

Hier war tatsächlich alles Käse



Deggendorf/Viechtach (hg). „Alles Käse, oder was?“ Diese oft salopp geäußerte Frage konnte man in diesem Fall ohne bösen Hintergedanken tatsächlich mit Ja beantworten. Der Köcheverein Bayerwald e.V. und die Hotelberufsschule Viechtach hatten gemeinsam mit dem Innstolz Frischdienst Deggendorf ein Käseseminar organisiert. Fachlehrer Peter Stolzenberger (2.v.r.) freute sich, über 70 Teilnehmer - Schüler, Fachlehrer, Referendare und Köchevereinsmitglieder - in der Viechtacher Hotelberufsschule begrüßen zu können. Eva-Maria Gotz (3.v.l.) von der Firma G.A.S.T, in Neuötting informierte im Auftrag der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft über Käseherstellung, Fettgehaltsstufen und Verwendung von Käse in der Gastronomie. Der Vorsitzende des Köchevereins, Johann Pommer (2. v.l.) bedankte sich für die Organisation bei Fachlehrer Peter Stolzenberger, Fachlehrer und Jugendwart Roland Stieglmeier (4.v.l.), Jugendwart Rudolf Dille, sowie bei Innstolz-Verkaufsleiter Franz Plattner (3.v.r.) für die Unterstützung. Das reichhaltige Käsebuffet wurde ausschließlich mit bayerischem Käse gestaltet, wobei ein bedeutender Teil von über 20 Sorten aus dem Hause Innstolz stammte. Vorsitzender Pommer wies auf den Köcheball hin, der am 1. April anlässlich des 30-jährigen Jubiläums des Köchevereins im Gasthaus Biebl in Seebach stattfindet. (Foto: Molnar)

Freitag, 25. November 2005