

Bericht Schöller Gala

Am 15.12.2006 fand im Kunst- Cafe-Restaurant Kellerhaus in Pommersfelden eine persönliche Galafeier des Vorsitzenden des Vereins Nürnberger Köche, Herrn Peter Häusler statt. Für honorige Gäste, die der Einladung Peter Häuslers und seiner Frau gefolgt waren, kochte die mit Kollegen des Vorstandes aufgefüllte, bayerische Köchemannschaft, ein fünfgängiges Galamenü.

Der unter der Leitung der Gastronomenfamilie Hofmann stehende gastronomische Betrieb ist liebevoll in Landschaft integriert und bietet durch seine offene Bauweise einen weiten Blick auf Schloss Pommersfelden und seine Umgebung. Kunst und Kultur haben in diesem Haus einen hohen Stellenwert und so musste sich die Köchecrew um den Vorsitzenden des Landesverbandes der Köche Bayern, Max Heim, schon tüchtig ins Zeug legen, um den Ansprüchen an Haus und Gästen gerecht zu werden.

Mit der Vorspeise, welche aus einer Sülze von Flusskrebse auf mariniertem Kalbstafelspitz mit Rote Betecarpaccio bestand war der Einstand gelungen. Jeder einzelne Gang wurde von den Köchen bei den Gästen erklärend serviert, wobei diese ihren Dank mit Beifall bekundeten. Das Kräuterschaumsüppchen mit Tomaten-Meerrettichroulade war ganz der Gegend, welche ja auch Meerrettichanbaugesbiet ist, angepasst.

Weiter ging es mit dem Zwischengang, marinierte Zanderschnitte auf der Gewürzhaut gebraten und auf gebratenen Mandel-Schwarzwurzeln angerichtet, mit Safransoße nappiert, genießen war eben angesagt.

Ein Hingucker war auch der Hauptgang, Rehrücken im Gewürzbrotmantel, mit seinem Sugo auf Spitzkohl angerichtet mit einer würzigen braunen Polentaspitz.

Trotz Schneemangels was auf die winterliche Zeit einstimmen könnte, war das Dessert ein Wintertraum: Birnenstrudel mit Honigsabayon, Mandelmousse und einer Kugel Eis Creme Praline Marc de Champagner aus dem Haus Schöller.

Gastgeber Peter Häusler und seine Gäste bekundeten den Mitwirkenden Köchen großes Lob, auch Siegfried Schaber ehemaliger Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands sprach von einem gelungenem und schmackhaftem Menü. Nach dem Aufräumen in der Küche ging für die Mannschaft wieder einmal ein langer Tag mehr als erfolgreich zu Ende. Mit dem guten Gefühl, wieder ein paar Menschen mit einem gutem Essen glücklich gemacht zu haben, wurde die Heimreise in die Regionen Bayerns angetreten.

Die Teilnehmer waren: Max Heim, 1. Vorsitzender Landesverband der Köche Bayern
Hermann Münch stellv. Vorsitzender Landesverband Bayern
Bernd Kordina, Kassier Landesverband Bayern
Walter Fröhler, Mitglied der Mannschaft
Michaela Fröhler, Mitglied der Mannschaft
Manfred Prifling, Mitglied der Mannschaft
Manfred Versal, Teamkoordinator der Mannschaft
Alexander Hempel, Mitglied der Mannschaft musste leider
absagen

Bericht: Bernd Kordina