

Die stillen Genießer

1. Poinger Männer-Hobbykochclub

Angefangen hat alles mit einer Frage: Warum stehen eigentlich immer nur die Frauen hinter dem Herd und kochen? Die Antwort geben 25 neugierige Hobbyköche mit Ihrem 1. Poinger Männer-Hobbykochclub.

Das erste gemeinsame Poinger Männerkochen fand daraufhin im Januar 2003 statt. Das Interesse und der Spaß waren schon bei der Premiere bei allen Beteiligten groß. Und die Frauen bekamen langsam ernsthafte Konkurrenz. Inzwischen ist der Männer-Hobbykochclub auf 30 begeisterte Mitglieder zwischen 40 und 70 Jahren angewachsen und schwingt unter der Leitung von Hans Morgenstern die Kochlöffel. Die Treffen finden jeweils an einem Samstag im Monat ab 16 Uhr in der Grundschulküche von Poing statt. Die Lust am Genuss und die Freude beim gemeinsamen Zubereiten der Speisen stehen dort immer genauso im Mittelpunkt wie die Verarbeitung gesunder und ökologisch hochwertiger Zutaten.

Interessierte Hobbyköche sind jederzeit herzlich zum Probekochen



November-Menü mit Schweiger Spezialitäten.

eingeladen. Neben den Ausgaben für das Menü ist lediglich ein kleiner Unkostenbeitrag für die Raummiete zu entrichten. Aber angesichts der Chance, dass man seine Liebste vielleicht schon zu Weihnachten mit einer kulinarischen Überraschung in Form eines 6- bis 8-Gänge-Menüs verwöhnen kann, dürfte dies locker zu verschmerzen sein.

Regionale Köstlichkeiten

„Essen und Trinken sind mehr als nur Ernährung“, so Herr Morgenstern. „Sie sind ein Teil der Lebenskultur.“ Trotzdem hätten viele Leute den Bezug zum Essen als Teil der Kultur verloren. Jahrzehntlang

sei Gemüse schöner und größer, aber auch geschmackloser geworden. „Natürliche lokale Produkte, ohne die perfekte, entsprechende Optik, dafür aber mit natürlichem Geschmack und Reifegrad, landen in der Tonne“, kritisiert Morgenstern. Deshalb ist es ihm besonders wichtig, ausschließlich frische, regionale und vitaminreiche Zutaten auf den Tisch bzw. in den Topf zu bekommen. Je nach Saison bereitet der 1. Poinger Männer-Hobbykochclub damit seine traditionellen Gerichte zu.

Schweiger-Menü

Beim November-Menü der Hobbyköche wurde ein sieben-Gänge-Schweiger-Menü gezaubert. Als Häppchen Griebenschmalz auf Roggenbrot mit Weizensprossen und dazu eine Sport Weiße, danach Salat an Zanderfilet mit Schmanckerl Weiße-Dressing. Weiter ging es mit aufgeschmalzter Schmanckerl Weiße-Suppe, danach ein Sorbet aus gekühlten Vitamindrinks. Das Hauptgericht schließlich Spanferkel mit Kartoffelknödeln, dazu ein Schweiger Export Helles. Zur Nachspeise gab es Quarkstrudel auf Vanilleeis mit Silenca-Früchtemixgetränk. Wer dann noch nicht genug hatte, naschte noch von der Bierkäseplatte und genoss dazu ein Schweiger Pils. „Dieser Samstag, an dem wir uns treffen, ist der schönste des Monats“, so Hobbykoch Werner Scholl. Und das nicht nur wegen der köstlichen Gerichte.



Die Hobbyköche beim gemeinsamen Essen.