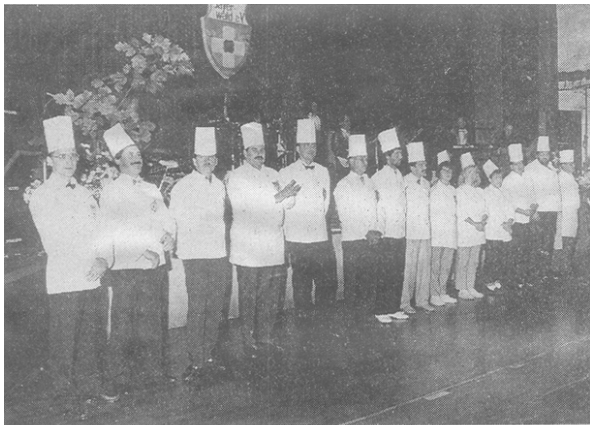


Köche boten viele Köstlichkeiten

Elfter Galaabend des „Köchevereins Bayerwald“ ein voller Erfolg

Deggendorf. Rang, Klang und Namen hat der „Verein der Köche Bayerwald e. V.“ und dies wurde erneut unter Beweis gestellt auf dem Galaabend, den die Vorstandschaft unter Gerhard Gülle in der Stadthalle und im Foyer des Hauses rund 250 Ballbesuchern angeboten hatte. Die Besucher kamen, dem großartigen gesellschaftlichen Ereignis entsprechend, „in großer Robe“. Höhepunkt waren die Preisvergaben, also die Bewertung der im Foyer aufgestellten und präsentierten Plattendekorationen und die des „süßen Angebotes“. Diese Arbeiten wurden von einer Jury, bestehend aus den Kochmeistern und Küchenchefs, streng bewertet. Es waren dies die Herren Grieger aus Wiesbaden, Hertle, Flauen, Schmid aus Regensburg und Sopper aus Waldalgesheim. In der Bewertung standen die Arbeitsbereiche: Gastronomie, Großverpflegung und Konditoren, und alles was angeboten wurde, waren Spitzenleistungen, sagten die Juroren, die das Niveau der Arbeiten der Aussteller immer wieder lobten und von der sich die Besucher nach der Freigabe des „kalten und warmen Büffets“ selbst überzeugen konnten.



Aufmarsch der Meisterköche und solcher, die es noch werden wollen. – Beifall erhielten die ausgezeichneten „Aussteller“ und die Mitglieder der Jury.



Beste Organisation

Monatelang hatte der erste Vorsitzende Gerhard Gülle (mit Gattin), der übrigens der Küchenmeister und Chefkoch des Hauptkrankenhauses Deggendorf ist und der erfreut war, daß zwei seiner Kollegen in die Plusnoten bei der Bewertung gekommen waren, die Vorarbeiten zur Abwicklung des „Galaabends“ getroffen. Alle Besucher (es hätten laut Gülle ruhig ein paar mehr sein können) bescheinigten dem Ausrichtungsteam beste Regiearbeiten, „denn alles lief wie am Schnürchen“. Nach der Begrüßung und hier besonders des Ehrenvorsitzenden Heinz Österreich, stellvertretenden Landrat Michael Geier mit Gattin, Bezirksrat Georg Haberl mit Gattin sowie Georg Höttl von Roll-Tours aus Tittling seiner 80 Mitglieder aus den Landkreisen: Deggendorf, Regen und Freyung-Grafenau und natürlich die Musiker der „Kanapee Swinger“, die die richtigen Noten aufgelegt hatten, so daß die Köche mit Gattinnen und Besuchern bis weit nach Mitternacht aushielten und das Tanzbein schwingen. Sie alle konnten und durften das Mitternachts-Eisbuffet bewundern und genießen, ebenso die Mitternachtssuppe, und dies alles regte an, kräftigt die Lose zur Tombola aufzukaufen.

Absolute Spitzenleitungen

Nach dem Dank an die ausstellenden Kollegen gab Vorsitzender Gülle das Büffet zum Einsatz frei, welches von fast allen Besuchern eingehend besichtigt und bewundert worden war, denn es war jedem bewußt, welche Arbeit in der Herstellung und der Dekoration verborgen lag. Und man merkte, allen Besuchern mundeten die zahlreichen und variantenreichen Leckereien. Der besondere Höhepunkt des „Elften Galabends“ war dann die immer wieder mit viel Beifall bedachte „Preisverteilung“ durch Meisterchef Ziegler aus Mainz, der von den Namensnennungen die absoluten Spitzenleistungen der Bayerwaldköche herausstellte.

Die Plazierungen im Bereich Konditorei: Brigitte Sigl vom Stadtcafe Deggendorf, dann Restaurant „La Padella“, Irma Grill aus Deggendorf und Rudolf Feldmeier vom Kreiskrankenhaus Plattling. Kategorie Großverpflegung: Gottfried Winter vom Kreiskrankenhaus Deggendorf, Anton Lehner vom Kreiskrankenhaus Deggendorf und Heinrich Leczcki von der Küche der Deggendorfer Werft. Kategorie Gastronomie: Stefan Brunner/Hans Hauber vom Hotel Eibl/Brunner aus Frauenau, Andreas Zellner vom Hotel Dreiburgensee in Tittling und Peter Grob von „La Padella“ aus Deggendorf.

© Plattlinger Anzeiger, 29. Oktober 1990