

2. Galaabend des Vereins der Köche Bayerwald e.V. 1979 in Regen

Bayerwald-Köcheverein trumpfte mit Top-Büfett auf
Zweiter Galaabend im vollbesetzten und frühlingshaft verzauberten Faltersaal



Kreisstadtbürgermeister Reitbauer mit Gattin werden als erste am Büfett vom Köchevereinsvorsitzenden Stolzenberger bedient. Rechts Studiendirektor Oellinger mit Gattin, als Chef der Hotelberufsfachschule Viechtach ein versierter Lobspender für diese Leistung der Bayerwaldköche. (Fotos: R. Karl)

Regen. Was Rang und Namen hat in der Bayerwald-Gastronomie und im Kreis der Öffentlichkeitsvertreter gab am Samstag dem zweiten Galaabend des Köchevereins Bayerischer Wald die Ehre. Was geboten wurde, übertraf alle Erwartungen.

Der bekannte Ballsaal, der bis zu 800 Personen fassen kann, wurde diesmal auf 400 Plätze eingeeengt, so daß die Tanzfläche groß blieb und vor allem Platz wurde für die Attraktion des Abends: das kalt-warme Büfett, das selbst die verwöhntesten Gäste in solcher Üppigkeit noch nie erlebt haben dürften. 30 gastronomische Betriebe, in denen ein Teil der 100 Mitglieder des jungen Vereins tätig ist, hatten daran Anteil, ebenso Mitglieder selbst mit eigenen "Kreationen". Was es am Büfett autzutischen gibt, war zu finden, und dies alles bei prächtigster Aufmachung. An herausragenden Spezialitäten seien nur das Lachsschaumbrot, ein im ganzen gekochter Lachs in der Reihe der Fischschmankerl, die Kalbs-, Hirsch- und Rehrücken, englische Hochrippe vom Rind, die Bries- und Wildterrinnen, die Pasteten, eine ganze Galerie von Salaten und Desserts mit den vielerlei Torten genannt. Für das in vielfältigen Formen angebotene Brot brauchte man eine eigene Ecke. Ein Adler, ein Schwan und ein Waldlerkopf wurden als Butterfiguren groß bewundert, und hier hatten sich die Köche als kunstfertige Modellierer gezeigt. Nicht genug dieses Gaumenangebots hatte man noch eine Tombola mit 500 Preisen wie einen kleinen Supermarkt aufgebaut. Den Hauptpreis, ein Zehn-Personen-Bütett, nach Belieben abrufbar, gewann die Familie Gößl aus Regen.

Der Vorsitzende des Köchevereins, "Wastlsäge"-Chefkoch Peter Stolzenberger, hatte guten Grund, allen Spendern und Helfern für diese einmalige Leistung zu danken, insbesondere dem Festausschuß für die tagelange Vorarbeit. Nach der Begrüßung der Ballgäste ließ er durch Bürgermeister Alois Reitbauer und Gattin das Büfett eröffnen, und ehe man unter den flotten vier "Colibris" zu tanzen begann, gab es erst einen Vorgenuß dieser Gaumenfreuden. In der ganzen Ballnacht, bis 3 Uhr morgens, konnte nachgefaßt werden, und es war so reichlich vorhanden, daß man gestern morgen noch im Caritas-Altenheim, bei Lehrgangsteilnehmern und Behinderten vor allem Salate abliefern konnte.

"Der Gäste Gaumen verwöhnen, ist unser Beruf" hatte Stolzenberger gesagt. Bürgermeister Reitbauer machte sich zum Sprecher der Ballgäste und würdigte diese einmalige Leistung des Köchevereins als "ein noch nie in solcher Qualität erlebtes kaltes Büfett". Erfreut zeigte er sich

über die Tatsache, daß man nach dem vorjährigen ersten Galaabend in Viechtach nun die Kreisstadt ausgewählt habe, wo man beim Ehrenbürger J. B. Falter saalmäßig ja die besten Voraussetzungen fand.

Der Saal selbst war verzaubert durch nicht weniger als 5500 rot-weiße Blüten, die an frühling-grünen Sträuchern oder an den laubenförmigeri Abdeckungen angebracht waren, sowie durch Girlanden und vielerlei Zierat. Die Regener Stadtfarben Gelb, Blau und Rot kamen entsprechend zur Geltung. Die Tische schmückten festliche Gedecke und Blumengestecke. Als Präsent von der Bodenmaiser Schönheitsfarm gab es am Eingang für die Damen nette Sträußchen. Nachdem auch die Ballgarderobe nichts zu wünschen übrig ließ, wurde es der angekündigte Galaabend in Vollendung, und der Köcheverein kann stolz auf diese Leistung sein. Nun beginnt für die Köche wieder die schwere Zeit während der Hauptsaison, so daß sie .und ihre Partner, die Gastronomen, allen Grund haben werden, sich an diese wohlgelungene Ballnacht zu erinnern.