

News

"Gebirgsbach-Gala" an der Breitach

vom 04.08.2006

Starkoch Alfons Schuhbeck kocht zum 100-jährigen Jubiläum des Waldhaus in Riezlern auf.

"Endlich kann man wieder im Waldhaus einkehren", so die Worte einiger Wanderer, die es schon vermisst haben, am Weg der Breitach entlang zu spazieren. Der **Weg von der Walserschanze bis zum Waldhaus ist ab sofort wieder begehbar**. Vom Waldhaus in Richtung Riezlern dauert es allerdings noch, bis der Weg wieder instandgesetzt ist. Aber man kann ja die Variante ins Fuchsloch wählen, und von dort über die Schwende nach Riezlern spazieren. Da ist den Wirtsleuten ein großer Stein vom Herzen gefallen, waren sie doch im vergangenen Herbst besonders hart vom Hochwasser betroffen.

Die „Wiederauferstehung“ der Wirtschaft an der Breitach, die neue Brücke und der 100. Geburtstag des Waldhaus waren der Anlaß zur so genannten „**Gebirgsbach-Gala**“ am Montag, 31. Juli 2006. Die Wirtsleute Sandra Staara und Peter Schikora mit ihrem Team begrüßten die Gäste und wünschten zu diesem „Highlight an der Breitach“ guten Appetit.

Zu dieser Gala zauberte für die 45 geladenen Gäste kein geringerer als der **Starkoch Alfons Schuhbeck** – bekannt aus Rundfunk und Fernsehen – ein 6-Gang Menü, das den Gaumen „juchzen“ ließ. Wenn man die Menükarte durchlas, lief einem das Wasser im Mund zusammen: süß-sauer marinierte Rostbratwürstl im Zwiebelsud, marinierter Thunfisch mit eingelegtem Radi, Schaumsüppchen von Steinpilzen, „Getrüffelter Nudlgangerl“ aus dem Parmesanleib mit ein bisserl Gemüse, im Ganzen rosa gebratenes Kalbsfilet mit Artischocken-Spinat und Kartoffel-Sellerie-Püree, und als Dessert wurde ein „Himbeertraum“



Starkoch Alfons Schuhbeck und die Wirtsleute Sandra Staara und Peter Schikora



Fachgespräche



... marinierter Thunfisch mit eingelegtem Radi



Alfons Schuhbeck und seine Crew


mit frischen Waldbeeren und Mango-Chili-Eis serviert. Alfons Schuhbeck und sein Küchenteam verwöhnten die Gäste auf kulinarisch höchster Ebene.

Alfons Schuhbeck – wer kennt ihn nicht den bayerischen Fernsehkoch aus Waging am See? Er schafft es immer wieder in seinen Kochbüchern traditionelles mit feiner Küche im Geschmack zu optimieren und zu intensivieren. Seine Kochbücher sind für den Hobbykoch sehr gut nachvollziehbar. Dies liegt daran, da Herr Schuhbeck durch seine privaten Kochkurse Erfahrung und Wissen gesammelt hat über die Anforderungen und Wünsche von Hobbyköchen! Kochbücher die oft auf Grund des Feedbacks bei seinen Kochkursen entstehen!

Im „Stern“ wird der folgendermaßen zitiert: Ein Koch unter Volldampf. Alfons Schuhbeck ist einer der gefragtsten seiner Branche.

Begeistert von diesem Abend waren die anwesenden Gäste, unter ihnen Gastronomen aus dem Tal und dem benachbarten Allgäu. Auch Steffi Schuster ließ sich diese Gaumenfreuden nicht entgehen. Alfons Schuhbeck gab seinen Gästen noch einige Tipps zum Kochen mit auf den Weg.

JM

 Berichterstattung TV Allgäu und BR