

# Ein Schmaus für Gaumen und Augen

## Club der Köche Landshut trumpfte bei seinem Schwarz-Weiß-Ball wieder auf

Blitzlichtgewitter herrschte am Samstagabend in der Eskara-Halle in Essenbach. Abgelichtet wurden allerdings nicht Prominente, Politiker oder Sportler. Nein, an diesem Abend waren die Stars die Köstlichkeiten des Clubs der Köche Landshut, der immer im Januar zum Köcheball einlädt.

Dass die Karten für den bekannten Köcheball in diesem Jahr wieder besonders begehrt waren, zeigte sich an der Zahl der Gäste, die sich ab 18.30 Uhr in der Halle tummelten. Auch wenn das Buffet immer erst gegen 19.30 Uhr eröffnet wird, bestaunen die Ballbesucher gerne schon vorher, was ihren Gaumen verwöhnen soll.

So streiften sie auch dieses Mal zu den Jazz-Klängen des Carossa-Quartetts durchs Foyer, in dem Clubmitglieder warme Speisen anpriesen, und auch über die Tanzflä-



An der Sushi-Theke gab es Spezialitäten mit rohem Fisch. – Der Aufbau des Eisbuffets wurde von Nebelschwaden und Feuerwerk begleitet.



Gäste wurden verwöhnt mit „Barbarie-Flugentenbrustfilet“ mit Honigblaukraut, Reiberknödel und Majoranjus, Schweinefilet mit Maronen-Kräuterkruste, dazu Teigtaschen mit Steinpilzfülle und Cognacsoße, verschiedensten Tapas, Saiblingsröllchen mit Zucchini-mantel auf Wurzelgemüse mit Safransoße und Butterreis sowie leckerem Dreierlei vom Reh mit Kartoffelplätzchen und Rahmwirsing.

Nach einigen Tanzrunden zur Musik der Tom-Lorenz-Band lieferten die Jungköche, die auch für den geordneten Ablauf beim kalten Buffet sorgten, noch ein süßes Feuerwerk. Denn um Mitternacht verwandelte sich die Tanzfläche erneut in ein Eldorado von Köstlichkeiten: Kleine Kuchen wie Tiramisu, Strudel-Stücke, Eis sowie Creme-Desserts lockten die Nachspeisen-Fans zu einem Nachschlag.

Unterhaltsames Highlight war im Anschluss die Tanzeinlage der „New Dimension“ aus Velden, die in ihrem diesjährigen Programm Edelsteine – Rubine, Smaragde und Diamanten – im wahrsten Sinne des Wortes funkeln ließ und atemberaubende Hebefiguren und Sprünge bot. Für weitere Abwechslung zwischen den Tanzrunden hatte zuvor schon die Tanzschule Peterhansel aus Landshut gesorgt. Gestärkt durch die Mitternachtssuppe, stürzten sich die Ballgäste anschließend weiter in die rauschende Ballnacht, die der ein oder andere auch mit einem frühen Weißwurstfrühstück beendete. – bot-

che und den hinteren Bereich der Halle. Denn dort gab es viel zu entdecken: Eine Sushi-Theke, ein exotisch angerichtetes Obstbuffet und auf der Tanzfläche große, wie Inseln wirkende Buffet-Stationen mit

Köstlichkeiten aus Fisch, Wild, Obst, Gemüse und Fleisch. Beige-rosaschimmernde Pasteten aus Blätterteig und Wildfüllung, rötlich glänzender Wildlachs, eine in Kürbisform geschnittene Melone, dekoriert mit Parmaschinken und eingelegtes Gemüse waren beispielsweise auf den Tischen angerichtet.

Dazwischen ergründeten die Ballgäste schon fast wie Touristen das reichhaltige Angebot und zückten ihre Kameras, um den Anblick festzuhalten, der ihnen schon den Mund wässrig machte.

Gegen 19.30 Uhr trat schließlich der Vorsitzende des Clubs der Köche, Jürgen Winter, ans Mikrofon, um nach der Begrüßung der Ehrengäste den Abend offiziell zu eröffnen. Neben der hiesigen Prominenz und den zahlreichen Teilnehmern

und Mitwirkenden, denen für ihr Engagement gedankt wurde, hieß Winter auch den Präsidenten des Verbandes der Köche Deutschlands, Robert Oppeneder willkommen. Er hatte an diesem Samstag den Weg nach Essenbach gefunden und sprach lobende Worte. Obwohl er in seiner Funktion oft unterwegs und damit auch bei solchen Veranstaltungen Gast sei, war er doch überwältigt von dem Ansturm auf dieses Event in Essenbach.

Siegi Rasp, Ehrenvorsitzender des Clubs der Köche Landshut, dirigierte die Gäste anschließend nacheinander ans Buffet. Und nicht nur die kalten Speisen waren ein Gaumenschmaus. Mit den warmen, wunderbar aufeinander abgestimmten und vielfältigen Speisen war wieder für jeden Geschmack etwas dabei. Die



Neu beim kalten Buffet war ein Tisch, an dem die Köche frischen Lachs schnitten und an die Ballgäste verteilten.



Jürgen Winter, Vorsitzender des Clubs der Köche Landshut (links), eröffnete das Buffet. – Siegi Rasp dirigierte als Ehrenvorsitzender den Gang ans Buffet.



Vor der offiziellen Eröffnung des Buffets beugten die Gäste neugierig das Angebot.



Atemberaubende Figuren gab es beim Auftritt der Showtanzgruppe New Dimension aus Velden zu sehen. (Fotos: bot)

# hülsta - Planungs- und Beratertage

Am 27. und 28. Januar

**WEKO WURDE VON HÜLSTA AUSGEZEICHNET FÜR Hervorragende Leistungen in Präsentation, Beratung und Kundenservice.**

In der Computer-Animation sehen Sie sofort, wie Ihr Raum wirkt.

**Unsere Spezialisten finden auch bei schwierigsten Raumverhältnissen die optimale Lösung!**

Verschiedene Blickwinkel und Varianten im Handumdrehen.

## hülsta

Planungstage am 27. und 28.01.

Ein Highlight der hülsta-Planungstage ist die kostenlose Computerplanung! Wir bitten Sie um telefonische Anmeldung, um Wartezeiten zu vermeiden. Anmeldung ab sofort möglich, zwischen 9.30 und 19.00 Uhr, unter:

**Pfarrkirchen:** Herr Lettl 08561 - 900 1698  
**Rosenheim:** Frau Stahl 08031 - 900 2419

## Beratertage

Am 27. und 28. Januar

## weko

Fühlen Sie sich wie zu Hause.

**Pfarrkirchen** Südeinfahrt 1 • 83347 Pfarrkirchen Direkt an der B388 • Ausfahrt Mitte  
**Telefon:** 08561/900-0  
 MO-FR 9.30-19 • SA 9-18 Uhr

**Rosenheim** Am Gittersbach 1 • 83026 Rosenheim Direkt an der B15 • A8 Ausfahrt RO  
**Telefon:** 08031/900-0  
 MO-FR 9.30-19.30 • SA 9-18 Uhr

[www.weko.com](http://www.weko.com) • E-Mail: [info@weko.com](mailto:info@weko.com)