

Ein Jubiläum für Gourmets

Der Inhaber des idyllischen „Landgasthof Niebler“, Frank Niebler, hatte allen Grund zum Feiern. Zwei Jahrzehnte gibt es hier nun schon frische fränkische und internationale Küche auf Toplevel. Doch nicht nur das 20-jährige Bestehen des „Landgasthof Niebler“ galt es zu feiern – auch das 30-jährige Jubiläum von „Euro-Toques“ war ein Grund für besondere Genussmomente. Schirmherr der hochkarätigen kulinarischen Veranstaltung im „Restaurant Niebler“ war Landrat Alexander Tritthart, der die Verkostung des Sechsgänge-Gala-Menüs stilvoll einläutete. Auch Dr. Gerhard Engelmann, Geschäftsführer des DEHOGA-Verbands (Hotel und Gaststättenverband), ließ es sich nicht nehmen, zum 20. Jubiläum des „Landgasthof Niebler“ die Gratulation vom Hotel- und Gaststättenverband persönlich zu überbringen.

Die Vereinigung innovativer Meisterköche „Euro-Toques“ machte ihrem Namen alle Ehre. Der Verein hat sich dem Kochen auf hohem Niveau und der Verwendung ausschließlich gesunder, regionaler wie saisonaler Lebensmittel verschrieben. Mit Engagement, Kompetenz und Qualitätsbewusstsein liefern die Mitglieder ein Stück Lebensqualität.



Passionierte Profiköche der Vereinigung „Euro-Toques“ zusammen mit Azubis vom „Landgasthof Niebler“. Ungezwungen und in bester Kochstimmung ging es an den Herd, um schmackhafte Gaumenkitzel zu kreieren.



Jemand, der sein Handwerk versteht: Frank Niebler an der Seite von Christine Niebler (Mitte) mit Schirmherr der Veranstaltung, Landrat Alexander Tritthart, mit Gattin Angelika (rechts) und Karsten Fischkal (l., Bürgermeister Adelsdorf) mit Gattin Carola. Im familiengeführten „Landgasthof Niebler“ regiert die ausgezeichnete, abwechslungsreiche Küche.



Ein echter Augenschmaus: „Landgasthof Niebler“-Chefin Christine Niebler servierte den 2. Gang von Martin Förtsch (Koch und Geschäftsführer Servento GmbH Nürnberg, mit Sitz im Haus der Schultheiss Projekt AG) – edles Carpaccio, ein exklusiver kulinarischer Auftritt!



Jürgen Beyers Gang „Heimische Bachforelle“ war ein regionaler Gaumenkitzel. Seine vitaminreiche Interpretation bereicherte das exquisite Menü aufs Feinste.

Senekoch Jürgen Beyer ist seit 20 Jahren Mitglied bei „Euro-Toques“ und hat das Event professionell organisiert. Sechs Köche von „Euro-Toques“ sammelten sich um den Herd des beliebten Landgasthofs, um jeweils einen Gang des erstklassigen Sechsgänge-Menüs zu zaubern. Hotel und Maître de Cuisine Frank Niebler kreierte knuspriges Perlhuhn an Morchelrahm, in Kombination mit zartem Spargel und Kartoffelmaultaschen. Eine Inspiration für Kennergaumen! Auch die Dolce-Vita-Riege wurde bedient. Das Parfait von Michael Haupt mundete einfach perfekt!



Weingutbesitzer Hans Ruck (r.) präsentierte einen Boxbeutel Weinseligkeit. Das Event war durchaus ladylike. Nürnbergs Societylady Ute Scholz (l., Lebenspartnerin von Organisator Jürgen Beyer), hier mit dem Landrat Nürnberger Land Armin Kroder mit Gattin Britta, genoss jede Minute.

Die lukullische Begleitung in Form erlesener Tropfen konnte sich ebenfalls sehen lassen. Zu jedem Gang reichte Hans Ruck vom „Weingut Ruck“ aus Iphofen den passenden Wein. Alle Teilnehmer des Gastro-Highlights zeigten ihre Begeisterung und priesen den feinen, geselligen Rahmen. Die Jubiläumsfeier war ein beschwingtes, von Harmonie getragenes Event, das seinen Gästen Sterneküche in Reinkultur präsentierte.