

Kochen mit dem Gerstensaft

Poings Männerkochclub serviert Sieben-Gänge-Menü mit Bier und Co.

Poing – Eigentlich sollte beim November-Menü des Poinger Männerkochclubs „Die stillen Genießer“ ein ausgedehntes Liebesmenü mit vielen Variationen auf der Speisekarte stehen. „Dann haben wir kurzfristig beschlossen, daraus ein ‚Schweigermenü‘ zu machen“, erzählt Hans Morgenstern. Grund sei ein Gespräch seinerseits mit Ludwig Schweiger von der gleichnamigen Privatbrauerei in Markt Schwaben gewesen. Also tischten die Männer leckere Speisen zusammen mit verschiedenen Getränken der Privatbrauerei auf.

Vier Jahre gibt es nun schon den Poinger Männerkoch-



Die „stillen Genießer“ und ihre Gäste, Ludwig Schweiger jun. (7. v. li.) mit Lebensgefährtin Monika Reintinger (6. v. li.). Foto: dul

club. „Dieser eine Samstag, an dem wir uns treffen, ist der schönste Tag des Monats“, gibt zum Beispiel Hobbykoch Werner Schroll unumwunden zu. „Es herrscht hier eine wunderbare Harmonie und Freundschaft, das gemeinsame Kochen macht uns allen

riesigen Spaß“. Dieses Mal hatte das Menü sieben Gänge: Als Häppchen Grieben-schmalz auf Roggenbrot mit Weizensprossen und dazu eine leichte Sportlerweiße, zur Vorspeise Salat an Zanderfilet mit Weißbierdressing, dazu eine Schmankerlweiße. Als

Suppe aufgeschmalzte Weißbierbratsuppe, danach ein Sorbet aus gut gekühlten Vitamindrinks bereitet. Als Hauptspeise servierten sich die Köche einen „Weihnachts-Spanferkel-Braten“ mit Serviettenknödel und rohem Kartoffelknödel, dazu ein Helles Export. Zur Nachspeise gab's Quarkstrudel auf Vanillesauce mit Früchtemix-Getränk oder Kaffee aufgetischt. Und zum Abschluss eine kleine Bierkäseplatte, dazu Pils.

Kein Wunder, dass die einzigen Gäste des Abends, Ludwig Schweiger jun. und seine Lebensgefährtin Monika Reintinger, die leckeren Speisen genossen. ■ dul