



Holger Dennstedt aus Sachsen prä-sentierete dreierlei Windbeutel.



Gekocht und zubereitet wurde an drei Stationen im Saal sowie in der Küche des Gasthauses Putz-Zviedris.

Fotos: Georg Soller



Vorsitzender Thomas Mielke und Köchin Kea Bründl.

Eine kulinarische Ballnacht

Schlemmen und Tanzen: Live Cooking beim großen Ball der Köche in Obervilslern

Von Georg Soller

Er gilt als einer der gesellschaftlichen und kulinarischen Höhepunkte der Ball-saison im ganzen Landkreis: der Ball der Köche und Feinschmecker. Beim Neustart am vergangenen Samstag im ausverkauften Gasthaus Putz in Obervilslern startete die neue Vorstandschaft des Clubs der Köche auf bemerkenswerte Weise durch. Ein Teil des exklusiven Zwölf-Gänge-Menüs wurde live vor den Augen der Besucher zubereitet.

Das Kennzeichen des Balls der Köche war bis zum Beginn der Corona-Pandemie ein üppiges Vorspeisen- und Nachspeisenbuffet sowie verschiedene Stationen mit Hauptgerichten. Bis dahin fand der schwarz-weiße Galaball in der Eskara in Essenbach statt.

Jetzt hat die junge Vorstandschaft des Clubs der Köche ein neues Kapitel des Feinschmecker-Balles aufgeschlagen: Kleiner und übersichtlicher, dafür aber mit einem exklusiven Zwölf-Gänge-Menü, das von mehr als 40 Köchen – von prominenten Küchenchefs bis zu Lehrlingen – vor den Augen des Publikums zubereitet und angerichtet wurde. Die junge Generation in der Küche wollte zeigen, welche aktuellen Gastro-Trends momentan in bayerischen Küchen den Ton setzen.

„Bei unserer Menüfolge, die mit Können und Hingabe zubereitet wurde, haben wir überwiegend auf Produkte von regionalen und über-regionalen Anbietern in Bio-Qualität gesetzt“, erklärte Vorsitzender Thomas Mielke bei der Begrüßung. Diese Herangehensweise unterstreiche nicht nur „die kulinarische Hin-



Mehr als 40 Köche bereiteten das hervorragende Zwölf-Gänge-Menü zu und bekamen dafür am Ende großen Applaus.

gabe, sondern auch unsere Wertschätzung für nachhaltige und hochwertige Lebensmittel“, so Mielke weiter.

Vor allem aber sollten die Besucher das besondere Geschmackserlebnis haben, wenn jeder Gang frisch zubereitet auf dem Teller landet. Und dieses Konzept ist auch voll aufgegangen.

Der kulinarische Teil der Ballnacht begann mit einem speziellen Löffel: Kea Bründl, einem größeren Publikum bekannt aus der TV-Kochwettbewerbsshow „The Taste“, hatte einen Löffel mit Entenbrust, Rosenkohl, Blaukraut und Wasabi vorbereitet. Das Arrangement schmeckte rund und stellte einen vielversprechenden Einstieg in die Menüfolge dar.

Der Abend beginnt mit einem Löffel ...

Danach mussten die Besucher selbst aktiv werden. Es gab Zitronengras-Maiscremesuppe mit Ciabatta, Koriander und Garnele, eine Sushi-Platte mit Ingwer, Mayonnaise,

Wasabi und Dim Sum („kleine Herzwärmer“) sowie als dritte Version Rauchlachs mit Glasnudelsalat an Hopfen-Sojasoße.

Da die Besucher je eine Stunde Zeit hatten, sich die verschiedenen Vorspeisen, Hauptspeisen und Nachspeisen zu holen, wurde der Abend zu einer entspannten Schlemmerreise, die in jeder Hinsicht ein Genuss war. Dazwischen sorgte die Tanzkapelle „Rübezahl“ für eine angenehme Tanzmusik, bei der man die ersten Kalorien gleich wieder loswerden konnte.

Zum Hauptgericht reichten die Köche zunächst Nudeln: Linguine mit Trüffel und Parmesan oder Calamarata mit Reh und Preiselbeeren. Mächtig war das Dinkelrisotto mit heimischen Pilzen und Käse, zart die Rinderlende Sous Vide von Landluft mit Bohnen und Polenta sowie elegant der Skrei mit Meerrettich, der auf einer Rote-Bete-Scheibe mit Kartoffeln angerichtet wurde.

Es bedurfte bei vielen Besucher wohl mehrerer Tanzrunden, bevor man sich an die Nachspeisen wagen

konnte: Holger Dennstedt hat Windbeutel mit dreierlei Füllungen vorbereitet – Apfel, Kirsche und Schokolade; der Konditormeister und Bruder des zweiten Vorsitzenden Mario Dennstedt war eigens mit seiner Frau aus Sachsen angereist, um die Windbeutel anzufertigen. Außerdem gab es Honigtarte mit Bergamotte und Popcorn-Eis, Fichtenspitzeneis mit Holunder-Zwetschgen-Kompott und Birnen-gel sowie zuletzt eine bayerische Käseauswahl mit Feige, Traube, Walnuss-Crunch und warmem Baguette.

... und endet mit Honigtarte und Popcorn-Eis

Kurz nach Mitternacht zeigte die Showtanzgruppe „Members of Dance“ ihre neue Tanzshow: „Zodiac – Auf den Spuren des vergessenen Sternzeichens“. Das mystisch-kosmische Spektakel um ein vergessenes Tierkreiszeichen begeisterte die Besucher mit einem Mix aus Showtanz, Akrobatik und darstellendem Tanz und einer mitreißenden Performance.

Dass der Ball der Köche ins Vils-tal umgezogen ist, hatte verschiedene Gründe. Entscheidend war zunächst, dass das Show-Cooking in der Eskara aus Gründen des Brandschutzes nicht möglich war. Hinzu kommt, dass die junge Vorstandsriege im Club der Köche das neue Konzept nicht gleich mit 800 Besuchern ausprobieren wollte. Und damit Gastronom Marcel Zviedris und seinem Serviceteam, das freundlich und schnell war, ein sehr kooperativer Partner zur Verfügung stand, fiel die Wahl für den Neustart auf das Gasthaus Putz in Obervilslern.