



Seit einem Jahr ist Peiting einer von 100 Genusssorten in Bayern.



Fotos: LWG/Frank Bauer

Genuss direkt vor der Tür

Seit Mai 2018 gehört Peiting zu den 100 Genusssorten Bayerns. Knapp 50 Ehrengäste konnten sich davon überzeugen, warum die Marktgemeinde diese Auszeichnung erhalten hat, als die Schüler der Peitinger Mittelschule ein regionales 4-Gänge-Menü, das aller Ehren wert war.

Schon Wochen vorher bereiteten sich die zehn Schülerinnen und zwei Schüler auf den großen Tag vor. Galt es doch, die Menükarten zu erstellen und auch das Gericht zumindest einmal zur Probe zu kochen. Denn es ist schon eine Herausforderung, die Mengen für 50 Personen an nur einem Vormittag zu kochen. Mit der Unterstützung ihrer Fachlehrerin Josefine Huber gelang dies an dem großen Tag einfach hervorragend. So kamen die Ehrengäste bereits am Eingang in den Genuss von feinen Räucherfischtrutzerln, einem lila Erdäpfelkas, zubereitet aus dem blauen Schweden.

Voll des Lobes

Nach der Begrüßung durch Raiffeisenbankvorstand Stephanie Rupprecht ging Bürgermeister Asam nochmals auf die Akteure ein und bedankte sich bei Andrea Deibler und

Silvia Schlögel, die sich damals für die Bewerbung stark machten und von denen auch die Idee zu dieser Veranstaltung kam. Beide unterstützten auch den Tag mit der entsprechenden Dekoration, Rezepte kamen von beiden und auch beim Kochen wurde mitgeholfen. Auch Amtschef Hubert Bittlmayer war voll des Lobes zu der gelungenen Aktion, da man viele Akteure mit ins Boot geholt habe: »Man muss nicht um die ganze Welt reisen, sondern den Genuss gäbe es auch direkt von Ort und was ich bis jetzt schon probieren konnte, war Genuss pur«, betonte er in seiner Rede.

Herzhafter Genuss

Dann ging es gleich weiter mit dem Menü und es folgte eine kräftige Wildkräutersuppe, ein herzhafter Peitinger Rouladenbraten, der eigens für diesen Anlass kreiert wurde, ein würziges Kartoffelgratin und den Ab-

schluss bot ein cremiges Rahmdessert mit Apfelkompott. Zwischen den Gängen informierten die Schüler, wie sie die Gerichte zubereitet hatten, und die Lieferanten der jeweiligen Zutaten über ihre Arbeit und wer denn eigentlich dahinter steckt.

Regionale Produkte

Die Zutaten kamen allesamt von den Produzenten, die bei der Bewerbung zum Genusssort Peiting dabei waren. So lieferte der Peitinger Bauernmarkt die Kartoffeln, den Räucherfisch und die Äpfel. Von den Molkeereien Hochland und Andechs kamen die Milchprodukte.

Bäckerei Sesar backte kleine Kaviarbaguettes, vom Lieblingsladen kamen die knusprigen Brezenchips, die Hofkäserei Weinland bot ihre köstlichen Heumilchkäsesorten an und die für die Zutaten für das Hauptgericht sorgte die Herzogsägmühle mit Fleisch, Wurst und Gemüse. Nach dem Genuss des Menüs bedankte sich Schulleiter Jochen Böhm bei allen Akteuren, besonders bei Fachlehrerin Josefine Huber. Auch sei er froh um solche Aktionen, die aufzeigten, was für ein tolles Potenzial in seinen Schülern stecke. Silvia Schlögel

KRÄUTER-CREMESUPPE

Zutaten:

1 große Zwiebel
300 g Kohlrabi
300 g mehligkochende Kartoffeln
1 Stück Butter
1,2 l Gemüsebrühe
4 Bund gemischte Kräuter
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat, 1 EL Zucker

Zubereitung:

1. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, Kartoffeln und Kohlrabi schälen und ebenfalls klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Die Kartoffel-/Kohlrabiwürfel zugeben und mit Zucker bestreuen.
2. Kurz weiterdünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Zugedeckt **10 Min.** kochen lassen. Inzwischen die Blättchen der gemischten Kräutern abzupfen und grob hacken. Sahne halbfest schlagen.
3. Kräuter zur Suppe geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Schlagsahne unterheben und die Suppe sofort mit einigen Kräutern bestreut servieren.



ERDÄPFELKAS BLAU

Zutaten:

250 g Blauer Schwede oder Roter Kardinal
1 rote Zwiebel
80 g weiche Butter
4 EL Schmand
Salz
Pfeffer
Majoran

Zum Anrichten:

Brotscheiben
Schnittlauch

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Schälen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Die Kartoffeln und die Zwiebel mit den restlichen Zutaten verrühren. Pikant würzen und **3 Std.** kühl stellen. Zum Servieren in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Brotscheiben spritzen. Mit Schnittlauch garnieren.



RÄUCHERFISCH-TRATZERL

Zutaten:

80 g geräucherte Forellenfilets
2 EL Kräuter
1 TL Meerrettich
Salz
Pfeffer
150 g Frischkäse

Zum Anrichten:

Brotscheiben

Zubereitung:

1. Die Fischfilets grob zerkleinern. Mit Kräutern, Meerrettich und Gewürzen zum Frischkäse geben und pürieren. **1 Std.** kühl stellen.
2. Die Fischcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Brotscheiben spritzen.





FEINES KARTOFFELGRATIN

Zutaten:	500 ml Milch oder Sahne
1 kg Kartoffeln, vorw. festkochend	200 g Käse (Emmentaler), gerieben
50 g Butter	Salz
1 Schalotte	Pfeffer
2 EL Mehl, gehäuft	Muskat
	etwas Butter, in Flocken

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und (am besten in der Maschine) in dünne Scheiben hobeln. Eine Auflaufform ausbuttern und etwa $\frac{1}{3}$ der Kartoffelscheiben darin verteilen. Die Butter erhitzen. Inzwischen die Schalotte fein hacken und anschließend in der Butter glasig dünsten.
2. Das Mehl darübergeben und etwa **1 bis 2 Min.** darin anschwitzen. Die Milch langsam zugießen und dabei ständig rühren, sodass keine Klumpen entstehen. Nochmals unter Rühren aufkochen lassen und anschließend etwa die Hälfte des Käses unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwa $\frac{1}{3}$ der Käsesoße auf die Kartoffeln streichen.
3. Die Hälfte der übrigen Kartoffeln darauf verteilen und die Hälfte der übrigen Käsesoße darüberstreichen. Die restlichen Kartoffeln darauf verteilen und mit der restlichen Käsesoße abschließen. Mit dem übrigen Emmentaler bestreuen und mit einigen Butterflockchen belegen. **Bei 180°C Ober-/Unterhitze etwa 60 Min. überbacken.**

PEITINGER ROULADENBRATEN

Zutaten für 8 bis 10 Personen:

8 Rindsrouladen
 Salz, Pfeffer, 4 EL Kräutersenf
 2 Zwiebeln
 8 Essiggurken
 20 Scheiben roh geräuchertes Wammerl
 500 g Leberkäsebrät

Zubereitung:

1. Die Rouladen würzen und jeweils auf einer Seite mit dem Senf bestreichen. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Essiggurken längs in Scheiben schneiden.
2. Zuerst ein paar Zwiebelscheiben in eine gefettete Auflaufform geben.

Anschließend alle Zutaten abwechselnd in die Form schichten. Den Abschluss sollten die restlichen Wammerlscheiben bilden. Den Bra-

ten zuerst zugedeckt im Backofen garen. **Garzeit: 50 Min. bei 190°C (170°C Heißluft)** 10 Min. vor Garen die Abdeckung entfernen.



PEITINGER RAHMSPEIS

Zutaten für 4 Personen:

6 Blatt Gelatine
400 g Sahne
50 g Puderzucker
Mark 1 Vanilleschote
200 g Quark (20 %)

Apfelgrütze:

2 Äpfel
1 EL Butter
2 EL Zucker
100 ml Apfelsaft
1 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Die Gelatine in kaltem Wasser **10 Min.** einweichen. Die Sahne erwärmen. Den Puderzucker und das Vanillemark unterrühren. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Quark zufügen und glatt rühren. Die Rahmspeis in Gläser füllen. Mind. **2 Std.** kühl stellen.
2. Für die Apfelgrütze die Äpfel

waschen, vierteln und entkernen. In kleine Würfel schneiden und in der heißen Butter andünsten. Den Zucker darübergeben und die Äpfel damit karamellisieren. Mit dem Saft ablöschen. Die Speisestärke mit etwas Saft oder Wasser glatt rühren. Zum Kompott geben und einmal aufkochen. Abkühlen lassen. Die Apfelgrütze über die Rahmspeis verteilen.



Die Mittelschüler aus Peiting zauberten mit (vo.v.l.) Silvia Schlögel und Lehrerin Josefine Huber ein gelungenes Menü. Mit dabei (hi.v.l.) Stephan Rupprecht (Vorstand Raiffeisenbank), Schulleiter Jochen Böhm, Bürgermeister Michael Asam, Mario Lindauer (Vorstand Raiffeisenbank) und Ministerialdirektor Hubert Bittlmayer.

Foto: Mittelschule Peiting