

8. Galaabend des Vereins der Köche Bayerwald e.V. am 01. März 1986 in Deggendorf

Zur Bayerwald-Traditionsküche den internationalen Touch
Köcheverein feierte sein zehnjähriges Bestehen mit dem 8. Galaabend

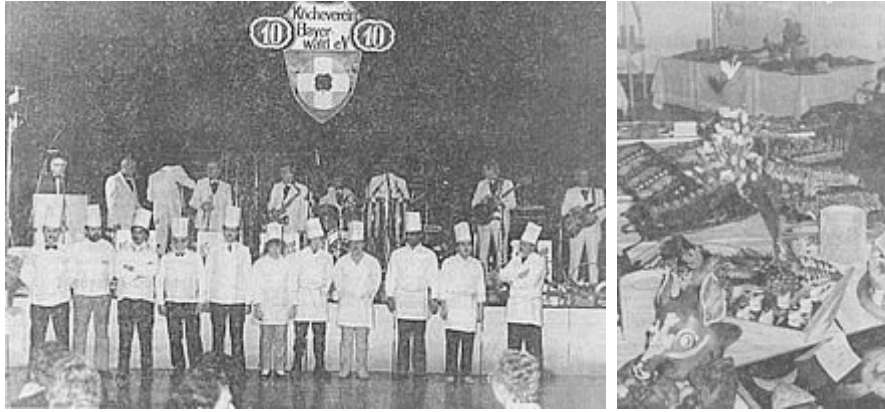


Foto links:

In den zehn Jahren seines Bestehens hat der Köcheverein „Bayerwald“ e.V. die heimische Küche nicht vernachlässigt, ihr aber den internationalen Touch hinzugefügt. Das war auch notwendig, weil der Fremdenverkehr völlig neue Anforderungen stellte. Das Bild zeigt die elf Köche des Plattenwettbewerbs, links den für die Organisation verantwortlichen, hochgelobten Koch des Kreiskrankenhauses Deggendorf, Gerhard Gülle, links dahinter am Rednerpult Vorsitzenden Heinz Oesterreich sowie die alles andere als müden "Kanapee Swingers".

Foto rechts:

Wer den Gaumen verwöhnen will, muß die Augen verführen. Den Köchen gelang dies mit ihrem kalten Büfett vorzüglich.

(mw). Haxn, Knödl und was es sonst noch an bayerischen Schmankerln gibt, standen an diesem Samstagabend nicht auf der Speisekarte. Das bedeutet jedoch nicht, daß der Köcheverein „Bayerwald“ e.V. sich darauf nicht versteht. Er feierte vielmehr sein zehnjähriges Bestehen mit dem 8. Galaabend. Und da die vorhergegangenen Abende dieser lukullischen Art in bester Erinnerung waren, blieben von den 600 Eingeladenen nur wenige fern. Die Stadthalle war voll besetzt.

Ehrevorsitzender Peter Stoltenberger, seinerzeit einer der Gründer des Vereins, strahlte. Hochgeehrt und mit einem Erinnerungsgeschenk bedacht, mag er mit einiger Befriedigung über die Gründungsidee nachgedacht haben. Seinerzeit war die Idee, die landschaftlichen Kücheneigenheiten nicht aufzugeben, ihnen aber die große internationale Küche hinzuzufügen, durchaus nicht überall mit Jubel aufgenommen worden. Mittlerweile hat sie sich durchgesetzt. Es kamen immer mehr Urlauber, die mehr als nur ein Einheitsgericht wünschten. Es kamen Fachleute, die Anforderungen wuchsen - und die Bayerwald-Gastronomie zeigte sich den neuen Anforderungen und Herausforderungen gewachsen. , Dank auch der unaufdringlichen Arbeit des Köchevereins!

Ernst Schneidinger leitete den Galaabend, für den Gerhard Gülle die Organisation übernommen hatte. Die Küche des Kreiskrankenhauses war zum fachpraktischen Schlachtfeld geworden - aber daß viele Köche den Brei verderben, konnte man im Ergebnis dieses konkreten Falles beim besten Willen nicht behaupten. Das Büfett war aus den von Berufsköchen und ihren Lehrlingen zusammengestellten Platten arrangiert worden. Mitglieder des befreundeten Köchevereins aus Mainz bildeten die Jury. Überdies waren auch Köchereinsmitglieder aus Frankfurt, Wiesbaden und vom Patenverein Bad Füssing gekommen. Elf Köche, darunter eine kochende Meisterin, beteiligten sich an dem Wettbewerb.

Vorsitzender Heinz Oesterreich ging nach dem Einzug der Köche kurz auf die Vereinsgeschichte ein und freute sich, daß zahlreiche Auszeichnungen vergeben werden konnten. Im Bereich "Hotels-Gaststätten" gab es eine Goldmedaille für "Dreiburgensee" Tittling, im Bereich "Ge-

meinschaftsverpflegung" für die VHS, "Bäckerei-Konditorei" für Wiedemann, "Metzgerei" für Schiller (Deggendorf). Ferner wurden zahlreiche Betriebe mit Silber oder Bronzemedailles und mit Urkunden bedacht. Gemessen an der Zeit der Vorbereitungen war die "Schlacht am kalten und warmen Büfett" nur kurz und sie endete mit einem Keglerergebnis: die Tische waren abgeräumt!

Die "Kanapee-Swingers" und die "Monaco-Band" sorgten dafür, daß niemand einschief und die zuvor angehäuften Kalorien alsbald wieder verarbeitet waren: Auf dem Tanzboden! Um Mitternacht ging's noch einmal mit Schmankerln ganz groß auf - und dann war die schmackhafte Leistungsschau der Köche wieder einmal vorüber.

Deggendorfer Zeitung vom 03. März 1986