

Großer Erfolg für den Köcheverein Bayerwald beim Lallinger Obstmarkt

Köcheverein Bayerwald stärkt sein Profil!

Nicht nur die monatlichen Treffen bei einem der Kollegen oder die kleinen Ausflüge, wie z. B. eine Donaurundfahrt mit Ripperlessen usw. stärken derzeit das Zusammengehörigkeitsgefühl des Köchevereins ganz erheblich, auch die Bemühung um die Jugendlichen in der Gastronomie wirkt sich zunehmend positiv aus.



Dazu trägt auch der gemeinsame Auftritt auf Festen, die Zusammenarbeit mit Veranstaltern und die Ausnützung von Werbeträgern wie z.B. von Produktköniginnen und das Anbieten von themengerechtem Speisenangebot bei.

In diesem Jahr kommt das ganz besonders zum Ausdruck, denn im Lallinger Winkel wird auch jährlich die DEUTSCHE MOSTKÖNIGIN gekrönt und sowohl die derzeitig amtierende Deutsche Mostkönigin als auch ihre Vorgängerin arbeiten in der Gastronomie und sind Mitglied beim KÖCHEVEREIN BAYERWALD.

Da ist es natürlich selbstverständlich, dass sich ihre „Zunft“ auch zeigt.

So hatte der Köcheverein schon beim Lallinger Apfelblütenfest einen Stand bei dem es Mostkocktails und Mostcreme „Corinna – Royal“ gab und beim jetzigen OBSTMARKT gab es sogar ein Mostmenü.

„Nicht nur zum Reinbeißen“

„Der Apfel ist Symbol der Erde, des ewigen Lebens, von Liebe, Macht und der weiblichen Schönheit. Und einfach rundum gesund“!

So wurden die Besucher des Hundinger Apfel- und des Lallinger Obstmarktes von der derzeitigen DEUTSCHEN MOSTKÖNIGIN Nadine Diller, die in ihrem wirklichen Beruf Köchin und Azubi als Restaurantfachfrau ist, begrüßt.

Mehr als 1000 Besucher besuchten am Kirchweihsonntag den Lallinger Obst- und Bauernmarkt

KÖCHEVEREIN BAYERWALD WAR MIT EINEM EIGENEN STAND VERTRETEN.

Nicht weniger als 6 Küchenchefs bekochten die Besucher mit einem eigens auf die Mostkönigin bzw. auf den Markt zugeschnittenem Menü.

Angeboten wurde ein Cocktail „Nadine-Royal“, ein Apfel/Kirschkirsch, ein „Lallinger Mostzwiebelfleisch“ mit glasierten Äpfeln und als Nachspeise eine „Lallinger Mostcreme“.

Dass, dieses genau wie alle anderen Schmankerl die man auf dem Markt, bei dem es übrigens nur ungespritztes Obst in großer Sortenvielfalt (ca. 70 versch. Apfel-Birnen- u. Zwetschgen haupts. von Hochstammbäumen) aus der Region gab, Genusssinne der Besucher erreichte, zeigte davon, dass an keinem der Schmankerlstände etwas übrig blieb.

Bereits ab 16 Uhr war an vielen Ständen schon „Ausverkauft“ angesagt.

Aber es musste trotzdem keiner hungrig nach Hause gehen, DENN ALLE GASTHÖFE DES LALLINGER WINKELS hatten durch das herrliche Wetter, den Markt und auch wegen des „Anziehungspunktes“, das der neue Lallinger Feng Shui Kurpark und der Streuobsterlebnispark in Panholling mit sich bringen, einen großen Ausflugsstrom erwartet und sich auch darauf eingestellt.

Es brauchte weder jemand auf die „obligatorische Kirchweihgans“ noch auf sonstige feine Schmankerl verzichten.

Auch für musikalische Unterhaltung war gesorgt.

Am Dorfplatz unterhielten die „Strawanzer unter Leitung von Robert Schiller und im Dollmaiersaal spielte anlässlich des Jahrestages vom KSV Lalling die „Jaga-Musi“ unter der Leitung von Richard Weber zünftig auf.

Das herrliche Wetter und das Angebot für alle Sinne hatte auf die Gesichter der Besucher

und auch auf die der Veranstalter, nicht zuletzt wegen der Freude über den Rekordbesuch und die guten Geschäfte, Zufriedenheit gezeichnet.



**Sechs Küchenchefs (v.l.) Wolfgang Dilly (Globus Plattling), Rudi Feldmeier (ehem. Klinikum Plattling), Karlheinz Krompass (Klinikum Passau), Restaurantfachmann Georg Bauer, Josef Marxt (Klinikum Degendorf) und Rudi Diller (Kermi Plattling) kochten auch für (v.l.) Mostprinzessin Lisa, Bayer. Honigkö-
nigin Elisabeth I. und Deutsche Mostkönigin Nadine.**

Beim Lallinger Obst- und Bauernmarkt kochten nicht weniger als sechs Küchenchefs (v.l.) Wolfgang Dilly (Globus Plattling), Rudi Feldmeier (ehem.Kliniku Plattling), Karlheinz Krompass (Klinikum Passau), Restaurantfachmann Georg Bauer, Josef Marxt (Klinikum Deggendorf) und Rudi Diller (Kermi Plattling) kochten auch für (v.l.) Mostprinzessin Lisa, Bayer. Honigkönigin Elisabeth I. und Deutsche Mostkönigin Nadin.

Nicht auf dem Foto ist Koch und Konditor Robert Lallinger, vom Lallinger Hof in Lalling. Er hatte nebenan einen eigenen Stand mit Obst, frisch gepresstem Apfel- und Birnensaft, Most, Glühmost und Edelbrände aus der eigenen Schnapsbrennerei, im Hotel gab es außer Wild, Kirchweihgans usw. die typischen Lallinger Apfelschnidl.

Küchenchef Alfred servierte im Gasthof zur Post zusätzlich zu internationalen Gerichten, als typisches Gericht Bayerwaldschwammerl und selbstgemachten Apfelrahmstrudel. Das Restaurant "Winkler Stub'n" hat, dem neuen und in Deutschland einzigem Lallinger Feng Shui Kurpark, Rechnung tragend seine Speisekarte um Gerichte nach TCM und den fünf Elementen erweitert. Aber auch im Landgasthof Bayerwald, im Gasthof Oswald und im Hotel Thula wurde themen gerecht gekocht, Kirchweihgans - Wild und sonstige Gerichte wurden entweder mit Obst verfeinert oder mit typischen Beilagen ergänzt.

Das kam bei den Besuchern gut an, denn es gab bis in den späten Nachmittag kaum einen freien Platz. So, dass Wirte und Veranstalter mehr als zufrieden waren.

Foto: Hans Schmöller