

Drittes Genussfestival der Köche auf der Oberschwabenschau

Die Köche im Leibinger Festzelt in Ravensburg auf der Oberschwabenschau am 18.10.2011 ab 18.30 Uhr. Kartenbestellung über die Hotline 0172 7421533.

„Feinschmecker-Herz was willst Du mehr ...“

Im 3. Nachschlag servieren 11 Köche
der Region 11 Gänge non stop

Der Feinschmeckerabend von „Die Köche – Obersee/Oberschwaben“ hat sich zum leckersten Genuss-Festival des Jahres gemausert

Ravensburg/Friedrichshafen - Der erste Feinschmeckerabend, vor zwei Jahren, war für die Köche ein Wagnis. Der zweite, im vergangenen Jahr, war die Einlösung ihres Versprechens, den Abend zu wiederholen. Dieses Jahr wird der Feinschmeckerabend in Ravensburg, während der Oberschwabenschau im Leibinger Festzelt, ein fast schon traditionelles Treffen der Gourmets der Regionen Obersee/Oberschwaben. Kein Wunder, dass der Run auf die begehrten Karten schon begonnen hat. Die teilnehmenden Köche haben ihre Gourmet-Häppchen schon verraten. Von Felchenfilets im Schwartenmagen bis zu süßem Kürbis auf dem Eisteller und natürlich eine Käsevariation vom Feinsten steht ein vielfältiges Genuss-Festival auf der Speisekarte.

Wann gibt es das schon, dass 11 Köche, an 11 Ständen, 11 verschiedene Gourmet-Häppchen servieren, darunter nur angesehene Gourmet-Köche der besten Restaurants der Region.

Für Feinschmecker ein Eldorado der verführerischsten Träume. Dazu Weinexperten, Spirituosen und selbstverständlich frisch gezapftes Bier. „Feinschmecker-Herz, was willst Du mehr...“, lacht Josef Ermler, vom Landhotel Hirsch in Ostrach und schaut zuversichtlich auf den Speiseplan, den er mit seinen Kollegen verfasst hat.

Sicher ist, wer gerne schlemmt und genießt, dem läuft bei all den Köstlichkeiten schon beim Lesen der Angebote das Wasser im Mund zusammen.

Wochen vor dem fulminanten Genussabend sitzen die Küchenmeister der Gilde „Die Köche – das Beste was Obersee und Oberschwaben zu bieten hat“ zusammen.

Der Speiseplan muss stimmen, er muss vielfältig sein, keine Speise darf sich wiederholen, die Reihenfolge muss einen schmackhaften Aufbau ergeben. Angefangen von den Vorspeisen, über Zwischengerichte, Hauptspeisen und Desserts. Die Gerichte sollen leicht sein, damit die Gäste die volle Vielfalt auch genießen können. Es geht nicht darum sich den Bauch vollzuschlagen, sondern den Reichtum und die Mannigfaltigkeit der heimischen Küchen zu genießen.

Leibinger und Gourmet-Köche

Die Köche wollen an diesem Abend den Leistungsstand ihrer Restaurants beweisen, die Kultur ihrer Gasthäuser demonstrieren, und für ein nachhaltiges Essen werben.

Geschmacksverstärker und fragliche Hilfsmittelchen lehnen die Mitglieder der Gilde „Die Köche“ rundweg ab.

Dafür haben sie alle ein Manifest anerkannt, das „Die Redaktion“ – der Veranstalter des Abends – jedem Mitglied ihrer über 120 Köche zählenden Gilde abverlangt. „Die Redaktion“ hat die besten Köche „Südlands“, von der Ortenau und dem Markgräflerland, über den Schwarzwald, den Bodensee bis in das Kleinwalsertal zusammengefasst, und steht mit den Köchen für die Einhaltung ihrer Kochkultur in der jeweiligen Region.

Michael Leibinger steht mit seinen Edelbieren der Traditionsbrauerei Leibinger für die gleichen Werte, wie die Köche der Region. Deshalb stellt er für die Veranstaltung sein Leibinger-Festzelt während der Oberschwabenschau den 11 Köchen gerne zu Verfügung. Er sieht Synergieeffekte, weniger als Betriebswirt, sondern als Genuss-Mensch. „Wir als Brauer setzen auf den Geschmack der Heimat, ohne Tettlinger Hopfen kein Edelpils“, weiß er und gleichzeitig verdeutlicht er mit einer Parallele seinen Schulterschluss mit den Köchen: „Die Wirte setzen ebenfalls auf den Geschmack der Heimat, doch ohne regionale Brauerei kein traditioneller Landgasthof.“

Kartenverkauf

Der Feinschmeckerabend in Ravensburg wird in diesem Jahr am Dienstag, den 18. Oktober stattfinden, wieder im Leibinger-Festzelt während der Oberschwabenschau, Einlass 18:30 Uhr.

Karten gibt es bei den teilnehmenden Köchen, oder über die Hotline: 0172 742 1533 .

Für musikalische Untermalung wird bestens gesorgt. Das Trio „Best Of Us“ präsentiert Oldies und Klassiker in concert, „Six Pack“ beste Unterhaltungsmusik mit Trompete, Geige, Gitarre, Bass, Percussion, Keyboards und Gesang.

11 Küchenchefs, die gemeinsam servieren

Egon M. Durach, Kleber Post, Bad Saulgau; Michael Gürgen, Schloss Montfort; Langenargen;

Arthur Frick-Renz, Zum Hirsch, Neukirch-Goppertsweiler; **Harald Weber, Schlosshotel**

Wasserburg; Aloisio Giovanni, Da Nico, Kressbronn; Ralf Felder, K 42, Friedrichshafen; Josef Ermler, Hirschen, Ostrach; Berthold Schmidinger, Grüner Baum, Bad Waldsee; Thomas W. Kraus, Schachener Hof, Lindau; Michael Noll, Blauer Affe, Bodman-Ludwigshafen; Rudi Öxle, Schwanenstüble, Markdorf.

Guten Appetit.