

Ressort: Vermischtes

Gauck mag Eintopf aus Kartoffeln und Äpfeln

Berlin, 25.08.2013, 00:00 Uhr

GDN - Auch als Bundespräsident hat sich Joachim Gauck seine Vorliebe für eine bodenständige, deftige Küche bewahrt. In "Bild am Sonntag" verriet er, was seit Kindheitstagen sein Lieblingseintopf ist: "Apfel und Kartoffel, etwas flüssiger als Kartoffelbrei, aber nicht so flüssig wie Suppe. Gebratene Zwiebelringe darüber und am besten grobe Leberwurst dazu."

Aus der Zeit in der DDR hat sich das Staatsoberhaupt handwerkliche Geschicklichkeit bewahrt: "Wer damals in der DDR nicht mit Zange und Schraubenschlüssel den Trabbi wieder zum Laufen bringen konnte, war schnell aufgeschmissen. Heute reicht es bei mir zum Steckdosen- und Lampenreparieren." Beim Sport geht es dem Staatsoberhaupt wie den meisten Bürgern: Ihm ist bewusst, dass er sich bewegen sollte, aber meistens schafft er es nicht. Gauck: "Eigentlich sollte ich dreimal in der Woche schwimmen oder mich körperlich verausgaben. Die Praxis sieht leider ganz anders aus. Wenn ich mal frei habe, setze ich mich meistens lieber in den Sessel und lese. Deswegen schimpfen meine Töchter ein bisschen mit mir." Immerhin schaffe er es, öfter aufs Fahrrad zu steigen oder spazieren zu gehen. "Im Urlaub segele ich gern mit einem kleinen Holzboot auf dem Saaler Bodden", so Gauck.

Bericht online:

<https://www.germandailynews.com/bericht-20351/gauck-mag-eintopf-aus-kartoffeln-und-aepfeln.html>

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV:

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.

Editorial program service of General News Agency:

United Press Association, Inc.
3651 Lindell Road, Suite D168
Las Vegas, NV 89103, USA
(702) 943.0321 Local
(702) 943.0233 Facsimile
info@unitedpressassociation.org
info@gna24.com
www.gna24.com