

# Meister der Kochkunst zauberten am Herd

Euro-Toques-Köche im Landgasthof Niebler: Kulinarisches Doppeljubiläum mit Raffiniertem aus der Region

**NEUHAUS** – Rechnet man alles zusammen, war es ein 50-jähriges: Der Neuhauser Gastronom Frank Niebler hatte Grund zum Feiern, weil er vor 20 Jahren den gleichnamigen Landgasthof übernommen hat. Die verbleibenden 30 Jubelfahre steuerte „Euro-Toques“ bei.

Vor drei Jahrzehnten gründeten Köche aus ganz Europa diesen Verein mit dem erklärten Ziel, das kulinarische Erbe des Kontinents zu erhalten. Mit dabei waren so bekannte Vertreter der Zunft wie Paul Bocuse und Eckart Witzigmann. Seit sieben Jahren gehört auch Niebler dazu, womit sich der Kreis schließt.

## Regional und saisonal

Die Küchenchefs zelebrierten das Doppeljubiläum auf nahegelegende Art: Ein siebengängiges Menü wurde im Restaurant des Familienbetriebs aufgetragen, wobei jeder einzelne Gang von einem anderen Meister kreiert wurde. Ein knappes Dutzend Träger der weißen Schürze zauberte an den Pfannen, Töpfen und Arbeitsplätzen.

Die Leitlinien von „Euro-Toques“, nämlich Frische, Regionalität und Saisonalität, die sich in traditionellen Rezepten wiederfinden, zogen sich



Namhafte Kollegen hatte Küchenchef Frank Niebler (r.) zum 20-jährigen Jubiläum seines Landgasthofs geladen. Gemeinsam zelebrierten sie ein Sieben-Gänge-Menü.

Foto: Panzer

wie ein roter Faden durch die Menükarte: Spargel, Bachforellen, Ziegenfrischkäse, Kartoffelvarianten, Perlhuhnbrust und vieles mehr wurde auf-

getragen, zum Teil von Meistern höchstselbst. Die gebräuteren Riesengarnelen zur Vorspeise und später der Feigensenf

der „genussvolle Abend“, den er ihnen der Jubiläums-Küchenchef im rappelvollen Gasträum gewünscht hatte.

Kfp

waren geschmackvolle Belege dafür, dass unter der Toque (so heißt die Kochmütze im französischen Sprachraum) Scheuklappen keinen Platz haben.

Als Schirmherren gewannen die Veranstalter einen, dessen kulinarische Ambitionen sich auf den konsumierenden Part beschränken: Landrat Alexander Tritthart, mit Gattin Angelika nach Neuhaus gekommen, weiß nach eigenem Bekunden zwar zu geneben, überlässt das Handwerklich-Kreative aber lieber denen, die es besser können.

Schließlich geht es um nichts Geringeres als „die Qualität auf dem Teller“, wie ein in seinen Begrüßungsworten herausstellte.

Für Frank Nieblers geladene Gäste wurde es eine „genussvolle Abend“, den er ihnen der Jubiläums-Küchenchef im rappelvollen Gasträum gewünscht hatte.