

## MIT DEM MÄNNERKOCKKLUB „LÖFFEL GEGEN LÖFFEL“ AM HERD

Gefüllte Miesmuscheln an Haselnusspüree, danach Tscherkessisches Huhn und zum Schluss weißer Käse mit Oliven und Zwiebelsalat.

Der Poinger Männerkochklub zaubert ein türkisches Menü mit sieben Gänge auf den Teller.

Das Niveau ist hoch, die Grundsätze der Hobbyköche sind einfach: hochwertige Lebensmittel, keine Fertigsoßen, keine Frauen.



Die Gelbhemden im Einsatz. Teamarbeit steht im Vordergrund.



Gut Soße will Weile haben. Es köchelt, brodelt und duftet. Stundenlang. FOTOS: DZIEMBALA (5)/KN (2)

### REDAKTION NÖRDLICHER LANDKREIS

für die Gemeinden  
Anzing  
Forstinning  
Hohenlinden  
Markt Schwaben  
Pliening  
Poing

Tel. (0 80 92) 82 82 41  
(0 80 92) 82 82 44  
Fax (0 80 92) 82 82 30  
ebe-zeitung.nord@merkur-online.de

**Holzpellets und Heizöl**  
www.ziegelmeyer.de  
Tel. 08252/88 77-0  
 ZIEGLMEIER  
Heizöl & mehr...

### AKTUELLES IN KÜRZE

#### POING Verkehrsbilanz für März

Im Dienstbereich der Polizeiwachen Poing und Vaterstetten ereigneten sich im März 79 Unfälle. Laut Pressebericht sind das 41 weniger als im Februar. Dabei wurden vier (23 im Februar) Personen verletzt. Außerdem wurden zehn Unfälle mit Wild registriert. Die Hauptursache der Unfälle waren: Fehler beim Abbiegen, Wenden, Ein- und Anfahren, Nichtbeachten der Vorfahrt, Fehler beim Überholen sowie eine nicht angepasste Geschwindigkeit. Laut Pressebericht ist dabei ein Sachschaden von knapp 80 000 Euro entstanden.

„Erfreulich war, dass sich erstmals in diesem Jahr im Zeitraum eines Monats kein Alkoholunfall ereignet hat“, heißt es im Pressebericht. Insgesamt 19 Fahrzeugführer (24 im Vormonat) hatten sich unerlaubt entfernt, wobei acht Personen als verantwortliche Fahrzeugführer ermittelt werden konnten. Wichtig für die Aufklärung von Verkehrsunfallfluchten ist nach wie vor, dass derartige Beobachtungen durch Zeugen auch der Polizei mitgeteilt werden. Bei Verkehrscontrollen wurden 132 Personen einem Alkotest unterzogen. Dabei waren fünf Fahrzeugführer alkoholisiert und wurden angezeigt. Zudem konnten zwei Autofahrer aufgehalten werden, die unter Drogeneinfluss standen. Bei Geschwindigkeitscontrollen mit der Laserpistole waren 30 Fahrzeugführer zu schnell. Gegen sieben von ihnen wurde ein Bußgeldverfahren eingeleitet.

Morgenstern hat extra seinen Weinkoffer dabei. Weinthermometer, Weinbücher, Kapselschneider, sogar kleine Fläschchen, mit denen man seine Weinnase schulen kann, hat er im Gepäck. Schmeckt der Wein nach Aprikose, nach Akazie, nach Zitrone, nach Muskat? Wer es nicht weiß, kann als Gegenprobe an Morgensterns Fläschchen schnuppern. „Bei uns gibt es keinen Zufall“, sagt er und lacht schon wieder schelmisch. Vielleicht ist das der neue Mann? Früher Modelleisenbahn, heute Herd, gute Laune und Weinköffer.

Nach vier Stunden Arbeit ist auch das Menü fertig. Dann beginnt das Essen. Gang für Gang wird aufgetischt. Gefüllte Miesmuscheln, Tscherkessisches Huhn, Spinatsuppe, Teesorbet, Lammrollbraten, Traubendessert, Weißer Käse. Der Rest ist Genuss.

**Weitere Infos**  
im Internet unter [www.loeffel-gegen-loeffel.de](http://www.loeffel-gegen-loeffel.de)

## Die Samstagskocher

VON STEFAN SESSLER

**Poing** – Männer können nicht schnell mal was kochen. Schnell mal was kochen, das machen Frauen. Männer zebrieren. Und sobald Männer in Gruppen kochen, ziehen sie sich alle die gleichen gelben Hemden an. Zumindest in Poing ist das so. Mannschaftskochen heißt das dann. Treffpunkt ist einmal im Monat, immer samstags um 15 Uhr, in der Küche der Grundschule in der Karl-Sittler-Straße. Frauen müssen draußen bleiben.

Der Gründer des Poinger Hobbykochclubs „Löffel gegen Löffel“, Hans Morgenstern, hat an diesem Samstagmittag nicht so viel zu tun. Sein Schwarze-Sorbet ist schon fast fertig, es dreht gerade noch die letzten Runden in der Eismaschine. Während seine Mitköche noch Miesmuscheln mit Reis füllen, den türkischen Lammbraten rollen und Soßen ansetzen, hat der Mann, in dessen Schrank 130 Kochbücher liegen, Zeit über seine Leidenschaft zu plaudern. „Frauen können von Haus aus kochen“, sagt er und lacht schelmisch. Die Poinger Männer in den gelben Leibchen können hingegen nur am Wochenende kochen. Dann aber richtig.

Manchen rinnen Schweizperlen von der Stirn, andere schimpfen ihren Kochpartner. „Vergiss es – das machen wir nach Gefüll“, sagt einer der Köche, als sein Kollege doch tatsächlich einen Messbecher nehmen will, um Essig abzumessen. Wieder andere halten leidenschaftliche Impulskräfte über die Bedeutung von naturbelassenen Tomaten und heimischem Fleisch – „mit einem geschei-



Gefüllte Miesmuscheln an Haselnusspüree.



Die Lamm-Roller: Peter Kotre und Willi Schneider.



Hans Morgenstern, Weinphilosoph und Kochklub-Gründer.



Duftfläschchen, um die Weinnase zu schulen.

### REZEPTE DER HOBBYKÖCHE

#### Spinatsuppe

Die Poinger Hobbyköche **Dieter Schmidt** und **Erwin Rossel** nehmen für die Spinatsuppe (für vier Personen) 450 Gramm frischen Spinat, 1,2 Liter Hühnerbrühe, eine Karotte, eine gehackte Selleriestange, je zwei Eßlöffel Butter und Mehl sowie zwei Eigelb. Abgeschmeckt wird mit Zitronensaft.

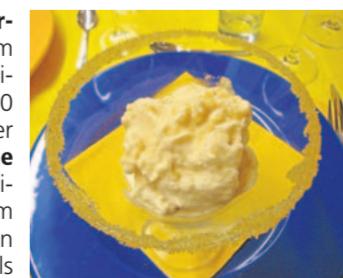
**Die Zubereitung:** Hühnerbrühe aufkochen, Karottenstifte und Sellerie in den Topf geben und bei reduzierter Hitze eine Viertelstunde köcheln lassen. Danach darf der Spinat für weitere fünf Minuten in den Topf. Parallel zerlassen die beiden Männer Butter in einer Pfanne und röhren das Mehl ein. Dann geben Schmidt und Rossel eine Kelle der Suppe in die **Mehlschwitze**, daraufhin wird die Mehlschwitze langsam in die Suppe eingerührt. **Letzter Arbeitsschritt:** Eigelb, Saft einer Zitrone und eine Kelle Suppe verquirlen. Die Flüssigkeit in den Suppentopf geben, bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, vom Herd nehmen – **servieren!**

#### Tscherkessisches Huhn

Das Tandem **Wolfgang Schleißheimer** und **Lothar Böhm** braucht für vier bis sechs Personen ein Kilo Huhn, eine gehackte Zwiebel, je eine Stange Lauch und Sellerie, Petersilie, ein Eßlöffel Reis, drei 50 Gramm Butter sowie weitere 50 Gramm gehackte Zwiebeln. Der **erste Arbeitsschritt** für das Tscherkessische Huhn: ein Liter Wasser zum Kochen bringen, das zerlegte Huhn, Gemüse, Petersilie und Reis dazugeben. Köcheln lassen bis das Fleisch gerade gar ist, Brühe **durchseihen** und das Fleisch kleinschneiden. In einem weiteren Topf die Zwiebeln in Butter leicht bräunen. Daraufhin 200 Milliliter der Brühe und das Fleisch zu den Zwiebeln geben (zehn Minuten köcheln lassen). Das Hühnerfleisch und die Zwiebeln in eine Schüssel geben und mit einer **Walnusssoße** übergießen. Zutaten für die Soße: 200 Milliliter Hühnerbrühe, zwei Teelöffel Paprikapulver, eine Knoblauchzehe, 50 Gramm Semmelbrösel und 125 Gramm Walnüsse.

#### Teesorbet

**Jim Schneider** und **Hans Morgenstern** nehmen 50 Gramm Schwarztee, den Saft zweier Zitronen, 80 Gramm Zucker, 400 Milliliter Sahne und fünf Blätter Zitronenmelisse. **Der erste Schritt:** Schwarzen Tee mit einem halben Liter kochendem Wasser aufgießen, zehn Minuten ziehen und abkühlen lassen. Als nächstes Zucker, Melisse und Zitrone hinzufügen, mit einem feinen Sieb passieren und die Sahne hinzufügen. Das Ganze schaumig rühren. Dann die Masse in die **Eismaschine** geben. Oder für vier Stunden in den Gefrierschrank (alle halbe Stunde umrühren).



#### GARKOFEN Maibaum kommt

Der erste Garkofener Maibaum soll am heutigen Samstag, zwischen 13.30 und 14 Uhr, ankommen. Anschließend wird gefeiert und der Maibaum bewacht.

#### PLIENING Info-Veranstaltung zu Edeka-Markt

Die Gemeinde lädt alle Bürger am Dienstag, 21. April, ins Bürgerhaus ein. Thema soll der geplante Edeka-Markt sein. Beginn ist um 19.30 Uhr.