



Um die Wette brutzeln

Mehr als 400 Besucher bei Kochshow „Biss um Biss“ in der Alten Schweißerei

Von Ute De Pascale

Schrobenhausen (SZ) Einen Wettkampf, bei dem alle Teilnehmer als Sieger hervorgehen, den gab es am Samstagabend bei der Kochshow „Biss um Biss“. Zum vierten Mal hat die Stadtmarketinggenossenschaft die Kulinarik-Show auf die Beine gestellt.

Schrobenhausener Bank versus Sparkasse versus intv heißt es beim diesjährigen Kochen in der Alten Schweißerei der Bauer AG. Um es vorwegzunehmen: Gewonnen haben sie alle. Das intv-Team den Vorspeisengang, die Schrobenhausener Bank das Hauptgericht und die Mädels von der Sparkasse das Dessert. „So knapp war es noch nie“, staunt auch Walter Mittermüller, der das Wettkochen moderiert.

Eine Show in dem Sinne, wie ein Jamie Oliver der Kochlöffel schwingt in Grund und Boden plappert, liefern die Teams nicht. Den Job darf schon Mittermüller machen. Denn allesamt sind sie hochkonzentriert bei der Sache. Umso größer dann die Erleichterung, wenn wieder ein Gang abgearbeitet ist, und

nach dem allerletzten liegt man sich dann von aller Anspannung befreit in den Armen. Unter den Augen hunderter Besucher, permanent überwacht von einem Kameramann, der selbst die kleinste Gräte auf die riesige Leinwand überträgt, und bewertet von einer fünfköpfigen Jury – das ist für die Kochlaien ja auch eine ganz andere Nummer als am heimischen Herd gemütlich vor sich hinzubrutzeln.

Während der gesamten Veranstaltung durchströmt köstlicher Duft die Alte Schweißerei, der die mehr als 400 Besucher zum Probieren an einem der Verköstigungsstände einlädt. Deftiges gibt es hier ebenso wie feine Desserts oder auch edle Weine. Die Menschen schlendern durch die Halle, probieren hier, fachsimpeln da. Das Konzept, das die Stadtmarketinggenossenschaft auf die Beine gestellt hat, ist locker und das tut der Veranstaltung gut. „Im Vergleich zur allerersten Kochshow ist das diesmal wesentlich professioneller“, lobt ein Besucher.

Immer wenn es gen Ende einer Runde geht, versammeln sich die Menschen rund um den Kochbereich. Sitzen die letzten Handgriffe? Und:

Was wurde denn wieder Schönes kreiert? Ganz genau beäugen Publikum wie Jury die kulinarischen Ideen der Hobbyköche. Kommentare wie „Kompliment, das sieht alles sehr, sehr gut aus“, gibt es dann ziemlich oft von der Jury zu hören, die auf der Bühne thronend die verschiedenen lukullischen Kreationen probieren darf.

Ginge es an diesem Abend um einen Preis fürs Outfit – da läge die Sparkasse vorn, zumindest was die Abstimmung der Klamotten angeht. Denn nicht nur die vier Köchinnen sind in knallroten Schürzen zugange. Wie die anderen Teams haben auch sie ihre Fans mitgebracht. Nur dass man die bei den anderen immer nur anhand des Jubels erkennt, der immer dann ausbricht, wenn es eine besonders hohe Wertung gibt – und nicht, wie bei den Sparkassenleuten, am Einheitslook. Ginge es allerdings darum, wer sich am schönsten freuen kann, dann hätte Carlhans Hofstetter von der Schrobenhausener Bank große Chancen auf das Siegerkrönchen.

Übrigens: Die zu verarbeitenden Zutaten kannten die Teams – nicht aber die Über-

ANZEIGE

*Gutschein für eine Hörsimulation im Wert von 95.-€

Bringen Sie diese Anzeige mit und erleben Sie bei uns den hörbaren Unterschied in Alltagssituationen mit und ohne Hörsystem.



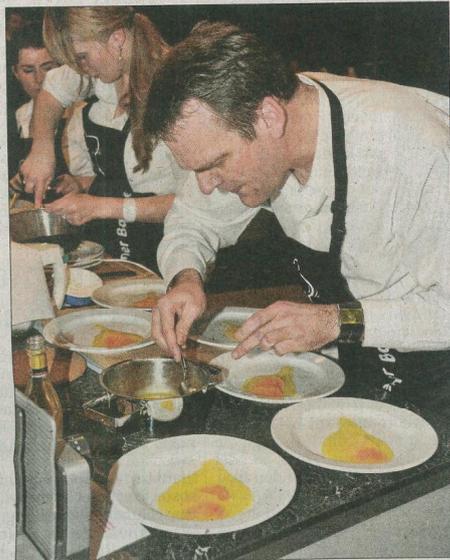
HÖRGERÄTE LANGER

www.hoergeraete-langer.de

Kostenfreies Info-Telefon: 0800 0935370

raschungszutaten, die sich Starkoch Christian-Loisl und sein Kompagnon Peter Cruber einfallen ließen. Ein wenig schelmisch waren sie dabei ja schon zugange. Denn in den Hauptgang, einer Kreation aus Karotten, Kohlrabi und Kalbsschnitzel eine Blutwurst integrieren zu müssen oder ins Dessert „Grünen Pfeffer in der Lake“ – das hat es in sich.

Weitere Fotos unter www.donaukurier.de



Ganz im Zeichen der Gaumenfreuden stand am Samstagabend die Alte Schweißerei der Bauer AG. Die Teams der Schrobenhausener Bank (unten, l.), der Sparkasse (unten, r.) und von intv (l. mit Gesichtsschutz) waren dabei äußerst konzentriert zugange. Für die Besucher gab es an den Verköstigungsständen auch viele Köstlichkeiten zu probieren. Fotos: De Pascale

