

# Beweis erbracht: Viele Köche verderben keinen Brei

**Köcheverein Bayerwald feierte das 30-jährige Bestehen mit einem Festbuffet - Ehrung für die Gründungsmitglieder**



**Ein traumhaftes Büffet zauberten die Bayerwaldköche zum 30-jährigen Bestehen. Vorsitzender Johann Pommer (links), Mostkönigin Corinna Schmöller, Gründungsvorsitzender Peter Stolzenberger (5. v. L), Ehrenvorsitzender Gerhard Gülle und OB Anna Eder durften die Kreationen als erste probieren. (Foto:Heigl)**

Deggendorf (hg). Gefüllte Weinblätter, Garnelenspieße, Roastbeef mit Pfeffersöße: Zum 30-jährigen Bestehen verwöhnte der Köcheverein „Bayerwald“ seine Gäste mit einem traumhaften Büffet. Unter der Schirmherrschaft von OB Anna Eder feierten die Köche die Gründung vor drei Jahrzehnten an der Hotelberufsfachschule Viechtach.

Der Galaabend im großen Saal des Landhotel Xaver Biebl in Seebach wurde nicht nur ein kulinarisches Erlebnis für die rund 150 Besucher, sondern auch musikalisch durch die „Vaitl-Buam“. Zwischen den Gängen zum Büffet wurde eifrig das Tanzbein geschwungen. Ehrenvorsitzender Gerhard Gülle eröffnete den Tanz mit OB Anna Eder. „Als regionaler Zweigverein des Verbandes der Köche Deutschland wurde der „Köcheverein Bayerwald“ vor 30 Jahren gegründet“, sagte Vorsitzender Johann Pommer. In den Jahren haben sich die „Bayer-wäldler“ in Deutschland viele Freunde gemacht. So überbrachte etwa Jörg Schaberger vom Bund der Köche Mainz persönliche Glückwünsche, wie auch Bernd Kordina, Vorstandsmitglied im Landesverband der Köche Bayerns. Vom Club der Köche Landshut kam Siegfried Rasb, vom Köcheverein Passau-Donauwald Helmut Kafel. Die Deggendorfer Gastronomie war durch BHG-Bezirksvorsitzende Rose Marie Wenzel vertreten. Den Begrüßungscocktail kredenzte die deutsche Mostkönigin Corinna Schmöller. Pommer dankte den rund 40 Sponsoren, die neben den Köchen zum guten Gelingen des Abends beigetragen haben. Bei der Tombola gab es viele Preise zu gewinnen.

„Überwiegend aus bekannten Fremdenverkehrsorten und renommierten Hotels des Bayerischen Waldes kamen vor 30 Jahren in der Hotelberufsschule Viechtach die Küchenchefs, Köche, Kochlehrlinge und einige Gastronomen zur Gründung eines neuen Kochvereins zusammen, wie er in Niederbayern nur in Landshut und Bad Füssing bestand“, so erinnerte Peter Stolzenberger an die Gründung. Stolzenberger übernahm damals den Vorsitz und legte den finanziellen Grundstock durch verschiedene Veranstaltungen. Gedankliche Bausteine bei der Gründung waren die Förderung des beruflichen Nachwuchses, Weiterbildungen für die Mitgliedsköche und das gesellige Miteinander, das bei den monatlichen Stammtischen gepflegt wird. Initiator war der Fachlehrer und Küchenmeister Bernd Degen von der Hotelberufsschule. Sein Ziel war es, mit dem Verein den Lehrlingen Gelegenheit zu geben, mit erfahrenen Berufsköchen Erkenntnisse auszutauschen und neue Energien für diesen Berufsstand zu entwickeln. Stolzenberger zeigte sich überzeugt, dass der Köcheverein „Bayerwald“ weiterhin seinen festen Bestand haben wird und hofft auf die Mitgliedschaft junger Nachwuchsköche.

„Viele Köche verderben den Brei“ - diesem Spruch wirkten die Köche mit dem traumhaften Büffet ent-

gegen, so OB Anna Eder. Die Schirmherrin ging auf den Verbund Tourismus und gute Küche ein. Denn die Urlaubsgäste kommen in den ostbayerischen Raum neben der schönen Landschaft und den Freizeitmöglichkeiten gerne auch wegen der guten niederbayerischen Küche. Anna Eder gratulierte dem 30-jährigen Bestehen und wünschte weiterhin eine florierende Vereinsarbeit. Vorsitzender Johann Pommer ehrte die Gründungs- und 30-jährigen Mitglieder Peter Stolzenberger, Theodor Pimperts, Alois Mühllehner, Helmut Scheibenzuber und Günter Sigl.

Zwei Tage arbeiten die Köche und Köchinnen an dem Büffet. Am ersten Tag wurden Speisen eingelegt und dann am Jubiläumstag hergerichtet. Beteiligt waren Josef Marxt und Rosa Knabenbauer, Christa und Karl Heinz Krompaß, Nadine und Rudolf Diller, Dieter Kremhöller, Wolfgang Dilly, Beate Oppenkowski, Gerlinde Kuchler und Johann Pommer.

© ?, 05. April 2006