

Ein Köchefest der Extraklasse in Altötting

Köchinnen und Köche feierten den 26. Laurentiustag in der Wallfahrtsstadt

Drei Tage Kaiserwetter, rund 500 Köchinnen und Köche beim Begrüßungsabend mit schmackhaften bayerischen Spezialitäten und mehr als 600 in weißen Kochjacken und mit Kochhüten beim Festzug durch die Innenstadt Altötting, eine in Weiß getauchte Basilika St. Anna, über 800 Portionen Weißwurst, viele Fässer Bier und zufriedene, glückliche Gesichter bei den über 300 Gästen des stimmungsvollen Festabends mit Gala-Menü am Samstag - das war der 26. Laurentiustag in wenigen Stichpunkten.

Der Zweigverein Inn-Salzach des Verbandes der Köche Deutschlands (VKD) hat ein Köchefest der Extraklasse auf die Beine gestellt und mit Köchinnen und Köche aus ganz Deutschland sowie Gästen aus Österreich, Ungarn, Bulgarien und Mazedonien gefeiert. Die weiteste Anreise hatte wohl der Ehrengast des Festes, Gissur Gudmundsson. Der Präsident des Weltbundes der Kochverbände WACS kam aus seiner Heimatstadt Reykjavik in Island extra zum Treffen der deutschen Köche nach Altötting. Erstmals erlebte er einen Laurentiustag des deutschen Köcheverbandes und war begeistert von der herzlichen und kollegialen Atmosphäre. Der Weltpräsident nimmt viele wunderbaren Eindrücke und tolle Fotos von Altötting mit auf seine Weiterreise und will weltweit über die schöne Tradition des Laurentiustages in Deutschland berichten.

Ein Gottesdienst steht traditionell im Programm jedes Laurentiustages. Der Gottesdienst in der Basilika St. Anna Altötting am Samstagmorgen nach dem Festzug war schon etwas ganz Besonderes. Kapelladministrator Prälat Ludwig Limbrunner zeigte in seiner Predigt viele Verbindungen zwischen Glaube und Kochkunst auf: „Die Eucharistie ist nicht zuletzt auch eine Mahlfeier“, sagte er und fügte an: „und kein Fast Food!“ Die Art und Weise der Zubereitung von Essen verrate einiges über Lebens- und Denkweisen von Menschen. Auf eine bewusste Zubereitung komme es an und auch auf eine Küche, die wieder mehr auf regionale Produkte vertraue: „Wir finden wieder Heimat und Geschmack am Essen - Gott sei Dank!“ Prälat Limbrunner bezeichnete die Köchinnen und Köche als „Gaumenschmeichler“ und sagte: „Wenn Sie dazu beitragen können, dass die Welt geschmackvoller und liebenswerter wird, dann habe ich großen Respekt.“ „Lassen Sie nichts anbrennen!“, fügte er hinzu und erntete für seine Predigt langen Applaus.

Festlich gestimmt zogen die Köchinnen und Köche im Anschluss erneut über den Kapellplatz hin zur Weiß-Ferdl-Schule, wo unter weiß-blauem Himmel ein zünftiges Weißwurstfrühstück serviert wurde. Selbstverständlich fehlte dazu das frisch Gezapfte nicht. Bürgermeister Herbert Hofauer, Weltbundpräsident Gissur Gudmundsson und VKD-Präsident Robert Oppeneder hatten zuvor den Fassbieranstich professionell gemeistert. Das Festgelände vor der Schule bot auch den Sponsoren einen guten Rahmen, sich zu präsentieren. VKD-Premiumsponsor METRO stellte sich erstmals beim Laurentiustag des Verbandes der Köche Deutschlands vor.

Mit einem Empfang durch den Bürgermeister der Stadt Altötting Herbert Hofauer in seinem Sitzungssaal erfuhr das diesjährige Köchefest eine besondere Wertschätzung. Dabei hatten

sowohl der Vorstand des Verbandes der Köche Deutschlands, als auch seine Geschäftsführerin Dr. Diane Bingel, der Präsident des Weltbundes der Kochverbände WACS, Gissur Gudmundsson und der Vorsitzende des Zweigvereins Inn-Salzach im VKD, Gentscher Kostadinov, die Ehre, sich ins Goldene Buch der Stadt Altötting einzutragen.

Der Festabend mit Gala-Menü, Dessertbüfett, Reden, Ehrungen, Staffelstabübergabe und Tanz setzte schließlich am Samstagabend einen glanzvollen Schlusspunkt für den 26. Laurentiustag. VKD-Präsident Robert Oppeneder nutzte den feierlichen Rahmen, um Urkunden an die Sponsoren des Verbandes zu überreichen. Als Premium-Hauptsponsor des Verbandes der Köche Deutschlands erhielt METRO die offizielle Urkunde. Die Firma Bohner sowie das Verbandsmagazin KÜCHE bekamen als langjährige Sponsoren des Laurentiustages des VKD jeweils eine Anerkennungsurkunde.

Gentscher Kostadinov schließlich erhielt die Präsidentennadel von Robert Oppeneder überreicht. Alle Mitglieder des Festkomitees des Zweigvereins Inn-Salzach bekamen typisch Frankfurter Geschenke - Äppelwoi mit Bembelchen.

Mit einem weinenden und einem lachenden Auge übergab die Crew um Gentscher Kostadinov schließlich den Staffelstab an die Ausrichter des nächsten Laurentiustages, an den Zweigverein Ruppiner Köche von 1992 e. V. Der Zweigvereinsvorsitzende und VKD-Vizepräsident Andreas Rohde lud im Namen seines Vereins die Köchinnen und Köche zum 27. Laurentiustag vom 17. bis 19. August 2012 nach Rheinsberg in der Mark Brandenburg ein. Er übernahm den mit einem Herz von roten Rosen geschmückten Staffelstab aus den Händen der Altöttinger und versprach ein ebenso stimmungsvolles und dann typisch märkisches Fest zu Land und auch zu Wasser zwischen Grienericksee und Rheinsberger See im nächsten Jahr. Dann feiert der Verein Ruppiner Köche sein 20-jähriges Jubiläum - der Laurentiustag mit Köchinnen und Köchen aus allen Regionen Deutschlands soll dabei ein glanzvolle Höhepunkt werden.

Quelle : VKD