begeistert bei „Das perfekte Dinner“ mit europäischem Menu und charmanten Anekdoten.

Hagen, Deutschland - Am 26. Mai 2025 fand erneut eine spannende Folge von „Das perfekte Dinner“ statt, die diesmal im Ruhrgebiet gedreht wurde. Uli, ein 65-jähriger pensionierter Kriminalbeamter aus Hagen, war der Gastgeber und führte die Runde mit einem besonderen Menü, das aus Gerichte verschiedener europäischer Länder bestand. Auf Uli warten vier männliche Gäste, darunter auch Mike, der ihn flüchtig kennt, da er der ehemalige Chef von Mikes Schwager ist. Uli gab sich beschrieben als „Chef der Küche“ in seiner Familie, nachdem seine Frau während der ersten 20 Jahre ihrer Ehe gekocht hatte. Nun war er bereit, seine Kochkünste unter Beweis zu stellen.

Das Menü, das fast schon wie eine kulinarische Europareise wirkte, begann mit einer italienischen Vorspeise: handgemachten Ravioli mit Pilzfüllung und Salbeibutter. Uli, der es als seine erste Erfahrung bezeichnete, machte die handgefertigten Ravioli, die er selbst als ungleichmäßig empfand. Anschließend servierte er als Hauptspeise das französische Gericht Bœuf bourguignon, das er als leicht zuzubereitendes Schmorgericht beschrieb. Francesco, einer seiner Gäste, fragte nach und Uli erklärte es als „Gulasch auf Französisch“. Als krönenden Abschluss präsentierte der Gastgeber einen spanischen Mandelkuchen, dessen Rezept durch einen Urlaub auf Mallorca inspiriert war, jedoch nach einem deutschen Rezept zubereitet wurde.

Menü und Bewertungen

Uli war mit seiner Leistung zufrieden und gab dem Menü ein besonderes Flair, indem er den Mandelkuchen mit einem Espresso servierte, was als Affogato bekannt ist. Obwohl Mike bemerkte, dass der deutsche Rührkuchen und das Eis nicht seinen Erwartungen entsprachen, erhielt der Gastgeber am Ende 31 Punkte von seinen Gästen. Diese wertschätzende Rückmeldung spiegelte sich auch in der positiven Atmosphäre des Abends wider, die durch Uli’s rustikale Küche und das Engagement seiner Gäste ergänzt wurde.

Die neue Staffel von „Das perfekte Dinner“ verspricht nicht nur gutes Essen, sondern auch eine Menge Spaß und geselliges Beisammensein. Uli hatte eine Schürze mit der Aufschrift „Bratort“ tragen und eröffnete die Runde ganz in seinem Element. Die Teilnehmer, allesamt Männer aus dem Ruhrgebiet, teilten Anekdoten und schätzten die deftige Kost, die Uli auf den Tisch brachte.

Kochsendungen im Trend

Die Beliebtheit von Kochsendungen wie „Das perfekte Dinner“ spricht für das anhaltende Interesse am Kochen. Selbst

Plattformen wie Netflix bieten im Genre der Kochsendungen zahlreiche Alternativen. Von „Chef’s Table“, einer Dokumentar-Serie über Sterneköche, bis hin zu „Somebody Feed Phil“, wo lokale Küchen weltweit erkundet werden, bietet das Streamingangebot eine breite Palette an Formaten für Kochbegeisterte, die mehr über Kulinarik erfahren möchten. In diesem Kontext wird deutlich, dass der Trend des Kochens und Essens nicht nur auf traditionellen Fernsehsendern, sondern auch in digitalen Formaten stärker vertreten ist. Die weiteren Formate, wie „Streetfood“ und „The Chef Show“, laden dazu ein, sich mit verschiedenen Kochstilen und Kulturen auseinanderzusetzen.

Insgesamt verdeutlicht Ulis Auftritt beim perfekten Dinner die wachsende Begeisterung für das Kochen und die Verbindung, die dabei entsteht.

Für weitere Informationen zu Ulis Abend und dem neuen Format können Sie die Artikel bei **Kölner Stadt-Anzeiger**, **Vox** und **Kino.de** nachlesen.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Hagen, Deutschland
Quellen	• **www.ksta.de** • **www.vox.de** • **www.kino.de**

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net