

Tafel der Demokratie

1. Informationen / Briefing
2. Ablauf (laut Protokoll)
3. Rezepte (inkl. Mengen)
4. Förderer
5. Ansprechpartner vor Ort / Fotomaterial

Tafel der Demokratie

BRIEFING/INFORMATIONEN

Die „Tafel der Demokratie“ 2010 ist die dritte Veranstaltung dieser Art nach 2004 und 2009. Sie folgt der Tradition, nach der die Bürgerinnen und Bürger ihrem Staatsoberhaupt ein Mahl bereiten und dieses gemeinsam mit ihm einnehmen. Deshalb lädt auch nicht der Bundespräsident zur „Tafel der Demokratie“, sondern ist wie die 1.500 übrigen Gäste selbst geladener Gast. Veranstalter ist die Quadriga GmbH in Kooperation mit der Werkstatt Deutschland e. V. Initiatorin ist Marie-Luise Weinberger.

Die 1.500 Gäste der „Tafel der Demokratie“ kommen aus der gesamten Bundesrepublik und wurden nach dem Zufallsprinzip ausgewählt. Dazu hat die Werkstatt Deutschland kostenlos Einlasskarten an Regionalzeitungen, überregionale Zeitungen und den Rundfunk Berlin-Brandenburg vergeben. Diese Medienpartner vergeben die Karten dann an ihre Leser, Zuschauer und Zuhörer. So ist gewährleistet, dass ein möglichst repräsentativer Ausschnitt der Bevölkerung an der „Tafel der Demokratie“ Platz nimmt.

Das Menü der „Tafel der Demokratie“ wurde eigens für diesen Abend von Adlon-Küchendirektor Oliver Barda konzipiert. Der gebürtige Niedersachse freut sich für seinen „Landsmann“ Christian Wulff kochen zu dürfen und hat ein Drei-Gänge-Menü mit niedersächsischen Einflüssen zubereitet. Berliner Sülze vom Saalower Kräuterschwein mit Gewürzgurken gefolgt von einem Niedersächsischen Kartoffeleintopf mit Rauchwurst und Rinderbrust. (Rezepte und Mengen in der Anlage). Den Abschluss bildet eine Hannoversche Welfenspeise. Dabei unterstützen ihn 40 Köche in den Küchen des Adlon. Aufgetragen werden die Speisen von Auszubildenden des Berufsbildungswerks Berlin.

Begrüßt wird der Bundespräsident heute Abend von den Veranstaltern und Förderern aber auch von drei Blumenmädchen (Marla Charlotte Badge, drei Jahre, Julia Sophie Langner, sechs Jahre, Sophia Julie Langner, vier Jahre), die seiner Frau Bettina Wulff einen Blumenstrauß überreichen werden. Der Bundespräsident wird im Laufe des Abends an verschiedenen Tischen Platz nehmen, um mit möglichst vielen Bürgerinnen und Bürgern ins Gespräch zu kommen. Er wird dabei von seiner Frau Bettina begleitet.

Zu einer guten Tafel gehört auch ein Toast. Den wird der Franziskanerpater Eckart Höfling sprechen. Pater Höfling lebt seit 50 Jahren in Brasilien unter den Armen und Ausgeschlossenen und versorgt dort täglich 2.000 Kinder mit Essen und sorgt für ihre Bildung und Ausbildung. Für sein Engagement wurde Pater Höfling mit dem Quadriga-Preis ausgezeichnet. Außerdem wurden die Bürgerinnen und Bürger im Vorfeld der „Tafel der Demokratie“ gebeten, ihre Zukunftswünsche an den Bundespräsidenten zu richten (diese sind unter www.tafel-der-demokratie.de einsehbar). Stellvertretend wird der 20jährige Martin Pauli seinen Zukunftswunsch dem Bundespräsidenten vortragen.

Tafel der Demokratie

Zeitlicher Ablauf (laut Protokoll)

17:30 bis 18:45 Uhr

Eintreffen der Gäste auf dem Pariser Platz / Platzierung der Gäste

19:00 Uhr

Ankunft von Bundespräsident Christian Wulff und Bettina Wulff am Brandenburger Tor

19:02 Uhr

Begrüßung von Bundespräsident Christian Wulff und Bettina Wulff durch Anja Goerz und Robert Skuppin (Radio EINS), anschließend Gang durch das Brandenburger Tor (Musikalische Begleitung durch Edu & The Shakers mit dem eigens für diesen Abend komponierten Stück „Welcome Mr. President“)

19:05 Uhr

Fototermin (Christian Wulff und Bettina Wulff auf Rotem Teppich)

19:15 Uhr

Begrüßung des Bundespräsidenten Christian Wulff und Bettina Wulff durch den Vorstand der Werkstatt Deutschland e.V. (Franz-Reinhard Habel, Marie-Luise Weinberger) sowie durch Bürgermeister Dr. Christian Hanke (Bezirk Mitte) und die Förderer der „Tafel der Demokratie“, anschließend Übergabe eines Blumenstraußes durch „Blumenmädchen“ Marla Charlotte Badge, Julia Sophie Langner und Sophia Julie Langner an Bettina Wulff

Im Anschluss daran Nationalhymne der Bundesrepublik Deutschland.

19:20 Uhr

Einnahme der Plätze an den Tischen

19:25 Uhr

Ansage der Toasts durch Moderatoren Anja Goerz und Robert Skuppin

Toasts von:

Pater Eckhart Höfling, Generaldirektor des Sozialwerks Venerável Ordem Terceira de Sao Francisco da Penitencia, Rio de Janeiro

n.n.

19:35 Uhr

Servieren der Vorspeise (Berliner Sülze vom Saalower Kräuterschwein mit Gewürzgurken im Glas)

19:55 Uhr

Geleit des Bundespräsidenten Christian Wulff und Bettina Wulff an einen weiteren Tisch

Tafel der Demokratie

20:15 Uhr

Geleit des Bundespräsidenten Christian Wulff und Bettina Wulff an einen weiteren Tisch

20:20 Uhr

Anmoderation zum Einmarsch der Köche des Hotel Adlon durch Anja Goerz und Robert Skuppin

20.25 Uhr

Adlon-Küchendirektor Oliver Barda serviert Bundespräsident Christian Wulff und Bettina Wulf den Hauptgang (Niedersächsischer Kartoffeleintopf mit Rauchwurst und Rinderbrust)

20:45 Uhr

Geleit des Bundespräsidenten Christian Wulff und Bettina Wulff an einen weiteren Tisch

21:05 Uhr

Geleit des Bundespräsidenten Christian Wulff und Bettina Wulff an einen weiteren Tisch

21:25 Uhr

Geleit des Bundespräsidenten Christian Wulff und Bettina Wulff an einen weiteren Tisch

21:30 Uhr

Servieren des Desserts (Welfenspeise mit Beerenfrüchten im Glas)

21:45 Uhr

Geleit des Bundespräsidenten Christian Wulff und Bettina Wulff an einen weiteren Tisch

22:05 Uhr

Geleit des Bundespräsidenten Christian Wulff und Bettina Wulff an einen weiteren Tisch

22.15 Uhr

Interview Anja Goerz und Robert Skuppin mit Bundespräsident Christian Wulff und Bettina Wulff / Dankesworte des Bundespräsidenten

22:30 Uhr

Verabschiedung von Bundespräsident Christian Wulff und Bettina Wulff durch den Vorstand der Werkstatt Deutschland e.V. (Franz-Reinhard Habel, Marie-Luise Weinberger) mit gemeinsamen Gang durch das Brandenburger Tor

Tafel der Demokratie

Vorspeise:

Berliner Sülze vom Saalower Kräuterschwein mit Gewürzgurken

Menge	Zutaten
250 kg	Gepökelttes Eisbein vom Saalower Kräuterschwein
20 kg	Karotten-Brunoise
15 kg	Sellerie-Brunoise
45 kg	Gewürzgurken
20 kg	Lauch-Brunoise
8 Liter	Weissweinessig
250 g	Lorbeerblatt
200 g	Pimentkörner
300 g	Pfefferkörner
500 g	Majoran
500 Blatt	Gelantine
2 kg	Zucker
1 kg	Senfsaat
100 g	Wacholderbeeren

Hauptgang:

Niedersächsischer Kartoffeleintopf mit Rauchwurst und Rinderbrust

Menge	Zutaten
150 kg	Rinderbrust (gekocht, gewürfelt - 1,5x1,5 cm)
40 kg	Cabanossi
30 kg	Kohlrabi-Würfel (1x1 cm)
30 kg	Karotten-Würfel (1x1 cm)
25 kg	Lauch-Würfel (1x1 cm)
150 kg	Kartoffel-Würfel (1x1 cm)
10 kg	Zwiebelwürfel (0,5x0,5 cm)
600 Liter	Rinder-Bouillon
30 kg	Zucker
25 kg	Eiweiss
2 kg	Blattpetersilie
2 kg	Schnittlauch
2 kg	Salz

Tafel der Demokratie

Dessert:

Welfenspeise mit Waldbeeren

Menge	Zutaten
100 Liter	Milch
30 kg	Zucker
20 kg	Crempulver
25 kg	Eiweiss
20 kg	Eigelb
60 Liter	Weisswein
5 Liter	Zitronensaft
15 Liter	Rotwein
15 Liter	Cassissaft
60 kg	Beerenmix

Tafel der Demokratie

Förderer und Spender der „Tafel der Demokratie“ 2010

Die „Tafel der Demokratie“ finanziert sich gänzlich aus privaten Mitteln. Zum Teil unterstützen Unternehmen die Tafel mit Geld- und Sachspenden. Zum Teil spenden Bürger Geldbeträge in unterschiedlicher Größenordnung. Öffentliche Mittel werden von der „Tafel der Demokratie“ ausdrücklich nicht in Anspruch genommen. Die Initiatoren wollen, dass es eine Veranstaltung, die von bürgerschaftlichem Engagement getragen wird, bleibt.

Nachfolgend die wichtigsten Förderer:

Hotel Adlon Kempinski

Winzergemeinschaft Simply Wine

Berliner Wasserbetriebe

Restaurant Aigner

GVO Personal GmbH

Zächel AG

Akademie der Künste

Restaurant Theodor Tucher.

Alba Recycling GmbH,

APA Adelfang & Parbel GmbH & Co. KG

Biermanufaktur ENGEL GmbH & Co. KG

Flash Security Ardor GmbH,

Media Resource Group GmbH & Co. KG,

Näser GmbH & Co. Fahndekorationen & Krawattenfabrik KG,

J. Weck GmbH & Co. KG,

Otto Korsukéwitz GmbH

Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH

Tafel der Demokratie

Ansprechpartner vor Ort:

KETANO Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit mbH

Emily Max

Tel. 030 / 28484815

Mobil: 0162 327 80 77

E-Mail: max@ketano.de

Stephan Clausen

Tel. 030 / 28484815

Mobil: 0171 / 7017171

E-Mail: clausen@ketano.de

Fotos (honorar- und rechtfrei):

AKUD Foto

Lars Reimann

Tel. 030 / 61201280

Mobil: 0171 / 8399051

E-Mail: akud@akud.com