

Köche feierten mit der Mostkönigin

Eine echte Majestät erwies dem Köcheverein Bayerwald und seinen Gästen ihre Reverenz bei der Feier des 30-jährigen Bestehens der regionalen berufsständischen Vereinigung



Vorbildliche Gastgeber: Die Aktiven des Köchevereins Bayerwald zauberten zur Feier des 30-jährigen Bestehens ein kalt-warmes Büfett vom Feinsten

Seebach. „Schön, dass Sie sich die Zeit genommen haben, mit uns diesen Abend zu feiern.“ Mit diesen Worten begrüßte Johann Pommer, erster Vorsitzender des Köchevereins Bayerwald, die 150 Gäste, Mitglieder und Gönner des Vereins im Gasthof Xaver Biebl in Seebach. Der Anlass war es Wert, sich Zeit zu nehmen, denn gefeiert wurde das 30-jährige Bestehen der regionalen berufsständischen Vereinigung.

Mit einem Begrüßungscocktail „Corinna Royal“ - nach einer extra für die Mostkönigin zusammengestellten Rezeptur von Markus Buchner - wurden die Gäste am Eingang von der Deutschen Mostkönigin Corinna Schmöller willkommen geheißen. Höhepunkt des Abends war die Eröffnung des kalt-warmen Büfetts. Dafür hatte sich ein Team von Köchinnen und Köchen verantwortlich ins Zeug gelegt. Die Aktiven waren Josef Marxt, Rosa Knabenbauer, Christ und Karl Heinz Krompaß, Rudolf Diller, Dieter Kremhöller, Wolfgang Dilly, Beate Oppenkowski, Gerlinde Kuchler und Johann Pommer. Jüngste Helferin war die Auszubildende Nadine Diller aus Euschertsfurth.

Im Rahmen des Abends wurden verschiedene Kollegen für 30 Jahre Mitgliedschaft im Verein geehrt. Es waren Peter Stolzenberger, Helmut Scheibenzuber, Theo Pimgerts, Günther Sigl und Alois Mühlechner. Die Geehrten erhielten als Geschenk ein Holzwappen mit Kochlöffel.