

## Altöttinger Gastgeber waren "herausragend"

Ein ganz besonderer Anblick waren die hunderten Köche in ihren Arbeitsgewändern, die das Wochenende über Altötting besuchten: Sie waren zum jährlichen Laurentiustag gekommen, um ihren Beruf zu präsentieren, um sich auszutauschen, aber auch um zu feiern. Unter den Teilnehmern waren sowohl Hoteliers als auch Gastwirte, Sterneköche wie auch Vertreter der gut bürgerlichen Küche. Bereits zum 26. Mal gab es das große Treffen, das jährlich um den Gedenktag des Schutzpatrons der Köche herum stattfindet.



Gut behütet: Christian Kleine-Krabbe, Alfons Maier, Gerhard Plankl, Bruder Hornorat, Max Kamhuber senior und Sebastian Kreutner (v.l.).

"Wir sind sehr stolz, dass dieses Jahr der vergleichsweise kleine Köcheverein Inn-Salzach mit der Ausrichtung betraut wurde", erklärt Gerhard Plankl, in dessen Hotel viele der Teilnehmer aus dem ganzen Bundesgebiet, aber auch darüber hinaus, untergebracht waren. "Manch anderer Gast wunderte sich ordentlich, weshalb in unserem Hause so viel Personal arbeitet", schmunzelt Plankl. Die letzten Jahre über war die Veranstaltung immer in Großstädten über die Bühne gegangen. Dem gegenüber stand heuer der familiäre bayerische Charme des Marienwallfahrtsortes.



Auch Sterneköche begeistern sich für bayerische Weißwürste.

Schon am Freitag begann das große Fest mit einem bayerischen Abend in der dekorierten Weiß-Ferdl-Schule. Der Vorsitzende des Köchevereins Inn-Salzach, Gentscher Kostadinov, dankte allen, die zum Gelingen des Wochenendes beitrugen und bedankte sich besonders für das Engagement von Simone Hell. Nach den Grußworten lies man den Abend bei einer deftigen bayerischen Brotzeit ausklingen. Starkoch Karlheinz Haase und sein Team verwöhnten die kritischen Gaumen der Kollegen. Samstagmorgen zogen die Gastronomen dann gemeinsam feierlich zur Basilika. Prälat Ludwig Limbrunner schaffte es in seiner Predigt, die vielen Gemeinsamkeiten zwischen Küche und Kirche zu zeigen: "Der Mensch ist sowohl ein Kopf- als auch ein Bauchmensch", stellte der Prälat klar. Darum sei für ihn sowohl die leibliche, als auch die seelische Brotzeit unverzichtbar. "Auch die Eucharistiefeier ist ja eine Mahlzeit", so Limbrunner. Er wünschte den Köchen und ihren Gästen allzeit einen "guten, gesegneten Appetit". "Ich hoffe, dass euch weder in der Küche, noch im Leben etwas anbrennt", schloss er seine Predigt.



Ganz in weiß: Der gemeinsame Gottesdienst am Samstag in der Basilika war einer der Höhepunkte des dreitägigen Festprogramms. – Fotos: Geigenberger

Danach stärkten sich die Köche bei einem Weißwurstfrühstück. "Über 1000 Weißwürste haben wir unter mehr als 800 Gäste gebracht", so Plankl. Nachdem Bürgermeister Herbert Hofauer das erste Fass angezapft hatte, konnten sich die Köche durch verschiedene Bierspezialitäten probieren, die Brauereien der Region gesponsert hatten. Am Nachmittag war dann Zeit, sich mit den Kollegen auszutauschen, da der Laurentiustag auch immer eine kleine Fachmesse ist. Viele Köche nutzten auch die Gelegenheit, die Sehenswürdigkeiten Altöttings und der Umgebung kennen zu lernen.

Beim abschließenden Festakt am Abend bedankte sich dann Robert Oppeneder, der Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands e.V., für die herausragende Organisation. Auch der Präsident des Weltbundes der Kochverbände, Gissur Gudmundsson, schloss sich an: "Altötting war ein herausragender Gastgeber, an dem sich die nächsten messen müssen". Das freute die Organisatoren, hatten sie doch ein Jahr lang geplant und sich zu mehr als zwanzig Arbeitssitzungen getroffen. "Die Veranstaltung war sicher eine große Werbung für Altötting", glaubt Plankl. Aber er hofft auch auf Werbung für die Ausbildung zum Koch selbst: "Es ist schließlich der schönste Beruf der Welt" – jag

Dokumentinfo

### Dokumenten Information

Copyright © Passauer Neue Presse 2011

Dokument erstellt am 2011-08-22 02:08:45