

Erlesene Genüsse und exklusive Show

Live-Cooking und Unterhaltung auf dem Ball des Landshuter Clubs der Köche

Von Katharina Röhr

Landkreis. Zwischen Besteckgeklapper und klirrenden Gläsern eilten am Samstag insgesamt 40 Köche in weißer Uniform durch den Veranstaltungssaal im Gasthaus Putz in Vilslern. Der Ball der Köche am vergangenen Samstag ist die wichtigste und prestigeträchtigste Veranstaltung des Clubs der Köche Landshut. 200 Gäste wurden von den Köchen dabei kulinarisch verwöhnt, mit einem Zwölf-Gänge-Menü hat sich der Club selbst übertroffen

Behandschuhte Hände drapierten Heidelbeer-Hummus neben Spinat-Falafel auf Passionsfrucht-Curry. Garniert wurden die kulinarischen Kunstwerke mit Khubus-Salat, oder Shiso-Kresse, bunten Blüten oder kandierter Minze: Die Köche vereinten mit ruhiger Hand und Fingerspitzengefühl alle Regenbogenfarben und sämtliche Geschmacksnuancen auf jedem einzelnen Teller. Auf der Speisekarte fanden sich am Samstag Begriffe, über man ansonsten höchstens im Sternerestaurant stolpert: Von Rote Beete-Bharat über Zitronen-Vinai-grette und Mandel-Schmelze bis hin zum Kumquat-Chutney zum Nachtisch. Das Zwölf-Gänge-Menü beim Ball der Köche ist alljährlich die Gelegenheit für die Köche, sich kulinarisch auszutoben: Ihrer geschmacklichen Kreativität ist bei der Zusammenstellung des Gala-Dinners keine Grenze gesetzt.

Ein Ereignis auch für den Nachwuchs im Koch-Beruf

Der eigene Ball gilt für den Landshuter Club der Köche nicht zuletzt als wichtigste Veranstaltung des Jahres. Auch für die Kochauszubildenden der Staatlichen Berufsschule 1 in Landshut ist der Ball eine besondere Erfahrung. Mit einigen seiner Schüler hat Koch und Berufsschullehrer Franz Pankratz ebenfalls ein Gericht zum Abend beigesteuert. Für den Ball wurden die Auszubildenden von ihren Chefs freigestellt. Statt abgeschottet in der Küche zu stehen, waren sie am Samstag selbst die Hauptdarsteller des Abends: Mit gezückten Handycameras schlichen die Ballgäste um die Buffettische herum, während die Köche gemeinsam die Teller anrichteten und dabei ein buntes Kunstwerk nach dem anderen schufen. Daneben hatten die Nachwuchsköche am Samstag die Gelegenheit, mit manchem Starkoch zusammenzuarbeiten, darunter beispielsweise der ehemalige „The Taste“-Teilnehmer Tobi Stegmann.

Zur Vorbereitung für das Galabuffet stand Franz Pankratz in der vergangenen Woche jeden Tag mehrere Stunden in der Küche. Für den erfahrenen Koch gilt außerdem: „Nach dem Ball ist vor dem Ball“, denn bereits in einigen Wochen beginnen die Planungsarbeiten für den Ball der Köche 2026. Im Frühjahr finden sich dann verschiedene Gruppen zusammen und beginnen,



Genuss und Unterhaltung: Beim Live-cooking blicken die erfahrenen Köche den Lehrlingen über die Schulter. – Zwischen den Buffet-Durchgängen füllte sich die Tanzfläche zur Musik der Partyband Rübzahl. – Hauptspeise: Kalbsrücken rosa gebraten in Doppelrahmsauce. – Dessert: Zwetschgenmarmeladen-Brot, Sauerteig, Eis, Braune-Butter-Espuma und Zwetschge. – Asiatischer Vorspeisenteller: Sushi-Reis mit Ingwer, Edamame, Mango-Chutney, geräucherte See-Karotte, Sashimi, Japan-Mayo, Kimchi, Sesam und Shiso-Kresse. Fotos: Katharina Röhr

an ihrem Beitrag zum Ball-Menü zu tüfteln. Dabei achten die Köche darauf, eine möglichst große geschmackliche Bandbreite abzudecken: Auf der Karte stehen exotische, asiatische Reisgerichte mit Japan-Mayo oder Mie-Nudeln neben neuinterpretierten Klassikern deutscher Küche, wie beispielsweise der Kalbsrücken mit Doppelrahmsauce, Perlzwiebeln und Kartoffelpüree, garniert mit Gemüsechips.

Wenn Organisator Kevin Geier sich im Saal umblickt, strahlen seine Augen: Für ihn ist es eines der schönsten Dinge an seinem Beruf, die glücklichen Gesichter pappsatter Gäste zu sehen, die er zuvor be-

kocht hat. Für die Organisation der Veranstaltung hat er zwar in diesem Jahr keinen eigenen kulinarischen Beitrag zum Gala-Menü geleistet, dennoch hatte er am Samstag alle Hände voll zu tun: Dass einmal ein Gerät in der Küche nicht funktioniert, ist für einen Koch Alltag, weiß Geier. In diesen Situationen sind nahezu täglich Kreativität und Stressresistenz in der Küche gefragt. „Man muss den Beruf mögen“, räumt der Koch ein, doch gibt es für ihn und seine Kollegen viele Gründe, das zu tun: „Wir arbeiten mit Materialien, von denen unsere Gäste gar nicht wissen, dass es sie gibt“, dennoch landen sie auf unter-

schiedlichste Art und Weise verarbeitet, geschnitten und gewürzt auf den Tellern der Restaurantgäste. Die Kreativität, mit der Geier sein Handwerk ausübt, stärkt seine Überzeugung, er habe mit dem Kochberuf die richtige Entscheidung für sich getroffen. Auch hält er das negative Image des Kochberufs für veraltet: „Die Branche bemüht sich sehr um Verbesserungen. Was Arbeitszeiten und Rahmenbedingungen betrifft, hat sich in den vergangenen Jahren vieles sehr positiv entwickelt“, so Geier weiter.

Ähnlich habe sich auch manches am Konzept des Balls der Köche verändert, seitdem die Veranstal-

tung von der Eskara nach Vilslern übersiedelt ist, weiß Thomas Mielke, seit 2023 ist er Vorsitzender des Clubs der Köche. „Wir haben uns entschieden, den Fokus der Veranstaltung noch mehr auf exklusive Gerichte zu setzen.“ Dafür wurde die Zahl der Gäste allerdings halbiert.

Die passenden Teller wurden eigens organisiert

Dennoch mussten die Köche rund 4500 Besteck- und Geschirrtteile für den Abend mieten. Schließlich ist das Auge mit, das bedeutet, jedes Gericht benötigt seinen idealen Teller, der das kulinarische Kunstwerk einrahmt. Was am Samstagabend auf den Tellern im Gasthaus Putz landete, blieb auch für Mielke bis zuletzt eine Überraschung. Zwar hatte er das Menü vorab schon einmal gelesen, probegekocht wurde allerdings nicht.

Beim Ball hatten die Gäste jeweils eine knappe Stunde Zeit, um die jeweils vier Vor-, Haupt und Nachspeisen zu probieren, gefolgt von einer Verdauungspause, die viele Gäste zum Tanzen nutzen wollten. Wer eine Pause vom Tanzen machen wollte, konnte in der Zwischenzeit den Köchen beim Live-Cooking über die Schulter schauen. Abgerundet wurde der Ball der Köche von zwei Showtanzeinlagen von den Members of Dance sowie der Showtanzgruppe Intoxication des ETSV 09 Landshut, die für ihre akrobatischen Meisterleistungen großen Applaus von den Ballgästen ernteten. Bis in die frühen Morgenstunden feierten die 200 kulinarisch rund um verwöhnten Ballbesucher gemeinsam mit den Köchen weiter.



Köche-Club-Vorsitzender Thomas Mielke und Vorstandsmittglied Franz Kutenberger.