

RUND UM DEN DREISSEL

„Senioren ans Netz“ und Medienstammtisch

Waldkirchen. Die Neueinsteiger-Gruppe der Senioren AG trifft sich am Montag, 25. September, von 10 bis 11.30 Uhr im Untergeschoss des Bürgerhauses zur Schulung „Senioren ans Netz“. Infos gibt's bei Inge Leirich, ☎ 08581/1047. Zum Medienstammtisch lädt die Fortgeschrittenen-Gruppe der Senioren AG der Stadt Waldkirchen unter Leitung der Seniorenbeauftragten Renate Cerny ebenfalls am Montag von 17 bis 18.30 Uhr ins Bürgerhaus ein. Infos unter ☎ 08581/9899977. – pnp

Domspatzen gastieren am 7. Oktober in St. Vitus



Hauzenberg. Die Hauzenberger Pfarrei St. Vitus bietet ein außergewöhnliches Hörerlebnis. Am Samstag 7. Oktober, ab 19 Uhr (Einlass 18 Uhr) gastieren die Regensburger Domspatzen in der Pfarrkirche. Im Vorverkauf sind ab sofort Karten im Pfarrbüro Hauzenberg und in den Filialen der VR-Bank in Hauzenberg und in Sonnen erhältlich. „Durch einen verminderten Preis für Jugendliche versuchen wir, auch junge Menschen für hochrangige Chormusik zu interessieren, vielleicht sogar zu begeistern“, sagte Pfarrer **Alexander Aulinger** (l.) bei der Präsentation des Plakats mit Marktdirektor **Matthias Kinader** (VR-Bank Hauzenberg). Unsgabares werde durch Musik manchmal greifbarer und verständlicher gemacht. – pr

Infoabend: Was bei Übergabe von Immobilien wichtig ist

Neureichenau. „Überlassung/Übergabe von Immobilien und die Auswirkungen auf Rückgriffmöglichkeiten des Sozialhilfeträgers“, lautet ein Vortrag, den die Katholische Arbeitnehmer Bewegung (KAB) am Donnerstag, 28. September, von 17 bis 19 Uhr im Pfarrheim Neureichenau zusammen mit der Gemeinde Neureichenau und dem KAB-Bildungswerk anbietet. Es geht um die typischen Gestaltungsvarianten bei der Überlassung von v. a. selbst bewohnten Immobilien, damit diese im Falle einer Heimunterbringung nicht die Verwendungsmöglichkeiten der Übernehmer zu sehr einschränken bzw. diese in ungebührlicher Höhe in die Mitfinanzierung der Pflegekosten einbezogen werden. Als Fachmann referiert Notar Dr. Tobias Andrissek aus Waldkirchen. – pnp

Morgen gibt es alles rund ums Kind

Grainet. Ein Kinderbasar findet morgen, Sonntag, 24. September, von 9 bis 11 Uhr in der Mehrzweckhalle statt (Einlass für Schwangere ab 8.30 Uhr). Hier gibt es alles rund ums Kind: Herbst-, Wintersachen, Kinderkleidung, Babyausstattung, Kinderwagen, Spielzeug, Bücher, Schuhe und vieles mehr sowie Kuchen zum Mitnehmen. Der Erlös kommt dem Kindergarten Grainet zu Gute. – pnp

Mit dem Seniorenclub nach Altötting

Röhrnbach. Der Seniorenclub Röhrnbach lädt am Donnerstag, 28. September, zur Wallfahrt nach Altötting ein. Abfahrt ist um 7.30 Uhr bei der Josef-Eder-Halle. Anmeldung bis spätestens Montag, 25. September, bei Elfriede Peck ☎ 08582/8280 oder Hildegard Putz ☎ 08582/200. – pnp

Exkursion ins Revier von Elch, Luchs und Wolf

Neureichenau. Bei der Wanderung von der bayerischen Kreuzbachklause zur Lichtwasserklause an der tschechischen Grenze am morgigen Sonntag gibt Nationalparkführer Thomas Zipp Informationen über die derzeitigen Rückwanderbewegungen großer Beutegreifer und großer Huftiere in unsere Region. Treffpunkt: Parkplatz an der Kreuzbachklause bei Frauenberg um 11 Uhr. Die Teilnahme ist kostenlos, um einen Unkostenbeitrag wird gebeten. Rückfragen unter ☎ 08583/1847 (Thomas Zipp). – pnp

Lokales aktuell auf einen Klick:

www.pnp.de/waldkirchen

Familientreffen der Spitzenköche

Sternkoch Michael Reis und Kollegen Tobias Bätz, Anton Schmaus und Lucki Maurer im Johanns

Von Doris Löw

Waldkirchen. Es war wie ein Familienfest zum Auftakt: Sternkoch Michael Reis hatte als Chef im Johanns zum Zehnjährigen eingeladen. Und weil er selbst auch auf den zehnten Michelin-Stern in Folge blicken kann, hatte er das zum Anlass genommen, um drei weitere Sternköche in seine Küche zu bitten. An drei Abenden kreierten sie gemeinsam im jeweils ausverkauften Haus ein 6-Gänge-Menü. Dass als erstes der 2-Sterne-Chef Tobias Bätz aus dem „Aura“ by Alexander Herrmann & Tobias Bätz in Wirsberg zu Gast war, kam nicht von ungefähr: Die beiden kennen sich schon seit ihrer Lehrzeit und haben u.a. auf Mallorca gemeinsam in der Spitzengastronomie gekocht. Und so wurde das erste dieser „4-Hands-Dinner“ (zwei Köche – vier Hände) für die beiden zum Familientreffen.

Ein Auftakt der besonderen Art, dem zwei weitere mit den Sternköchen Anton Schmaus und Ludwig Maurer folgten. Was sie alle verbindet, das ist die Freundschaft und die Liebe zur ehrlichen, regionalen Küche. Wie exquisit diese sein kann, das erleben im ausgebuchten Johanns an drei Tagen jeweils 40 Gäste – und quittierten die Genüsse jedes Mal mit Applaus.

Die Heimat auf dem Teller

13 Köche standen am ersten Abend in der Küche. Für das Menü hatte sich Tobias Bätz drei Gänge ausgesucht, Michael Reis wollte keinem seiner Gäste eine Vorgabe machen. Er selbst überlegte sich dann die passenden weiteren Gänge als optimale Ergänzung. Jeder setzte auf die für seine Heimat typischen Gerichte. Da kam die geflammte Goldforelle aus Breitenberg zu Ehren, für das Johanns absolut ungewöhnlich sogar Krustentiere – aber ebenfalls aus der Region: Flusskrebse aus der Schöllnacher Ohe. Dazu die legendären fränkischen Haselnüsse auf geröstetem Blumenkohl.

Dass das Fränkische und das Bayerwaldlerische bestens harmonieren, das war indessen nicht nur auf den Tellern bei der Menüabfolge zu verfolgen. Denn auch zwischen Michael Reis und Tobias Bätz stimmt die Chemie. Auch etwas, das die beiden vereint. Sie kennen und schätzen sich, seit sie sich während ihrer Ausbildung auf einem Lehrgang für die Köche-Nationalmannschaft kennengelernt hatten. Das „Menschliche“ stimmte von Anfang an zwischen den beiden. Und genau auf das setzen sie auch heute: In lockerer Runde berichten sie von ihren Erlebnissen, vom Stress und dem Druck in der Spitzengastronomie und davon, wie wichtig es ist, die Rohstoffe, die Erzeuger – und vor allem auch – die Gäste genau wie die Mitarbeiter wertzuschätzen.

Auf Mallorca zufällig wiedergetroffen

Beide haben seit über 20 Jahren an ihrer Karriere gearbeitet, man habe sich zunächst aus den Augen verloren. Und dann, es war um das Jahr 2005 oder 2006, hatte sich Michael Reis entschieden, mal eine Saison auf Mallorca im Sternrestaurant zu kochen. „Ich kam dort in die Küche und da begrüßte mich der Tobias, der zu dieser Zeit dort als stv. Küchenchef arbeitete“, erinnert sich Reis. Die Überraschung war perfekt.



Johanns Küchenchef Michael Reis (sitzend) und seine Familie mit Ehefrau Melanie, den Kindern Jonas (v.l.), Lilli und Lena und 2-Sterne-Koch Tobias Bätz. Die beiden haben sich schon während der Lehrzeit kennengelernt und sind immer in Kontakt geblieben. Zum Zehnjährigen des Johanns standen sie gemeinsam in der Küche.



Garhammer-Geschäftsführer Christoph Huber (l.) und seine Ehefrau Katrin waren ebenfalls Gäste beim Dinner, das Johanns-Chef Michael Reis und Sternkoch-Kollege Tobias Bätz mit ihren Teams kreiert hatten.



Anton Schmaus (l.) stand als zweiter von drei befreundeten Sternköchen in dieser Woche zusammen mit Michael Reis (r.) und dem Team in der Küche. Heute Abend wird dann noch Ludwig Maurer im Waldkirchner Restaurant erwartet.



Das Restaurant Johanns im Modehaus Garhammer war dreimal ausgebucht, als die Sternköche zum Zehnjährigen gemeinsam mit Michael Reis für jeweils 40 Gäste ein Sechs-Gänge-Menü zusammenstellten.

– Fotos: Löw/Modehaus Garhammer

„Wir haben eine Saison gemeinsam geschwitzt und jede Menge ausgehalten und geschafft, im wahrsten Sinne des Wortes. Das schweißst umso mehr zusammen“, sagen die beiden heute. Kein Wunder also, dass es Tobias Bätz war, den Michael Reis 2013 um Rat bat, als das Angebot fürs Johanns bei Garhammer im Raum stand. Bätz war damals schon wieder ein paar Jahre in Franken, hatte Ähnliches aufgebaut – von Alexander Herrmann zurückgeholt aus Mallorca.

Die Freundschaft wuchs, Bätz war sogar bei der Hochzeit von Michael Reis und seiner Frau Melanie dabei. Als sie jetzt mit den Kindern Jonas, Lilli und Lena in die Lounge des Johanns kommt, der Nachwuchs zum Papa auf den Sessel klettert und

der Tobias alle umarmt, mutet es fast wie ein Familientreffen an. Das Küchen- und Serviceteam, das im Hintergrund schon die Vorbereitungen für das Dinner trifft, kommt kurz dazu, auch Tobias Bätz hat vier Mitstreiter aus Franken mitgebracht. Und da ist dann wieder das zuvor erwähnte „Menschliche“ – nicht nur so dahingesagt, sondern ehrlich gelebt.

Beim Dinner am Abend ist es nicht anders. Wenn die Gäste ihre Teller serviert bekommen, kommen die Köche auch mal an den Tisch, zu jedem Gang gibt es ein paar erklärende Worte, der Service unter Restaurantleiterin Denise Ebertshäuser klappt wie am Schnürchen, locker im Umgang, aber immer mit einem angenehmen Hauch von Perfektionismus, den man

tatsächlich nur hinbekommt, wenn die Arbeit Spaß macht.

Und dann macht eben auch das Essen Spaß. Bezeichnenderweise sind die sechs Gänge eine Abfolge von leichten Kreationen, intensiv im Geschmack, mit wertigen Produkten aus der Region und passenderweise dem Wein aus Franken.

Leicht, intensiv und mit Freunde am Produkt

Es ist mittlerweile auch im Bayerwald ein Netzwerk entstanden. So gibt es für die Produzenten der Produkte eine verlässliche Geschäftsbeziehung für nachhaltige Produktion – die Grundlage für den Genuss. Und der sorgt dafür, dass die



Geflammte Goldforelle aus Breitenberg mit Muskatellertrauben, Zuckermais, Pandan & Blütenpollen.



Junger Feldblumenkohl im Ganzen geröstet, Haselnuss, Salatstiele, Chicoree und Salatsud.



Flusskrebse aus der Schöllnacher Ohe mit Ingwer-Rübenfond, Ur-Karotte, Mandarine & Pfefferblatt.



Geburtstagskuchen

Zeit bis nach Mitternacht wie im Fluge vergeht.

Was wiederum Michael Reis dazu führt, dass er das Zehnjährige nicht nur im Rückblick sieht, sondern vor allem als einen Ausblick auf das, was nun weiter folgen wird. Und das waren am Tag darauf erstmal Anton Schmaus und heute Abend wird es Lucki Maurer zusammen mit Michael Reis in der Johanns Küche sein. Es soll weiter gehen in den folgenden Monaten und Jahren mit jeder Menge an exquisiter Bayerwald-Küchen-Genüssen, mit einem wachsenden Netzwerk an regionalen Qualitätserzeugern, versicherte der Küchenchef zum Zehnjährigen. An diesem Tag übrigens auf den Tag genau zum 19. September 2013.