

## Ein klasse Start in den Frühling

Herzogenaurach – Frühlingserwachen pur – der diesjährige Spring Break der Gastronomen entwickelt sich, wie das Kneipenfestival im Herbst, immer weiter zum Kult. Endlich was los in der Stadt und das bis spät nachts – die Veranstaltung sollte fester Bestandteil des Herzogenauracher Veranstaltungskalenders werden.



Über 1000 Gäste konnten die Gastronomen am Samstagabend beim diesjährigen Spring Break begrüßen. Einheimische Bands in den Kneipen sorgten für einen großen Besucheransturm und notfalls stellten sich die Wirte sogar selbst als DJ zur Verfügung – und die können das! Im Wein und Fein wurde auf einem Dancefloor von vielleicht 12 qm zur Musik von Inhaber „Hennes“ May getanzt. Statt in der Küche stand er diesmal an einem anderen „Teller“, dem Plattenteller, und den hat er meisterhaft beherrscht, dabei den Musikgeschmack voll auf das gesamte Publikum abgestimmt, wie auch in den anderen teilnehmenden Kneipen. Herzogenaurach konnte zum

Frühlingsanfang so richtig abfeiern. In den elf Kneipen – Pura Vida, Backhaus, Bayerischer Hof, Kreis ´I, Downtown, Kastanienbaum, Heaven, Alte Wache, Wein und Fein, Ratskeller und EspressoVita – wurde so richtig abgerockt. Total auffällig war die Altersschicht, die sich auf den Weg machte. Die war nämlich sehr stark im Alter zwischen 25 und 60 angesiedelt und fühlte sich wirklich „richtig zu Hause“.

## Gala der Köche zu Ehren von Brigitte Baenkler-Dassler

Herzogenaurach – Es blieb kein Platz leer bei der Gala der Köche im Hotel HerzogsPark. Die Gala stand in diesem Jahr unter einem ganz besonderen Stern. Sie war der vor kurzem verstorbenen „Chefin“ Brigitte Baenkler-Dassler gewidmet, denn ein nicht unbeträchtlicher Teil des Erlöses geht der Tabaluga-Kinderhilfswerk-Stiftung von Peter Maffay zu, die die Hotelinhaberin viele Jahre unterstützt hatte.

Deshalb war es für Peter Maffay auch keine Frage an diesem Abend sein Projekt persönlich vorzustellen. Moderiert wurde die Veranstaltung unter anderem von BR3-Moderator Bernd Fleischmann und Mister Bayern, Christopher Kobiela. Für die musikalische Umrahmung des Abends sorgten unter anderem die Geschwister Kraus am Klavier. Am Herd standen für die Gäste die gesamte Hotelküchenmannschaft und prämierte Köche wie Alfons Schubeck, Johannes Müller, Lea Linster aus Luxemburg und Macarena de Castro aus Mallorca. Auch ein ganz Neuer gab an diesem Abend seine Visitenkarte im Hotel HerzogsPark ab. General-Manager Sven von Jagemann stellte seinen neuen Küchendirektor vor: Chefkoch Olaf Riedel – über den wird HERZOaktuell nächste Woche noch ausführlich berichten. Zusammen mit seiner Küchenbrigade hat er den Hauptgang „Duo vom Kalb und Ochsen auf cremiger Polenta, Rotweinschalotten und konfierte Cocktailtomaten“ gezaubert und somit die Klasse der Küche perfekt präsentiert.

