

Zanderfilet mit Bier-Bärlauch-Pesto

Der Köcheverein Bayerwald kochte im Globus-Markt für soziale Zwecke



Für einen guten Zweck kochte der Köcheverein Bayerwald im Globus (v.l.): Hans Pommer, Josef Marxt, Christa Krompaß, Rudi Kirschner, Claudia Scheibenzuber, Heinrich Vaith, Beate Oppenkowski, Rosi Knabenbauer, Wolfgang Dilly und Gerhard Gülle. (Foto: Franz Heigl)

Plattling (hg). Rinderfilet, Krustenbraten und Zanderfilet mit Bier-Bärlauch-Pesto tischte der Köcheverein Bayerwald bei der Bierwoche im Globus auf. Die Besucher konnten zuschauen, wie die renommierten Köche herzhaftes Schmankerl zubereiteten, die zu Gunsten eines sozialen Zweckes verkauft wurden.

Dass viele Köche den Brei verderben, konnte bei diesem Schaukochen nicht behauptet werden. Die Speisen wurden unter der Moderation von Rudi Kirschner von „Donau TV“ liebevoll und mit viel Geschick zubereitet. In fünf Gruppen kochten die Köche Spezialitäten aus der bayerischen Küche. Dunkles Bier spielte bei den meisten Speisen eine Rolle und ließ schon bei der Zubereitung das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Gebratenes Zanderfilet mit Bier-Bärlauch-Pesto, dazu Kartoffelauflauf mit Basilikum, und Romanesko mit Walnussbutter war das spezielle Rezept von Josef Marxt, Chefkoch am Klinikum Deggendorf, der zusammen mit Heinrich Vaith vom gleichnamigen Partyservice und Christa Krompaß, Köchin am Klinikum Passau, am Herd stand. „Beim Kochen gibt es immer wieder etwas Neues zum Ausprobieren“, kommentierte Vereinsvorsitzender Hans Pommer vom Gasthaus „Zur Linde“ in Geiersthal die Vorführungen. Bei der Zuführung der internationalen Küche sollten die regionalen Besonderheiten aber nicht aufgegeben werden.

Aber auch die Ansprüche von Krankenhauspatienten oder Heimbewohnern stellen die Küchenbelegschaft vor immer neue Kochkünste. Claudia Scheibenzuber ist Köchin im Caritas-Altersheim Osterhofen. Während sie das Sauerkraut in der Schüssel kräftig umrührt, gibt sie bekannt was die älteren Herrschaften am liebsten verspeisen: „Natürlich sind ihnen weiche Speisen wie Germknödel am liebsten, denn da brauchen's net a so beiß'n“. Kräftig knetet Beate Oppenkowski den Knödelteig. Die quirlige Erfurterin kam bald nach der Wende wegen der Liebe nach Niederbayern ins Gasthaus Xaver Biebl in Seebach. „Bei uns gibt es noch einen echten bayerischen Schweinebraten für 5,90 Euro“, erzählte sie Rudi Kirschner, legte dabei die Knödel ins Wasser. In der Zwischenzeit hat Rosa Knabenbauer - sie ist die rechte Hand von Josef Marxt am Klinikum - den Krustenbraten mit Salz, Pfeffer und Kümmel gut gewürzt und ins Ofenrohr geschoben. „Am Klinikum gibt es einen täglich wechselnden Speiseplan mit Diätkost, individuell abgestimmt auf die Patienten. Für das Personal werden sogar spanische, italienische oder französische Gerichte zubereitet“, sagte s' Roserl und goss die Soße mit dunklem Bier auf.

Bei der Kochaktion wirkten weiter Ludwig Schwindl (Bernrieder Hof), Rudi Diller (Kermi-Kantine), Wolfgang Dilly (Globus-Küche) und Gerhard Gülle (Klinikum-Küchenchef a. D.) unentgeltlich mit. Für nur drei Euro konnten die Globus-Kunden die leckeren Speisen kaufen. Den Erlös der Aktion stiftet die Geschäftsleitung für einen sozialen Zweck, der noch bekannt gegeben wird.