



Eine gelungene Premiere

war das erste Big Band Dinner im Forsterner Kochhaus Oskar. Küchenmeister Hans Oskar: Die Idee zum Big Band Dinner ist vor einem halben Jahr entstanden. „Wir haben mit der Big Band Shepherd's Delight darüber gesprochen, und diese hat uns zum Thema Liebe ein musikalisches Konzept entworfen“. Die Speisen des 4-Gänge-Menüs habe man dann an die Musik angepasst. Es gab unter anderem ein Rote Bete Carpaccio, Paprikarahmsuppe mit Chilicroutons, zarte Kalbsfiletfetzerl mit geschwenkten Karotten-, Zucchini- und Kartoffelstäbchen

und eine Joghurt-Zitronenmousse. Nicht nur die zahlreichen Gäste, auch Oskar selbst war mit dem kurzweiligen Abend und der professionellen Band sehr zufrieden. „Mir persönlich gefällt die Kombination aus Show und Essen sehr, sie kommt auch bei den Gästen sehr gut an“, sagte der gelernte Koch. Die nächsten Kulturveranstaltungen im Forsterner Kochhaus stehen bereits fest. Im Herbst sollen unter anderem mit einem Auftritt der Prima Tonnen mehrere Comedy-Events stattfinden. Ein Wiedersehen mit Shepherd's Delight ist laut Oskar für Anfang nächsten Jahres geplant.