

Feines Menü für guten Zweck

SOZIALES Nach einem Benefiz-Abend: Peter Trepnau und seine Partner überreichten knapp 2000 Euro für die Kinder von St. Leonhard.

VON TINO LEX, MZ

REGENSBURG. Peter Trepnau kocht für sein Leben gern. Aber: In den schönsten Stunden denkt er auch an die Menschen, denen es nicht so gut geht. Zum Beispiel an die Kinder von Sankt Leonhard. Trepnau veranstaltet jedes Jahr ein schon zur Tradition gewordenes Gans-Essen, zu dem gute Freunde eingeladen werden und bei dem Trepnau etwas ganz Besonderes kocht.

In diesem Jahr schwang der Unternehmer den Kochlöffel im Restaurant Silberne Gans und kreierte ein Sieben-Gänge-Menü. Die 60 Gäste waren schwer beeindruckt unter anderem von geräucherter Blutwurst, von Bio-Landei mit Spinat und Trüffel, von Schweinebauch, nach einer außergewöhnlichen Methode gegart, und von Zwetschgen-Sorbet.

Der Regensburger Immobilienspezialist holte sich für das außergewöhnliche Menü einen Mann an die Seite, der sein Handwerk ebenfalls exzellent



Josef Parstorfer (St. Leonhard), Tanja Perottoni (Jandira), Peter Trepnau, Mario Parnitzke, Lucia Parnitzke-Massei, Ann-Maria Reichel und Elli Pfranger (von links) mit dem Spendenscheck für St. Leonhard

Foto: Lex

versteht: Mario Parnitzke. Der Pächter und Koch von der Silbernen Gans bekannte unverblümt, er und Trepnau hätten in Sachen Menü nicht immer ganz auf einer Linie gelegen. Dennoch entstand bei dem Abend ein wunderbares Essen für einen guten Zweck: Jeder Gast zahlte 35 Euro, die direkt an den Förderverein St. Leonhard fließen.

Jetzt wurde der Spendenscheck in Höhe von 1905 Euro an Josef Parstorfer von St. Leonhard übergeben. Einen weiteren Beitrag leisteten Tanja Perottoni und Elli Pfranger, die auf ihrer Messe Geld für den Förderverein St. Leonhard gesammelt hatten. Josef Parstorfer betonte: „Jede Spende zählt, egal wie hoch sie ist.“