

Köche präsentierten Köstlichkeiten

Verein Bayerwald bot Galaabend in Stadthalle mit Ehrungen

Deggendorf. (ma) „Das, was hier geboten wird, ist absolute Spitze und hält den Vergleich mit internationalen Ausstellungen und Bewirtungen stand“, das war das Urteil der Juroren, aus Mainz kommende Bewertungskommission, alles Fachleute aus dem Bereich Küche und Konditorei: Hans Ziegler, Gewerbeoberlehrer und zugleich Küchen- sowie Konditormeister, Michael Sopper aus Oberursel als Küchenmeister und Lothar Wirbelauer aus Mainz, Küchen- und Konditormeister, alle zugleich vom Köcheverein Mainz und in Patenschaft mit dem Köcheverein Bayerwald und Vorsitzendem Gerhard Gülle stehend. Der Gesamtpreis ging (wie berichtet) an den Küchenmeister der Volkshochschule Deggendorf, Helmut Moser aus Edenstetten.



Die Juroren aus Mainz bei ihrer gestrengen, jedoch gerechten Bewertung. Einige der herrlichen Platten, die allgemeine Anerkennung fanden.

Hervorragende fachliche Leistungen

Die Vorstandschaft des Vereins der Köche Bayerwald unter Gerhard Gülle (Deggendorf), hatte in enger Zusammenarbeit mit Berufskollegen erneut Bestarbeit geleistet und vom fachmännischen Können konnten sich die über 200 Besucher der Stadthalle überzeugen, die einhellig voller Lob über das Angebot an kalten und warmen Speisen, plus Backwaren und Süßigkeiten waren. Diese Präsentation einer fachlichen Leistung fand allgemeine Anerkennung und auch den Zuspruch beim „Abräumen“ des kulinarischen Angebotes. Diese Angebotspalette war sicherlich (der Frische wegen) einen Tag zuvor oder am gleichen Samstagvormittag, geschmacklich, farblich und fachmännisch von „tausend“ geschickten Händen drapiert worden. Es waren Künstler am Werk, die mit viel Geschmack für Formen, Farben, Effektivität und Qualität sich an diesem Wettbewerb beteiligt hatten. Festliche Tafeln für festliche Anlässe der verschiedenen Arten waren hier zu finden. Schon beim Anschauen der köstlichen Kostbarkeiten lief den Betrachtern das Wasser im Munde zusammen, „denn bekanntlich ißt ja das Auge mit“. Verlangt werden, so die Juroren: Kreativität, Aussehen, Neuigkeiten, Originalität und Praxis. Gerechtem bewertet wurde diesmal nach den neuen internationalen Richtlinien.

Dank den Helfern

Nachdem die aus der CSFR kommende „Harmony-Band“ die musikalische Einstimmung vermittelt hatte und später zusammen mit den „Medleys“ aus Passau zum Tanze aufspielte, begrüßte Vorsitzender Gülle die Gäste dieses 12. Galaabends. Ein besonderer Gruß galt dritten Bürgermeister Walter Weinbeck in Vertretung des verhinderten Oberbürgermeisters Dieter Görnitz. Beifall galt auch dem Vereins-Ehrenvorsitzenden Heinz Oestreich. Gülle dankte allen, die beitrugen zum Gelingen dieses Galaabends, der nunmehr wieder 1994 geboten werden wird, da man sich doch ein paar Mehrbesucher erhofft hatte. Gülle stellte die

Aussteller vor: Andreas Zellner vom Hotel Dreiburgensee, Rudi Feldmeier vom Hauptkrankenhaus Plattling, Michael Zawada und Lothar Bock vom Parkhotel Deggendorf, Frau Sigl vom Stadt-Cafe Deggendorf, Karl-Heinz Schön vom Krankenhaus Osterhofen, Gottfried Winter vom Hauptkrankenhaus Deggendorf, Anton Lehner vom Hauptkrankenhaus Deggendorf, Bianchin-Guidolin von Feinkost-Osteria Deggendorf, Rudolf Habicht von der Justizvollzugsanstalt Straubing, Heinrich Leczycki von der Deggendorfer Werft und Helmut Moser von der Volkshochschule Deggendorf.

Beifall für die Köche

Man versteht es bei den Männern mit den weißen Mützen, Liebe durch den Magen gehen zu lassen. Alle, die sich an den Köstlichkeiten labten und mehrmals „nachfaßten“ waren sich einig, hervorragendes für Gaumen und Zunge serviert bekommen zu haben. Zum Auftakt des Galaabends waren die Initiatoren in den Saal einmarschiert und von Gülle vorgestellt worden. Die Männer hinter Herd und Pfanne erhielten viel Vorausapplaus. Nach dem allgemeinen Dank an alle, die auch als Helfer vor und hinter den Kulissen tätig gewesen waren, schritten die Verantwortlichen gegen 22 Uhr zur mit Spannung erwarteten Siegerehrung. Die Auszeichnung „bester Koch“ ging diesmal an Helmut Moser, Küchenmeister bei der Volkshochschule Deggendorf, für einen zauberhaften Rehrücken. In Sachen Großküchenverpflegung ging der erste Preis an Gottfried Winter vom Hauptkrankenhaus Deggendorf, gefolgt von Heinrich Leczycki von der Deggendorfer Werft und Anton Lehner vom Hauptkrankenhaus Deggendorf, zusammen mit Rudolf Habicht, Küchenmeister der Justizvollzugsanstalt Straubing. In der Sparte Restaurant ging der erste Preis an Michael Zawada und Lothar Bock vom Parkhotel Deggendorf, gefolgt von Küchenmeisterin Sieglinde Zellner vom Hotel Dreiburgensee aus Tittling und Bianchin-Guidolin von der Feinkost-Osteria aus Deggendorf. Ebenfalls mit Urkunde und Pokal bedacht wurde Frau Sigl vom Stadtcafe Deggendorf in der Sparte Konditorei.

Immer wieder erhielten die Musiker beider Kapellen anerkennenden Beifall für umschmeichelnde Tanzmelodien. Eine Tombola und ein Eisbuffet rundeten den gelungenen Galaabend ab. Diese Meisterköche, die zum 12. Galaabend antraten, kamen alle aus dem Raum Deggendorf, dem Landkreis und dem niederbayerischen Raum sowie Bayerischen Wald mit den Fremdenverkehrsmetropolen, wo auch die internationale Küche präsentiert wird. Das „Kalte Buffett“, aber auch die Backwaren und Süßigkeiten plus Torten waren im Verlaufe des Abends „bald geräumt“ und „nichts ging mehr“ und dies auch beim Eisbuffett.

© Plattlinger Anzeiger vom 01. April 1992