

Neun-Gänge-Menü für St. Leonhard

BENEFIZAKTION Der Südtiroler Gourmetkoch Stefan Unterkircher und ein ausgewähltes Team zeigten ihr Können beim Deglbauer in Hemau.

VON INGRID KROBOTH, MZ

HEMAU. Sie sind allesamt mit Südtirol in irgendeiner Art verbandelt: die sieben Köche, die im Gasthaus „Zum Deglbauer“ ein Neun-Gänge-Menü zugunsten des Fördervereins St. Leonhard Regensburg kreierten. Star des Abends war der Südtiroler Gourmetkoch Stefan Unterkircher, der für seine exklusive Küche im Restaurant „Castel Ringberg“ am Kalterer See bereits mit 14 Gault-Millau-Punkten und einer „Haube“ ausgezeichnet wurde.

Ihn hatten vor Jahren der Regensburger Peter Trepnau und der Spitzenkoch aus Bad Abbach, Helmut Schwögler jun. eher zufällig für den Oberpfälzer Gaumen entdeckt. „Wer so kocht, soll sich mal zeigen“, hatten die beiden Urlauber damals den Südtiroler aus der Küche gelockt – und eine enge Freundschaft entstand: „Stefan ist mein Mentor, von ihm hab ich kochen gelernt“, schwärmt Trepnau von seinem Hobby-Vorbild.

Schon die Vorspeise begeisterte

Denn sein Geld verdient der Vorsitzende des St. Leonhard-Fördervereins, Peter Trepnau als Bauunternehmer. Er hatte auch die Idee zu dem Südtiroler Abend im passenden Rahmen. Deglbauer-Wirtin Marion Wein gefiel das Konzept: Unterkircher stellte die Speisenfolge zusammen, und jede Köchin, jeder Koch übernahm ein Gericht – „er weiß, was jeder kann“.

Und sie können es alle. Das stellten die gut 70 Gäste schon bei der kalten Vorspeise von Stefan Unterkircher fest: „Carpaccio und Ringburger vom Ahrntaler BIO Rind, Buchen-Rauch und Konfitt“. „Ein Traum“, schwärmten die hungrigen, auf einen langen

Abend eingestellten Gourmets in dem urig eingerichteten Landgasthaus. Zu jedem Gericht gab's die passenden Weine aus Südtiroler Lagen – und eine detaillierte Erklärung der Speisen, ihrer Besonderheiten und Zutaten.

Diese hatte Unterkircher zum Großteil aus seiner Heimat mitgebracht: den schwarzen Weizen für die „schwarzplentenen Teigtaschen“ des Südtiroler Kochs Christian Neuroth, das „Villnösser Brillenschaf“, zu dem Marion Wein ihre berühmten Drahtfixpfeifferl servierte. Auch den Alpensaibling hatte Unterkircher mitgebracht – und Helmut Schwögler jun. drapierte den Fisch auf „schwulem Pastinaken-Püree“ – lauwarm und rosa. Dazu Rotwein? Ja, selbst James Bond hätte bei der leichten, roten „Bischofsleiten“ zum Fisch wohl nicht neingesagt, sind sich die inzwischen schon leicht gesättigten Gäste einig.

„Oberste Küche, enorm günstig“

Dabei genießen sie doch erst den fünften Gang – vier haben sie noch vor sich. „Oberste Küche, enorm günstig“, schwärmt Arno Birkenfelder aus Regensburg. Er war mit Frau und Freunden im angebotenen Shuttlebus nach Hemau gekommen: „Für zehn Euro hin und zurück.“ Peter Schoberl ist „bei jedem Gang überrascht“. Ganz besonders bei dem von der Juniorchefin des Landgasthofs Heilinghausen, Steffi Faist „zum Elektrisieren gebrachten HUGO-Sorbet mit Tempura von Flitzer Speck und Garnele“.

Speisenfolge für 140 Euro

Anfangs unterhielt noch Deglbauer-Senior Jakob Semmler die Gäste auf dem Akkordeon. Gegen Mitternacht war dann auch der „Elstar im knusprigen Teigblatt zum Sauerrahm-Eis“ von Hobbykoch Erwin Schoch verzehrt. Als sich die Gäste schließlich von so vielen köstlichen Weinen beschwingt auf den Heimweg machten, waren sie trotz der schier endlosen Speisenfolge für 140 Euro inklusive aller Getränke zwar gut satt, aber ohne Völlegefühl.

FÖRDERVEREIN ST. LEONHARD

► **Einrichtung:** Im sozialpädagogischen Zentrum St. Leonhard Regensburg werden Kinder und Jugendliche aus Familien betreut, denen die Schwierigkeiten und Nöte über den Kopf gewachsen sind. Vernachlässigung, Gewalt, Sucht und vieles mehr sind die Themen, mit denen die Kinder häufig konfrontiert waren. „St. Leonhard“ hat drei heilpädagogische Wohngruppen und fünf heilpädagogische Tagesgruppen, ein Kinderhaus und betreutes Jugendwohnen.

► **Finanzen:** Für persönliche Dinge, wie Kleidung, Vereinsbeiträge, Freizeitaktivitäten, Urlaub, fehlt das Geld. Zur Zeit stehen jedem Kind pro Jahr 770 Euro

zur Verfügung. Viele Aktivitäten, die den Kindern in ihrer Entwicklung weiterhelfen würden, können nicht bezahlt werden.

► **Gründung:** „Darum haben wir uns zum Förderverein St. Leonhard zusammen geschlossen“, beschreibt Peter Trepnau den Anstoß zur Gründung. Alle unsere Mitglieder arbeiten ehrenamtlich, alle Mitgliedsbeiträge und Spenden fließen direkt eins zu eins in konkrete Projekte für die Kinder des sozialpädagogischen Zentrums. Aus dem Koch-Event sind 1000 Euro für die Spendenkasse des Fördervereins übrig geblieben. (lik)



Steffi Faist, Erwin Schoch und Stefan Unterkircher

Fotos: Kroborth



Hobbykoch Peter Trepnau (von links) mit Helmut Schwögler junior und Stefan Unterkircher



Deglbauer-Wirtin Marion Wein



Die Gäste freuen sich auf das Mahl

REZEPT VON STEFAN UNTERKIRCHER

ELSTAR-APFEL IM FILOTEIG MIT SABAYONE UND EIS

Ein Rezept des Südtiroler Gourmetkochs Stefan Unterkircher, der für seine Küche im Restaurant „Castel Ringberg“ am Kalterer See bereits mit 14 Gault-Millau-Punkten und einer „Haube“ ausgezeichnet wurde. Das Gericht: Elstar-Apfel im Filoteig, Gewürztraminer-Sabayone und Sauerrahm-Eis (für vier Personen)

Zutaten: 4 Äpfel (Elstar oder andere)
100 g Filoteig
50 ml flüssige Butter
50 g Zimtzucker

Zubereitung: Die Äpfel schälen und den Stunk entfernen. Den Filoteig in Streifen (Breite des Apfels) schneiden. Streifen mit der flüssigen Butter auspinseln und mit Zucker bestreuen.



Besonders lecker und nahrhaft: Apfel im Filoteig

Foto: Kroborth

Den Apfel im Filoteig einrollen. Im Ofen bei rund 180 Grad 20 Minuten

lang backen lassen.

Zutaten für das Sauerrahm-Eis:

450 g Sauerrahm
50 g Wasser, 125 g Zucker
1 geriebene Zitrone

Zubereitung: Wasser und Zucker aufkochen, mit dem Sauerrahm und der Zitronenschale vermischen. In der Eismaschine frieren.

Zutaten für das Sabayone:

100 g Südtiroler Gewürztraminer
2 Eidotter, 50 g Zucker

Zubereitung: Gewürztraminer, Eidotter und Zucker über Wasserdampf schaumig schlagen. Zum Anrichten das Sabayone in die Mitte der Äpfel füllen und das Eis dazu servieren. Übrigens: Filoteig erinnert an Blätter- oder Strudelteig und kommt aus der türkischen, griechischen und arabischen Küche. Hergestellt wird er aus Mehl, Wasser und Salz, manchmal auch mit Öl und Hefe.