



• BENEFIZ-DINNER • • IN REGENSBURG •

KREATIVES AUS SÜDTIROL

Anlässlich des diesjährigen Benefiz-Dinners zu Gunsten des sozialpädagogischen Zentrums St. Leonhard in Regensburg waren wieder einige Südtiroler Küchenchefs und SKV-Mitglieder mit von der Partie. Beim Traditionswirtschaftshaus „Deglbauer“ in Hemau nahe Re-

„Es ist unser fünfter Abend für die Kinder, zum vierten Mal zusammen mit Haubenkoch **KM Stefan Unterkircher** vom Restaurant „Castel Ringberg“ in Kaltern und zum vierten Mal hier beim Deglbauer“, erklärte **Peter Trepnau**, Hobbykoch und seit vielen Jahren SKV-Mitglied,



Die Organisatoren mit ihren Gastköchen in Regensburg

gensburg, nahmen die Gäste des Kinder- und Jugendfördervereins St. Leonhard auch heuer Platz. Die Gerichte des Neun-Gänge-Menüs „Kreatives aus Südtirol“ waren perfekt aufeinander abgestimmt.

Unternehmer und 1. Vorstand des Fördervereins, in seiner kurzen Begrüßungsansprache. „20 Euro vom Preis des Menüs gehen pro Gast in den Spendentopf.“ Bei 85 Gästen kam ein stattliches Sömmchen zusammen. Speise-

saal 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 aus-



Die gefüllte Kalbsbrust

bauen“, scherzte die Gastgeberin des Abends, Deglbauer-Wirtin **Marion Wein**.

Kollege Unterkircher ist auch in Südtirol sozial engagiert. Jährlich veranstaltet er ein Charity-Dinner zu Gunsten der Organisation „Südtiroler Ärzte für die Dritte Welt“. Mit ins Boot holten die drei Freunde diesmal Sushikoch **Bernhard Lang**, **Sabine Teich**, den Holländer **Edgard Huls**, Gourmetkoch im Parkhotel „Gulptal“ bei Limburg, den Profikoch **Franz Scherer** sowie

„Den Edgard hab ich heuer im Februar beim Skifahren in Südtirol kennen gelernt“, 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.“ Allesamt, auch die Servicekräfte, verzichteten übrigens zu Gunsten der Kinder auf jegliche Vergütung ihres Arbeitseinsatzes. Sommelier Armin Marsoner kündigte die Gänge an, lieferte Informationen zu den Gerichten bzw. den verwendeten Produkten und



Risotto mit Forelle

kredenzte die passenden Südtiroler Tropfen. Besonders gemundet hat den Gästen des Abends die *mit Schüttelbrot und Morcheln*



Organisator und SKV-Mitglied Peter Trepnau mit zwei Gästen

die SKV-Mitglieder **Michael „Muggi“ Reiterer** von der Kellerei Arunda in Mölten und **KM Karl Volgger**, Kräutertifex und Küchenchef im Hotel „Majestic“ in Reischach.

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

**KOSTBAR
SAMTIG
EDEL**

www.wiberg.eu

Essige und Öle von WIBERG

WIBERG
MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.