

Kulinarisches Highlight in Bad Kötzing

„LandGenuss Bayerwald“-Event begeistert mit regionaler Raffinesse und Köchin Eva Brandl

Bad Kötzing. (red) Ein Abend voller Geschmack, Leidenschaft und regionaler Kochkunst: Am Freitag fand in der Lehrküche des Sinocur Gesundheitszentrums in Bad Kötzing das erste „LandGenuss Bayerwald“-Event statt – und das mit großem Erfolg. Rund 20 begeisterte Teilnehmer versammelten sich zu einem exklusiven Kochkurs mit Küchenmeisterin Eva Brandl, die mit ihrer charmanten Art und ihrem fundierten Wissen die Herzen und Gaumen aller Anwesenden im Sturm eroberte.

Die Veranstaltung war eine Kooperationsveranstaltung mit der Öko-Modellregion Naturpark Oberer Bayerischer Wald. Dieses gemeinsame Engagement für regionale Wertschöpfung und nachhaltigen Genuss spiegelte sich nicht nur im Konzept des Abends wider, sondern auch in der persönlichen Begrüßung der Gäste. Petra Meindl, Geschäftsführerin Naturpark Oberer Bayerischer Wald, begrüßte stellvertretend für die Projektmanagerin der Öko-Modellregion, Carolin Babl, die Gäste. Auch „LandGenuss“-Vorsitzender Andreas Brunner, Projektleiterin Sarah Baumgartner sowie Katrin Löffler, Ansprechpartnerin für Teilnehmerberatung, betonten die Bedeutung regionaler Lebensmittel und kulinarischer Bildung für eine nachhaltige Zukunft.

Eine Meisterin ihres Fachs

Eva Brandl ist keine Unbekannte in der kulinarischen Welt. Als ehemalige Küchenchefin im Team des renommierten Starkochs Ludwig „Lucki“ Maurer bringt sie nicht nur ein hohes Maß an Fachkompetenz mit, sondern auch einen unverwechselbaren Stil, der klassische Aromen mit kreativen Ideen verbindet. Ihre jahrelange Erfahrung in der gehobenen Gastronomie macht sie zur idealen Referentin für ambitionierte Hobbyköche ebenso wie für Profis, die sich inspirieren lassen möchten.

Gemeinsam mit den Teilnehmern zauberte Eva Brandl ein viergängiges Menü, das nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch beein-



„LandGenuss Bayerwald“-Event: Rund 20 Hobbyköche nahmen an dem exklusiven Kochkurs im Sinocur teil.

Fotos: Sarah Baumgartner



Hat jahrelange Erfahrung in der gehobenen Gastronomie: Eva Brandl



Das Menü beeindruckte geschmacklich und optisch.

druckte. Den Auftakt bildete ein „Amuse-Gueule“, bestehend aus 360-Grad-Brot mit Erdäpfelkas und verschiedenen regionalen Aufstrichen – eine Hommage an die bayerische Brotzeitkultur. Es folgte ein Mini-Wildschweinburger, raffiniert abgeschmeckt und angerichtet, gefolgt von einem Nudelgang mit hausgemachtem Pesto, das den vollen Geschmack regionaler Kräuter und Öle einfließen ließ. Als Hauptgang servierten die Teilnehmer Bio-Hähnchenbrust auf einem cremigen Kartoffelsotto, begleitet von einem bunten Mix aus knackigem Bio-Gemüse – saisonal, frisch, regional. Den süßen Abschluss bildete ein Crumble mit Rhabarber, verfeinert

mit Joghurt, Mohnsaat und einem Hauch Bio-Apfelsaft – ein Dessert, das Leichtigkeit und Raffinesse vereinte.

Fortsetzung folgt

Unter der Anleitung von Eva Brandl wurde nicht nur geschnippelt, gebraten und angerichtet, sondern auch gelacht, verkostet und diskutiert. Dabei legte die Referentin großen Wert auf alltagstaugliche Tipps, die sich auch in der heimischen Küche problemlos umsetzen lassen. Ob richtige Garmethoden, Würzgeheimnisse oder Anrichtetechniken – die Teilnehmer gingen mit viel neuem Wissen und noch

mehr kulinarischer Begeisterung nach Hause. Das erste „LandGenuss Bayerwald“-Event hat eindrucksvoll gezeigt, wie viel Potenzial in regionaler Küche steckt – besonders dann, wenn sie mit so viel Hingabe und Kompetenz vermittelt wird wie von Eva Brandl. Wer nun Lust bekommen hat, selbst einmal unter der Anleitung von Profis zu kochen, sollte sich den nächsten Termin nicht entgehen lassen: ein Grillseminar mit Stefan Lemberger im Hotel Hohenbogen am 30. Mai. Anmeldungen sind noch online möglich. Für persönliche Beratung steht Katrin Löffler unter Tel. 09941/9085-77 oder per E-Mail zur Verfügung.