



Einige Gäste beim Schlemmen: Als zweiter Gang wurde gegrillter Traminer Stangenspargel mit Bozner Sauce, Flusskrebis und Pistazie serviert.

# Spitzenköche zaubern ein Festmenü

**SOZIALES** „Kreatives aus Südtirol“ gab es in Hemau anlässlich des diesjährigen Benefiz-Dinners. Der Erlös geht an das sozialpädagogische Zentrum St. Leonhard.

VON KERSTIN HAFNER, MZ

**HEMAU.** Beim Traditions- und Jugendwettbewerb des Kinder- und Jugendfördervereins St. Leonhard auch heuer unter einem wilden Sammelsurium von Instrumenten Platz, die in diesem urigen Lokal von der Decke hängen.

Weniger chaotisch, sondern perfekt aufeinander abgestimmt waren dagegen die Gerichte des Neun-Gänge-Menüs „Kreatives aus Südtirol“ anlässlich des diesjährigen Benefiz-Dinners zugunsten des sozialpädagogischen Zentrums St. Leonhard in Regensburg, das sich um Kinder und Jugendliche aus schwierigen familiären Verhältnissen kümmert. Erst kürzlich hat die Vorstandschaft des Fördervereins das Zentrum besucht und sich zeigen lassen, wofür die Spenden verwendet werden.

## 20 Euro in den Spendentopf

„Es ist unser fünfter Abend für die Kinder, zum vierten Mal mit Haubenkoch Stefan Unterkircher und zum vierten Mal hier beim Deglbauer“, erklärte Peter Trepnau, Hobbykoch, Unternehmer und Vorstand des Fördervereins, bei der Begrüßung. „20 Euro vom Preis des Menüs gehen pro Gast in den Spendentopf.“ Das Geld fließt direkt in Kinderprojekte – als Zuschuss für Ferienfreizeiten, Tanzkurse, Fußball-Trainingscamps oder Reittherapie. Bei 85 Gästen kam ein stattliches Süssmchen zusammen.

Speisesaal und Nebenzimmer platzten wie immer fast aus den Nähten. „Wir hätten noch mehr Anfragen gehabt, aber der Platz reicht einfach nicht. Vielleicht müssen wir demnächst mal etwas ausbauen“, scherzte Deglbauer-Wirtin Marion Wein. Für die Gäste, die zum Menü auch eine erlesene Weinauswahl verkosten durften, war ein Shuttle-Service zwischen Hemau und Regensburg eingerichtet.

Kreativer Mastermind hinter dem Menü war auch heuer der Starkoch des Kalterer Schlossrestaurants Castell Ringberg, Stefan Unterkircher (zwei Hauben Gault Millau). Unterkircher ist auch in seiner Heimat sozi-

al engagiert. Jährlich veranstaltet er ein Charity-Dinner zugunsten der Organisation „Südtiroler Ärzte für die Dritte Welt“. Mit ins Boot holten die drei Freunde diesmal Sushi-Koch Bernhard Lang, Sabine Teich, Michael „Muggi“ Reiterer von der Kellerei Arunda, Profikoch Franz Scherer, Karl Volgger, Kräutertex und Küchenmeister des Hotel Majestic Kronplatz, sowie den Holländer Edgard Huls, Gourmetkoch im Parkhotel Gulptal bei Limburg.

„Den Edgard hab' ich beim Skifahren in Südtirol kennengelernt“, verkündete Trepnau. „Da hab' ich zu ihm gesagt: Ein Koch, der seit 30 Jahren nach Südtirol fährt, muss bei uns mitmachen. Und hier ist er ... extra aus Holland angereist.“ Alle, auch die Servicekräfte, verzichteten übrigens zugunsten der Kinder auf jegliche Vergütung ihres Arbeitseinsatzes.

Sommelier Armin Marsoner kündigte die Gänge an, lieferte Informationen zu Gerichten bzw. verwendeten Produkten und kredenzte die passenden Südtiroler Tropfen. Eyecatcher des Abends war die mit Schüttelbrot und Morcheln gefüllte Kalbsbrust mit Speckkraut und Zwiebelmostarda.

Die gewagteste Kombination für bayerische Gaumen dürfte die Lauch-Essenz mit Gin gewesen sein. Das Rosmarin-Sorbet als Zwischengang und das Marillensenf-Eis zu den als Vorspeise gereichten Schweinerückenscheiben fanden nach anfänglicher Skepsis am Tisch großen Anklang.

## Einen Tag lang vorgekocht

Einen Tag lang wurde vorgekocht und am Abend ging es mit der vergrößerten Küchencrew diesmal noch enger zu in der Deglbauer-Küche – trotzdem klappte alles reibungslos und die Meisterköche waren hochzufrieden. Erst um 1 Uhr nachts verließen die letzten Gäste, darunter natürlich etliche Fördermitglieder nach großem Applaus für die Köche das Lokal.

Das sozialpädagogische Zentrum St. Leonhard hat inzwischen drei heilpädagogische Wohngruppen und fünf heilpädagogische Tagesgruppen aufgebaut. Vernachlässigung, Gewalt oder Sucht sind die Themen, mit denen die Kinder häufig konfrontiert waren. Für persönliche Dinge oder erlebnispädagogische Projekte stehen derzeit nur 770 Euro pro Kind und Jahr zur Verfügung. Viel zu wenig – meint der Förderverein um Peter Trepnau, in dem auch Haubenkoch Stefan Unterkircher Fördermitglied ist.



Gefüllte Kalbsbrust mit Schüttelbrot und Morcheln, dazu Speckkraut und Zwiebelmostarda



Die Köche des Benefizabends, 2. von links Peter Trepnau Fotos: Kerstin Hafner

## DAS MENÜ

► **Im Mittelpunkt** des Abends standen ausgewählte Südtiroler Produkte, die das „Presidio Slow Food“-Kennzeichen tragen.

► **Die Organisation Slow Food** hat es sich zur Aufgabe gemacht, regionale Biodiversität zu verteidigen und bedrohte Nutzpflanzen bzw. nicht konkurrenzfähige alte Haustierrassen zu schützen.

► **Das Menü im einzelnen:** Temperierter Rücken vom Schwein mit Eis vom Vinschger Marillensenf; Gegrillter Traminer Stangenspargel mit Bozner Sau-

ce, Flusskrebis und Pistazie; Essenz vom jungen Lauch mit Bärlauch-Grießnockerl; Cremiger Risotto „Vialone Nano staggionato 22 mesi“ mit Zitrusfrüchten und warm geräuchertem Forellenfilet; Brotklee-Nockerl mit Lammragout und krokanten Chips vom Villnösser Brillenschaf; Rosmarin-Sorbet mit Südtiroler Bio-Gin; Gefüllte Kalbsbrust mit Schüttelbrot und Morcheln, dazu Speckkraut und Zwiebelmostarda; Lasagnette von Bergkäse und pikanter Focaccia; Apfelkiachl mit Karamell-Espuma.