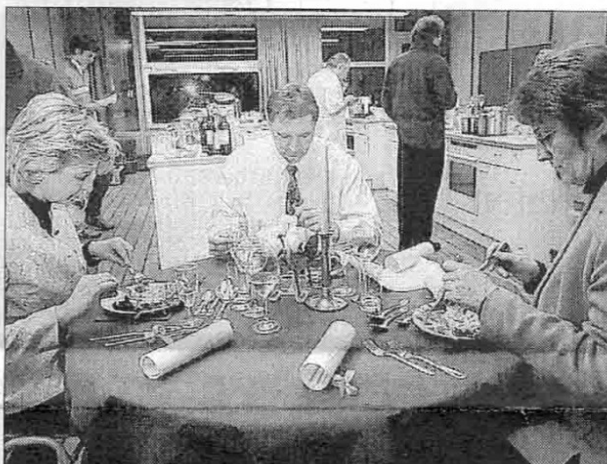


Männer siegen im Kochduell

„Die stillen Genießer“ setzen sich gegen Frauen des Gemeinderates durch

Poing – Ist Kochen eine Sportart wie Angeln oder Schach, oder hat es gar etwas mit Politik zu tun? Eine Antwort gibt der erste Poinger Männerkochclub. Unter dem Motto: „Löffel gegen Löffel“ haben „Die stillen Genießer“ am Samstag erstmals einen „Mannschafts-Wettbewerb der Hobbyköche“ organisiert. In der Küche der Volksschule bruzzelten 14 „stille Genießer“ gegen eine „parteiübergreifende Auswahl“, bestehend aus Poinger Gemeinderäten der Freien Wähler, der SPD und der CSU. Sie



Die Jury beim Wertungs-Essen in der Schulküche (v. li.): Magdalena Föstl, Ludwig Grill und Bärbel Narnhammer.

**Bürgermeister
muss Geschirr spülen**

schwangen als „Die Regierenden“ die Kochlöffel. Warum die Grünen und die FDP im Gemeinderat den Herdplatten in der Poinger Volksschule fernblieben, konnte an diesem Abend keiner beantworten.

An den Zutaten konnte es nicht gelegen haben. Sie waren gut und kamen überwiegend aus der Region. Zwei Frauen und ein Küchenprofi bildeten eine nach eigener Einschätzung ganz und gar neutrale Jury: Vize-Landrätin Magdalena Föstl (CSU), die SPD-Landtagsabgeordnete Bärbel Narnhammer und der Chefkoch des Ebers-

berger Krankenhauses mit dem für schmackhafte Kost verpflichtenden Namen Ludwig Grill.

Auf die Frage, ob man Politik mit Essen vergleichen könne, meinte Narnhammer: „Beides ist ein Genuss. Denn das Menü in der Politik muss auch stimmen.“ Poings Bürgermeister Albert Hingerl (SPD) fügte hinzu: „In der Politik braucht man wie beim Kochen auch ein Rezept und eine klare Struktur.“

Hingerl und sein Parteigenosse Wolfgang Schubert mussten als „Männer vom Dienst“ Geschirr spülen, während gleichzeitig die

Frauenriege des Gemeinderates eine zumindest farblich politisch interessante Mischung zauberte: Rote Beetesuppe, dezentes Rosa im „Salat Méditerranée“ (Shrimps mit frischem Salat), verhaltenes Grün im „Spezzatino in Umido“ (Kalbsragout mit Zucchini) und eine schwarz-weiß-rote Kaffee-Cocos-Creme mit Himbeeren.

Die männliche Konkurrenz der „stillen Genießer“ setzte auf „individuelles Kochen“. Die Herren, die bereits seit zweieinhalb Jahren regelmäßig trainieren, kneten und schnitten Nudeln, die

zum Hauptgang, einem Kalbsfilet in Blätterteig, serviert wurden. Eine „Ratatouille an Saibling“ eröffnete das Viergängemenü, gefolgt von einer Selleriesuppe „nach eigenem Gefühl“, wie Clubmitglied Lothar Böhm erläuterte.

Wie die verzauberten Eichhörnchen in der Hexenküche in Wilhelm Hauffs Märchen „Zwerg Nase“

**Gewusel wie
in der Hexenküche**

huschten die flinken Club-Senioren durch ihre Hobbyküche. Überall brutzelte und köchelte es. Krankenhaus-Chefkoch Grill gab scheidrichterliche Tipps und legte hier und da selbst Hand an.

Natürlich wurde während des Kochens auch über die Philosophie des Männerclubs gesprochen: „Wir möchten frei nach unserer Geschmacksrichtung kochen, damit wir einen Gaumenkratzer servieren können“, erklärte Böhm.

Seit Samstagabend können sich „Die stillen Genießer“ als amtlicher Poinger Meister im Kochen fühlen. Denn sie gewannen mit ihrem Menü gegen die Gemeinderäte nach Punkten – dieses Urteil fällte die Jury.

■ **Joseph Röhmel**



Während die Gemeinderätinnen Karin Kölln (li.) und Susanne Gall-Stöckl die Vorspeise kreieren, schenkt Hans Morgenstern den Wein ein.

