

Kulinarische Wundertüte

Neuburg – Küchenchef David Zoll hat eine einfache Antwort: „Wir können alles kochen, was die Saison hergibt.“ Und wenn der 40-Jährige „alles“ sagt, meint er das genau so. Die Palette reicht von Currywurst mit Pommes bis zur gehobenen Küche, bis zum Zwölf-Gänge-Menü. „Wir stellen Suppenbrühen und Soßen selbst her“, versichert Zoll, der die vegetarische Küche als „spannend“ bezeichnet. „Für jeden ist etwas dabei“, rührt er die Werbetrommel.

Von der Pike auf gelernt

David Zoll ist weit herumgekommen und hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt. Die Ausbildung begann er bei Mövenpick, bis das Restaurant von Lutter&Wegner aus Berlin übernommen wurde. Die Lehre beendete Zoll bei Sternekoch Wolfgang Nagler. Sein weiterer Weg führte ihn nach Portugal, auf den Olympiaturm in München und in französische Restaurants. Schließlich war er für sieben Jahre Küchenchef im Münchner Essence, leitete aber auch eine Sportgaststätte.

Nun arbeitet Zoll im siebten Jahr als Küchenchef beim Wittelsbacher Golfclub. Hergebracht hat ihn sein Vorgänger, der gleichzeitig sein bester Freund ist. Ein weiterer Grund war die Möglichkeit zum Jagen, da Zoll Inhaber eines Jagdscheines ist und so seine Gäste mit Wildgerichten verwöhnen kann.

Arbeit fällt aus dem Rahmen

Die Arbeit beim Wittelsbacher Golfclub fällt aus dem Rahmen: Zunächst einmal ist es ein Saisonbetrieb. Das Restaurant öffnet am 15. März und schließt am 15. Dezember die Pforten. Der Dezember gehört den Weihnachtsfeiern. „Die Arbeitszeit ist nicht familienfreundlich“, erklärt der Küchenchef. „Wenn andere zum Badegehen, arbeiten wir hier.“ Praktisch jedes Wochenende finden Turniere statt, für die 100 bis 120 Essen bereitgestellt werden müssen. „Die Saison fängt langsam an, im Eins-Schicht-Betrieb. Wir stellen bald auf Zwei-Schicht-Betrieb um“, erklärt Zoll.

Original-Rezepte aus Äthiopien

Er und sein Team bieten Abwechslung und schlagen gerne mal ungewohnte Wege ein. „Es

Selten bietet ein Restaurant Überraschungen, was die Auswahl der Speisen betrifft. Wer in eine Pizzeria geht, weiß, was ihn erwartet.

Wer eine Pommes-Bude betritt, wird nicht Entrecôte mit Rotwein-Schalotten-Butter und Knoblauch-Chili-Möhrrchen ordern. Was aber offeriert die Küche im Wittelsbacher Golfclub bei Neuburg, die wegen der bevorstehenden internationalen German Challenge in den nächsten Tagen besonders gefordert ist?

Von Josef Bartenschlager



Der Herr der Töpfe und Pfannen im Wittelsbacher Golfclub: Küchenchef David Zoll zaubert Gerichte für jeden Geschmack – von der Currywurst bis zum edlen Mehr-Gänge-Menü samt Weinbegleitung.

Foto: Josef Bartenschlager

gibt verschiedene Specials, zum Beispiel ein Tapas-Special“, erläutert der 40-Jährige. Als eine afrikanische Airline hier eine Tagung abhielt, gab es afrikanische Gerichte. „Eine Mitarbeiterin aus Äthiopien hat sich die Original-Rezepte schicken lassen. Wir haben dann geschaut, dass wir die originalen Gewürze und andere Zuta-

ten bekommen haben“, erinnert sich Zoll. Kreuzkümmel sei nicht automatisch Kreuzkümmel. Da gebe es wichtige Unterschiede.

Da der Wittelsbacher Golfclub eben auch Tagungs- und Hotelgäste beherbergt, gibt es Frühstück, Mittagessen sowie Kaffee und Kuchen. Das Küchenteam setzt sich neben dem

Chef zusammen aus einer Köchin, die seit 25 Jahren dabei ist, einem Koch, einem Auszubildenden und Teilzeitkräften. Für die German Challenge, die am kommenden Mittwoch mit einem Pro-Am-Turnier beginnt und am darauffolgenden Sonntag endet, hat Zoll drei Freunde zur Unterstützung geholt. Die Spieler reisen allerdings bereits

am Montag oder Dienstag an. „Das Hotel ist dann knüppelvoll. Die Spieler, die Volunteers und der Staff müssen versorgt werden. Wir betreiben zusätzlich einen Biergarten“, erklärt der Küchenchef. Der wurde in der Vergangenheit im Schatten eines mächtigen Baums aufgebaut. Den hat jedoch vor ein paar Wochen ein Gewittersturm umgestürzt, was Zoll mehr als bedauert.

300 Mittagessen täglich während German Challenge

Er und seine Crew müssen täglich 300 Mittagessen für die Profis und die Volunteers zaubern. Am Mittwoch ist das Pro-Am-Turnier, bei dem Amateure zusammen mit den Profis eine Runde spielen können. Ab Donnerstag kommen dann noch die externen Gäste, die Zuschauer, dazu. Rund 5000 Essen werden die Küche in diesem Tagen verlassen. Zoll und sein Team sorgen für ein abwechslungsreiches Menü. Zusätzlich schaut eine Ernährungsberaterin über den Speisezettel für die Spieler und schlägt im Falle eines Falles Ergänzungen vor.

Sonderwünsche gebe es in der Regel nicht, berichtet der Küchenchef. „In den vergangenen beiden Jahren hatten wir zwei Personen mit Problemen, die eine Glutenunverträglichkeit hatten und laktoseintolerant waren.“

Jeder ist willkommen

Insgesamt ist das Publikum alles andere als extravagan. Jeder sei willkommen, lädt der Küchenchef ein. Der Gast müsse auch nicht Mitglied des Golfclubs sein oder Golf spielen. Die einst geltende Kleiderordnung mit Anzug und Krawatte ist längst abgeschafft. Ein bis zum Bauchnabel offenes Hawaiihemd sollte man dennoch nicht tragen. Jedenfalls ist das Clubhaus mit seiner großzügigen offenen Veranda zum Golfplatz hin, der einem Park gleicht, durchaus mal einen Ausflug wert.

Rosa gebratenes Spider-Steak

Natürlich hat der Küchenchef seine persönlichen kulinarischen Vorlieben: „Etwas Geschmortes, Rinderschulter oder Backe.“ Auch gegrilltem kann Zoll viel abgewinnen und als besondere Delikatesse nennt er rosa gebratenes Spider-Steak vom Wagyu-Rind. **DK**

Bedrohung auf dem Spielplatz

Neuburg – Ein bislang unbekannter junger Mann hat am Samstag gegen 17.30 Uhr auf einem Spielplatz in der Herrenschwaigallee in Heinrichsheim mehrere Kinder und zwei Mütter bedroht. Nachdem er sich zunächst über das Fußballspielen der Kinder beschwert hatte, wurde er zunehmend aggressiv, warf Kieselsteine und fuchtelte mit einem Stock. Beim Verlassen des Spielplatzes drohte er lautstark, alle umzubringen, teilte die Polizei mit. Der Täter ist etwa 18 bis 20 Jahre alt, 1,80 Meter groß, stämmig, mit dunkelblonden Haaren. Er trug eine graue kurze Hose und ein schwarzes T-Shirt mit Audi-Logo. Hinweise nimmt die Polizei Neuburg unter Telefon (08431) 671 10 entgegen.

IN KÜRZE

Kirche mit Farbe besprüht

Neuburg – Unbekannte haben zwischen Donnerstagabend und Freitagmorgen Teile der Außenfassade der Heilig-Geist-Kirche am Spitalplatz mit schwarzer Farbe besprüht. Der Sachschaden wird von der Polizei auf rund 200 Euro geschätzt. Die Polizei Neuburg bittet unter Telefon (08431) 671 10 um Hinweise. **DK**

Donaubrücke wieder freigegeben

Bertoldsheim – Die Donaubrücke bei Bertoldsheim ist ab sofort wieder für den Verkehr freigegeben, teilte das Landratsamt am Freitagabend mit. Nachdem die letzten Asphaltierungs- und Restarbeiten erfolgreich abgeschlossen wurden, kann der Flussübergang wieder wie gewohnt genutzt werden. **DK**

Mann mit 1,2 Promille gestoppt

Rennertshofen – Ein 61-jähriger Autofahrer aus dem Landkreis Donau-Ries ist am Freitagmittag bei einer Verkehrskontrolle mit 1,2 Promille am Steuer erwischt worden. Der Mann musste, so die Polizei, zur Blutentnahme, sein Führerschein wurde sichergestellt. Ihn erwartet nun eine Anzeige wegen Trunkenheit im Verkehr. **DK**

Die Helden von morgen

Über 100 Mädchen und Jungen sind im Landkreis in der Kinderfeuerwehr – Begeistern und halten ist das Credo

Von Katharina Volk

Neuburg – „Wasser marsch!“, ruft ein Junge und zielt mit einer Kübelspritze auf Blechdosen. Daneben üben zwei Mädchen, wie man einen Notruf absetzt. Wenn andere Kinder auf dem Bolzplatz toben oder zum Reiten gehen, treffen sich vielerorts im Land Kinder zum Löschen lernen. Was nach harter Arbeit klingt, macht den Mitgliedern der Kinderfeuerwehr vor allem eins: riesigen Spaß.

113 Kinder im Alter von sechs bis zwölf Jahren trainieren regelmäßig im Landkreis Neuburg-Schrobenhausen in der Kinderfeuerwehr. „In den letzten Jahren haben wir einen regelrechten Boom erlebt“, erzählt Kreisjugendwart Jürgen Schreier unserer Zeitung. Begonnen hat die Feuerwehr Zell Mitte 2023 mit der Gründung, nun sind es schon vier Gruppen und dieses Jahr sollen noch ein bis zwei dazukommen. „Aktuell haben einige Wehren sogar einen Aufnahmestopp“, sagt Schreier – der Zulauf ist groß. Zum Teil sind in den jeweiligen Kinderfeuerwehrgruppen 35 bis 40 Kinder, „da-



In jungen Jahren für die Feuerwehr begeistern und mit 18 Jahren dann Leben retten. Neben der Jugendfeuerwehr ab 12 Jahren gibt es auch Kindergruppen – ab sechs Jahren. Foto: Feuerwehr Burgheim

für benötigt es Personal“, so der Kreisjugendwart. Doch der Herausforderung stellen sich die Feuerwehren gerne. Denn:

„Es geht nur mit Kindern und der Jugend“, sagt Schreier.

Um die Zukunft der Wehren zu sichern, braucht es Nach-

wuchs. „Sonst wird es schwierig.“ Schwierig seien manchmal auch die Strukturen. Um die Kinder betreuen zu können,

braucht es engagierte Kommandanten und Jugendwarte, auch die Eltern werden zumindest mal als Fahrdienst oder zum Kaffee und Kuchen ausgeben eingespannt – „wie bei jedem anderen Sportverein auch“, so Schreier. Finanziell müssen sich die Kindergruppen selbst tragen; es gibt von der Versicherungskammer Bayern zumindest einen einmaligen Gründungszuschuss von 300 Euro.

Meist werden die Kindergruppen noch einmal nach Alter – Sechs- bis Achtjährige, Acht- bis Zehnjährige und Zehn- bis Zwölfjährige – geteilt. Dadurch werden altersgerechte Übungen möglich. Die Kinder lernen zum Beispiel Brandschutzerziehung oder Erste Hilfe, sagt Schreier. Alles mit dem Ansatz die Kinder spielerisch an die (Jugend-) Feuerwehr heranzuführen. Wichtig sei es die Mädchen und Jungen zu begeistern und möglichst lange für das Ehrenamt zu halten. Das gelinge unter anderem durch Übungen, durch gemeinsames Kochen und Backen oder durch die Abnahme der „Kinderflamme“ – ein Leistungsabzeichen. Rechtlich be-

trachtet dürfen die Nachwuchskräfte aber erst mit 18 Jahren in den Einsatz fahren. Versichert sind die Kinder und Jugendlichen dennoch.

Dass die Nachwuchsgewinnung für die Feuerwehren heute wichtiger ist denn je, zeigt sich auch auf der Website der Jugendfeuerwehr Bayern. Dort heißt es: „Die nachkommende Generation an Jugendlichen wird laut dem Statistischen Bundesamt bedeutend kleiner und der ‚Wettbewerb‘ zwischen den verschiedenen Jugendverbänden steigt.“ Auch Kreisjugendwart Schreier kann das bestätigen – in den nächsten Tagen steht im Landkreis die nächste Gründung einer Jugendgruppe an. Aktuell engagieren sich 709 Jugendliche.

Ein Blick zurück: In den 1950er-Jahren wurde in Regen die erste Jugendfeuerwehr gegründet – damals startete die Mitgliedschaft mit 14 Jahren. Seit 1968 regelt ein Gesetz die Rechte und Pflichten des Feuerwehrynachwuchses. Zwei Jahre später wurden erstmals Leistungsprüfungen eingeführt, seit 1973 wird im jährlichen Wissenstest Theorie abgefragt. **DK**