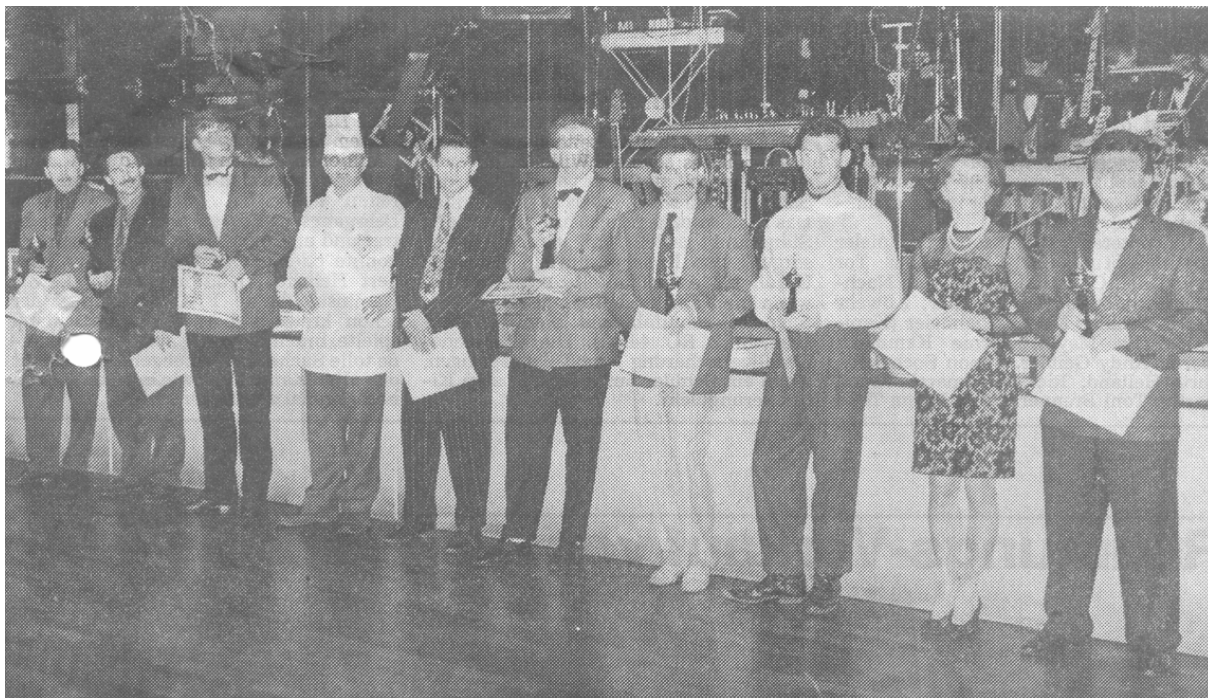


Kulinarischer Hochgenuß in der Stadthalle

Köcheverein Bayerwald präsentierte sich beim 12. Galaabend - Veranstaltung künftig alle zwei Jahre

Deggendorf (ce). Für das Auge herrlich arrangierte Käse- und Wurstplatten, Backwaren, Fleisch- und Fischpasteten, aber auch Desserts, die zum Essen viel zu schade sind, richteten die Köche des Köchevereins Bayerwald anlässlich des 12. Galaabends am Samstagabend in der Stadthalle an. Als Vorsitzender Gerhard Gülle seine Köche an die Kalt- und Warmbüffets beordnete, ließen sich rund 200 Gäste den kulinarischen Hochgenuß munden.



Preisverleihung für die besten Köche: Ausgezeichnet wurden die Köche aus den Bereichen Großverpflegung, Feinkost, Konditorei sowie der beste Koch in der Gesamtwertung. (Foto: Christian Eberl)

Ohne die Unterstützung namhafter Zuliefererfirmen wären die herrlichen Arrangements der Kochkunst nicht möglich gewesen. Einheimische und überregionale Firmen griffen dem Kochverein in Form von Zutaten unter die Arme. Nur 200 Gäste folgten der Einladung zum 12. Galaabend, der auch für die Öffentlichkeit gedacht ist. Unter ihnen war Bürgermeister Walter Weinbeck und der Ehrenvorsitzende der Köche, Heinz Österreich vertreten. Die Köche wollen sich durch diese Veranstaltung präsentieren, auch die Unterhaltung kommt nicht zu kurz. Für den Ohrenschausorgten die Kapellen Medley aus Passau und die Harmony-Band aus Pilsen in der CSFR. Nachdem zu früheren Galaabenden bereits bis zu 600 Gästen erschienen waren, einigte man sich darauf, die Veranstaltung nur mehr alle zwei Jahre durchzuführen.

Die Platten wurden von einer Jury begutachtet und bewertet. Man wollte den besten Koch auszeichnen. Die drei Juroren, sie gehören dem Bund der Köche Mainz an, legten besonders strenge Maßstäbe an. Sie bewerteten nach den Richtlinien der Internationalen Kochkunstausstellung, die in diesem Jahr stattfindet.

Ausgezeichnet wurde Gottfried Winter, Koch im Kreiskrankenhaus Deggendorf für die beste Großküchenverpflegung. Den zweiten Platz belegte Heinrich Leczycki, der die Deggendorfer Werft bekocht. Anton Lehner vom Kreiskrankenhaus Deggendorf und Rudolf Habicht, Koch in der Justizvollzugsanstalt Straubing, wurden mit je einem dritten Preis bedacht.

In der Sparte Feinkost belegten Michael Zawaba und Lothar Bock vom Parkhotel den ersten Platz vor Küchenmeisterin Zellner, Hotel Dreiburgensee und Bianchin Guidolin, Feinkost Osteria. Die Auszeichnung bester Koch erhielt der Küchenmeister Moser, Volkshochschule. Alle wurden mit Urkunde und Pokal ausgezeichnet.

Während die Juroren den Augenschmaus bewerteten, sorgten die Tanzkapellen Harmony Band aus Pilsen (CSFR) und Medley aus Passau für den Ohrenschaus beim 12. Galaabend. Am späteren Abend fand zudem noch eine Tombola statt. Zahlreiche Sachspenden der Zuliefererfirmen wurden verlost. Außerdem war ein Eisbüfett geboten.

© ?, 01. April 1992