

## 40 Jahre Kochclub Augusta

40 Jahre Kochclub Augusta, diesen runden Geburtstag nahmen die Mitglieder als Anlass zum Feiern. Am 13.01.2006 fand nun dieses tolle Ereignis im Gasthof Settele in Augsburg-Haunstetten statt.



Wenn Köche feiern, dann muss es schon etwas besonderes sein, das hatte sich Hans-Jörg Pfründer (langjähriger Vorsitzender des Kochclub) auch gedacht, als er das Menü für diesen Abend schrieb.

Heraus kam dabei ein Menü, stellvertretend jeder Gang für ein Kochclubjahrzehnt:

- Klassischer Vorspeiseteller (gefülltes Ei mit Kaviar an Gemüsesalat, Schinkenröllchen mit Spargel und eine Lachsterrine).
- Gebratenes Zanderfilet auf Meerrettich-Wirsing, weiße Buttersauce und Rote Beete-Kartoffeln.
- Kalbsrücken mit Pinien-Kräuterkruste, Rosmarinsoße, Brokkoli, glasierter Karotten und Parmesannocken.
- Zum krönenden Abschluss gab es ein Dessert-Buffer, zubereitet von der Jugend des Kochclub. Besonders ins Auge stachen dabei die Petit-fours mit dem Emblem des Kochclubs und die Große Kochclub Augusta Festtorte.

Die ehemaligen Vorsitzenden und der amtierende Vorsitzende des Kochclub erzählten in bunten Bildern die Entstehung des Vereins und über die wesentlichen Ereignisse der vergangenen 40 Jahre.

Zu jedem Gericht spielte dann Mr. Walter Musikhits aus diesem Jahrzehnt.

Außer den Gaumenfreuden wurde auch dem Auge noch anderes geboten: der Eiskünstler Christian Staber schnitzte mit Hilfe von Kettensäge und Meisel aus einem Eisblock einen Fisch.

Die Moderatorin des Abends, Constanze Becher, konnte dann als krönenden Abschluss zu später Stunde die „Perlachia“ zusammen mit dem Prinzenpaar auf die Bühne bitten. Diese verwöhnten die Anwesenden mit tollen Showeinlagen.

Das Prinzenpaar verteilte auch Orden u.a. an Siegfried Schaber (ehem. Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands und Weltbundpräsident)

Von den Gästen und anwesenden Mitgliedern wurde den Hausherrn der Familie Settele und der Küchenbrigade unter der Leitung von Stefan Settele sowie den Organisatoren des Abends einhellig großes Lob ausgesprochen.