

Starkbierwoche im BRK-Seniorenwohnen



Bad Füssing. Die Starkbierwoche im BRK-Haus brachte kulinarische Genüsse, bayerische Tradition und ausgelassene Feierstimmung in die Einrichtung. Wegen der großen Komplettrenovierung des Hausrestaurants wurden die Feierlichkeiten ins Café und Foyer des Hauses verlegt, was aber der Stimmung keinen Abbruch tat. Weiß-blaue Dekoration, Hopfenkränze und Maßkrüge sorgten für ein stimmungsvolles Ambiente. Die Festivitäten gipfelten in gut besuchten Starkbierabenden. Am Dienstag war der Pflegewohnbereich an der Reihe, am Donnerstag feierte das betreute Wohnen mit rund 80 Gästen das Starkbierfest. Musikalisch begleitet wurden diese von der Gögginger Tanzmusi. Nicht nur einmal wurde „Prosit der Gemütlichkeit“ angestimmt und mit reichlich Doppelbock angestoßen. Traditionell besuchte auch der Fastenprediger Pater Salvator das Fest. Einrichtungsleiter Gerold Mück-Krell selbst präsentierte den Derblecker – stilecht in einer Mönchskutte – mit einer Mischung aus Witz und Charme sorgte er für viele Lacher. Beim Derblecken kamen pikante Hausinterna zur Sprache. So etwa der Besuch zahlreicher Bewohnerinnen beim Friseur im Vorfeld der Feuerwehr-Großübung. Vermutlich wegen der Konkurrenz um die feschen Feuerwehreburschen („Rette mich!“ – „Nein, rette mich!“). Der Fastenprediger wusste auch von den neuen Diättellern zu berichten, deren Belag so dünn ist, dass die neuen Messer die Teller gleich mitschnitten. Viel Hallo gab es auch wegen der Müllpolizei im Haus und einer strengen Leiterin bei der Zauberharfengruppe. Höhepunkt der Fastenpredigt war das Thema „Krieg der Eier“; zur Titelmusik des Films „Star Wars“ erklärte der Prediger, dass es nun vorbei sei mit dem Eierklauf am morgendlichen Frühstücksbuffet und das „Imperium“, sprich das Seniorenwohnen nun zurückschlage: Das Haus werde anstatt der bisher immer nur hartgekochten Eier nun nur noch weichgekochte Eier anbieten. Und hat hierzu für viel Geld ein spezielles Gerät angeschafft. Wer also zukünftig Eier vom Buffet mitnimmt, laufe Gefahr, diese nicht mehr unbeschadet in den Hosentaschen transportieren zu können. Natürlich durfte auch die bayerische Küche als thematischer Rahmen nicht fehlen. Bewohner und Gäste wurden die ganze Woche über mit Schmankerln zum Thema „Starkbier“ verwöhnt. Die Woche startete mit Eisbein auf Sauerkraut mit – was sonst – Starkbiersoße. Weiter ging es mit Münchner Starkbiurgulasch am Dienstag und gegrillter Backhendlhaxe in Barbecue-Starkbierrmarinade am Mittwoch. Am Freitag gab es Flussbarschfilet im Starkbierteig. „Es war eine rundum gelungene Starkbierwoche mit vielen schönen und lustigen Stunden“, so Bewohnerbetreuerin Raffaella Baumer, „und wir freuen uns schon auf die nächste Gelegenheit, gemeinsam zu feiern – spätestens bei der großen Wiedereröffnung des komplett renovierten und neu gestalteten Hausrestaurants am Weltrotkreuztag am 8. Mai.“

– red/Foto: Baumer)