

Benefiz-Dinner brachte 4400 Euro für Kinder-Zentrum

AKTION Zwei Tage schuftete eine ehrenamtliche Küchen-Crew für ein achtgängiges Menü. 95 Gäste ließen sich „Kreatives aus Südtirol“ schmecken.

VON KERSTIN HAFNER, MZ

HEMAU. Das ist wahre Leidenschaft: 350 Roggen-Tortellini mit Kürbismus zu füllen und von Hand zu rollen, das klingt im ersten Moment nach Strafarbeit für den Küchenlehrling. Beim Benefiz-Dinner in Hemau übernahm diesen Job freiwillig Vorstandsmitglied Erwin Schoch von der Volksbank Regensburg, ein passionierter Hobbykoch. Vielleicht hatte er aber auch im Vorfeld eine Wette gegen die befreundeten Kochkollegen verloren. So ganz genau erfuhren die Gäste das dann doch nicht. Jedenfalls gab es für die gelungenen Kringel spontanen Applaus von der restlichen Küchencrew rund um Peter Trepnau und den italienischen Haubenkoch Stefan Unterkircher aus Kaltern.

Beim Benefiz-Dinner „Kreatives aus Südtirol“ ging es auch diesmal wieder hoch her in der kleinen Küche des uralten Hemauer Gasthauses „Zum Deglbauer“. Und den 95 Gästen, von denen viele nicht zum ersten Mal da waren, schmeckten nicht nur besagte Tortellini ausgezeichnet. Zur 5. Ausgabe des mittlerweile schon fast mit Kultstatus belegten Benefiz-Abends zugunsten des Kinder- und Jugendfördervereins St. Leonhard, dessen 1. Vorsitzender Trepnau ist, hatten sich Stefan Unterkircher, Deglbauer-Wirtin Marion Wein und Trepnau etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Zum Hauptgang gab es Mendelgams und zwischendurch Live-Musik vom Weilheimer Holzbläsertrio.

„Die haben wir mit dem guten Essen geködert“, flachste die gut aufgelegte Wirtin. Die Musiker sind Freunde ihres ebenfalls musikalischen Ehegatten, die tatsächlich ohne Gage auf-

traten. Vom Preis jedes Menüs wanderten 20 Euro in den Spendentopf.

Für die ehrenamtlich schuftende Crew, die zwei Tage lang von 9 Uhr morgens bis weit nach Mitternacht ein Neun-Gänge-Menü mit Südtiroler „Presidio Slow Food“ Spezialitäten zauberte, versammelte Trepnau außer Freunde und Geschäftspartner, die seine Begeisterung fürs Kochen teilen: Dazu gehörten auch die Autodidaktinnen Rabea Bilz und Anna-Maria Reichel, Sushi-Koch Bernhard Lang, die Profiköche Franz Scherer und Christoph Unterrainer sowie Sabine Teich, Inhaberin diverser Feinkostgeschäfte.

Mit von der Partie war diesmal auch Dr. Georg Reutter, Hamburger Vorstandsvorsitzender der Immobilienbank DG Hyp. „Wir sind letztes Jahr nach einem Geschäftstermin fein Essen gegangen und dabei auf unsere gemeinsame Lust am Kochen gestoßen“, erinnert sich Trepnau: „Ich habe ihn gefragt, ob er bei unserem Benefiz mitmachen würde, und er hat spontan zugesagt.“

Weil Starkoch Unterkircher (zwei Hauben Gault Millau) im April ein neues Restaurant eröffnet und vom Castel Ringberg zum Ritterhof im Zentrum Kalterns wechselt, fand der Benefiz-Abend heuer schon im Februar statt. Sein Jubiläums-Menü bestand aus folgenden Gängen: Gebackene Lamm-Pralinen vom Villnösser Brillenschaf mit Salat von Fenchel, Orange und Kren; geräucherte Vinschger Bachforelle mit Sauerrahm und San Valentino Schinken; Schaumsuppe vom Kalterer Plent (einer Art Polenta) mit Wintertrüffel; Kürbisgefüllte Roggen-Tortellini mit Tartar vom Alpensaibling und Balsamico-Apfel; Eintopf von Beete, Linsen und Carne salada; Sorbet von Quitte und Hagebutte; Zweierlei von der Mendelgams mit Steckrübenpüree und Graukasgnochi, überbackenes Fondue vom Sarntaler Bergkäse mit Zirbelschnaps; „Ötzi-Halbgefrorenes“ von Schokolade und Pinienkernen mit beschwipster Buchtel. Sommelier Armin Marsoner reichte dazu Südtiroler Spitzenweine.



Der kreative Kopf hinter dem Südtiroler Spitzenmenü: Stefan Unterkircher aus Kaltern
Fotos: Hafner

SPENDE FÜR SANKT LEONHARD

- Von der DG Hyp München waren am Freitag einige Vertreter zum Benefiz-Dinner nach Hemau gekommen.
- Vertriebsdirektor Joachim Eberl überreichte Peter Trepnau einen Scheck über 2500 Euro für den Förderverein Sankt Leonhard.
- „Unsere Bank hat ihren Mitarbeitern eine Erfolgsprämie gezahlt. Einen Teil davon wollen wir spenden, und zwar an eine Organisation, die Kindern hilft und bei der wir sicher sind, dass das Geld auch zu 100 Prozent bei den Kindern ankommt“, sagte Eberl.
- Damit summierte sich das Geld im Spendentopf auf 4400 Euro. Verwendet wird das Geld unter anderem für die An-



Peter Trepnau und Joachim Eberl bei der Scheckübergabe.

schaffung hochwertiger Nähmaschinen. Die Kinder des Zentrums Sankt Leonhard wollen sich selbst Kleidung nähen oder ändern können. (lkh)