

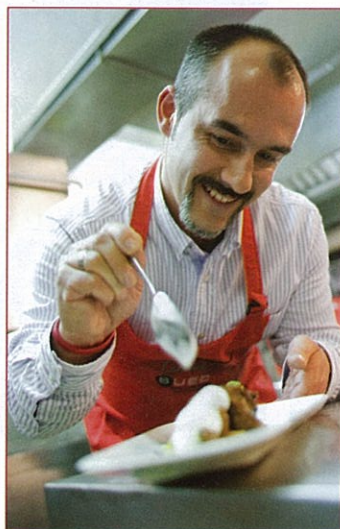


• BENEFIZDINNER • • IN BAYERN •

SCHLEMMEN WIRD ZUR GUTEN TAT

Kürzlich war Bezirksobmann KM **Stefan Unterkircher** mit weiteren SKV-Mitgliedern in Hemau bei Regensburg karitativ unterwegs. Schon zum zweiten Mal lud der Kinder- und Jugendförderverein St. Leonhard zum Benefizessen unter dem Motto „Kreatives aus Südtirol“ ins Gasthaus „Zum Deglbauer“ in Hemau. Erneut hatte der Vorstandsvorsitzende des Vereins **Peter Trepnau** (langjähriges SKV-Mitglied) seinen Freund und Inhaber des Restaurants „Castel Ringberg“ in Kaltern, Stefan Unterkircher, mit ins Boot geholt. Der Überetscher Spitzenkoch ist zusammen mit den SKV-Mitgliedern **Bernd**

Schwiembacher und **Christian Neuroth** (Garmisch) angereist. Die zahlreich erschienenen Gäste zeigten sich vom hervorra-



KM Stefan Unterkircher

gend zubereiteten Neun-Gänge-Menü begeistert. Schon seit dem Vorabend klapperten in der Küche des „Deglbauer“ die Pfannen und Töpfe. Während in der urigen Gaststube die Gäste für den guten Zweck schlemmten, wurde in der Küche hart gearbeitet. Die Spezialitäten und Weine zu den Kreationen hatte Stefan Unterkircher eigens aus Südtirol mitgebracht. Dort haben sich der Gastronom und Peter Trepnau, der selbst einmal Koch werden wollte, vor einigen Jahren kennen gelernt. Zu jedem der Gänge gab Gastgeber Trepnau eine Einführung in Herkunft der Zutaten und die dazu gereichten Weine. Mit einem *Meerretticheis* und *gegrillter Traminer Stangenspargel mit Marillenessig* und *Lammschinken vom Villnösser Brillenschaf* wurde der

Benefizabend begonnen. Es folgte unter anderem *Bauernspeck, Croutons und Gelee vom Apfel* oder erstklassige *Schüttelbrot-Pralinen auf Schalotten-Püree*. Den „Latte“ von *Wurzelgemüse und Gartenkresse* hat die Deglbauer-Wirtin **Marion Wein** selbst serviert. Von den folgenden Menügängen waren die Gäste nicht minder begeistert. Als gegen ein Uhr alle Leckerbissen verspeist waren, sind sich alle einig: Schlemmen für den guten Zweck war erneut ein voller Erfolg.

Das Spitzenmenü kostete 140,00 Euro und davon gingen 20,00 Euro an den Förderverein St. Leonhard. Dieser ermöglicht den Jugendlichen, die in der sozialpädagogischen Einrichtung betreut werden, Freizeitaktivitäten, die ihnen in ihrer Entwicklung weiterhelfen. ■

Benefizgaladinner

*Gegrillter Traminer Stangenspargel mit Marillenessig
Lammschinken vom „Villnösser Brillenschaf“
und Eis von frischem Kren*

*Der Südtiroler Bauernspeck mit Brotklee-Croutons
Gelee vom Weirouge und Rosmarinöl*

„Latte“ von Wurzelgemüse mit Gartenkresse

*Schüttelbrot-Praline mit Graukasfülle
Schalotten-Püree und Chips*

*Der Stockfisch mit Majoran und kandierter Limone
Kalterer Plent*

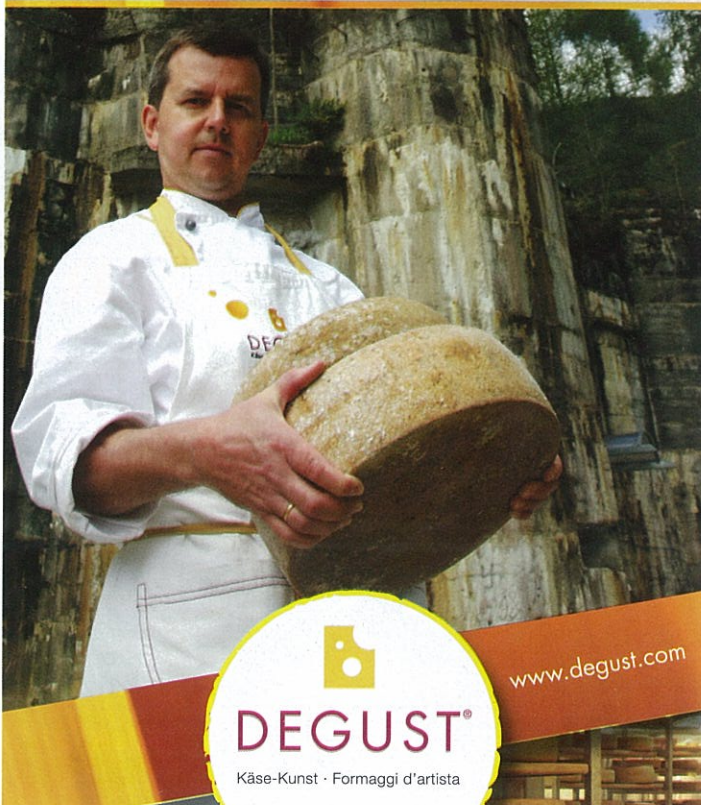
Sorbet & Espuma von der Palabirrn

*Schulter vom Milchkalb mit geschmortem Knoblauch
handgeschabte Spätzle und Rotweibutter*

Torte von Algunder Ziegenkäse und Bergblüten

*Mousse und Würfel von Valrhona mit Sarner Latschenaroma
Cremeeis von Sauerrahm und Honig*

EXQUISITES AUS DEM KÄSEBUNKER



DEGUST®

Käse-Kunst · Formaggi d'artista

www.degust.com