

**FÜNF KÖCHE, FÜNF GÄNGE:**

Christoph Forthuber (Munderfing), Florian Schlöglmann (Kirchheim), Peter Reithmayr (Geinberg), Lukas Kienbauer (Schärding), Dominik Bauböck (Gurten)

# Unvergesslicher Genuss

Vom heimischen Feta bis zum Karfiol-Eis:  
Fünf Haubenköche überraschten im  
Rahmen des Innviertler Biermärz mit fünf  
feinen Gängen, diesmal zugunsten  
der MAS Alzheimerhilfe.

Text: Petra Kinzl Fotos: Bierregion Innviertel/fotolounge-blende8, privat

**E**ine einmalige Gelegenheit: Fünf Haubenköche kochen an einem Abend. Kein Wunder also, dass die 170 Karten im Vorfeld weggegangen waren wie die warmen Semmeln. Im Zuge der Veranstaltungsreihe „Innviertler Biermärz“, der mittlerweile in der siebten Saison mit über 80 Veranstaltungen

vom Stapel lief, verwandelte sich der Fill Future Dome in Gurten Ende März wortwörtlich in einen Gourmetempel. So sorgte das hochkarätige Benefizdinner zum dritten Mal für zahlreiche Ahs und Ohs unter den Anwesenden.

**Im Sinnesrausch.** Hinter den Kulissen ließen die fünf Köche, stolze Besitzer



170 Portionen voll  
Fingerspitzengefühl

von insgesamt sieben Hauben, ihrer Kreativität freien Lauf, um die Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. Zum Auftakt interpretierte Christoph Forthuber vom Restaurant Forthuber in Munderfing Innviertler



Innviertler  
Gaumenfreuden  
vom Feinsten



Der Fill Future Dome wird  
für einige Stunden zum  
Gourmettempel.

Feta neu. Als zweiten Gang kredenzte Dominik Bauböck vom gleichnamigen Gasthof in Gurten Miesmuscheln mit Topinamburcreme auf, bevor Geinbergs Aqarium-Chef de cuisine Peter Reitmayr mit einer „Schweinerie“ aus Backerl, Sellerie-Trüffel und Kraut die Geschmacksknospen bestach. Für das Lamm mit Spitzpaprika und Maisgrieß erntete Florian Schlöglmann vom Wirt z’Kraxenberg in Kirchheim sprichwörtlich Lorbeeren. Einhellig überraschte das Dessert des Gourmet-Senkrechtstarters aus Schärding: Lukas Kienbauer tischte mit der süßen Variante von Brösel-Karfiol eine außergewöhnliche Kreation auf. Begleitet wurde jeder Gang mit einem perfekt darauf abgestimmten Getränk: österreichischem Wein oder Bier, selbstver-

ständiglich aus dem vielfältigen Angebot der Bierregion Innviertel.

**Essen für den guten Zweck.** Wie schon in den Jahren zuvor war der Erlös für eine wohltätige Organisation bestimmt. Diesmal ging das beachtliche Sümmchen von 10.000 Euro an die MAS Alzheimerhilfe, die auch in Ried eine Servicestelle für Demenzerkrankte und deren Angehörige betreibt. Geschäftsführerin Edith Span und Stellvertreterin Anna Kreil zeigten sich über die Spende überglücklich. „Wir sind sprachlos. Wir werden als Verein zwar von der öffentlichen Hand grundfinanziert, könnten aber die Qualität, die wir bieten, ohne Spenden und private Unterstützer nicht gewährleisten“, sagt Kreil bei der Scheckübergabe. Alle

Beteiligten am Charityabend hatten sich ohne Bezahlung in den Dienst der guten Sache gestellt.

**Immer weitere Kreise.** Ein unvergesslicher Abend neigte sich dem Ende zu. „Wir sind mit dem ‚berauschenden‘ Erfolg des heurigen Biermärz mehr als zufrieden und freuen uns schon auf den nächsten im Jahr 2020“, zieht Andrea Eckerstorfer von der Bierregion Innviertel abschließend ein Resümee zur gelungenen Veranstaltungsreihe, die nach Fortsetzung verlangt. Seit den Anfängen im Jahr 2013 habe sich die Zahl der Veranstaltungen nahezu vervierfacht. Und längst kommen die Biermärz-Gäste nicht mehr nur aus der Region, sondern reisen sogar aus München und Wien an. ●



EIN UNVERGESLICHER ABEND:  
im Fill Future Dome Gurten – mit vielen Beteiligten  
und ihrem unbezahlbaren Engagement