

320 Seiten pures Grillvergnügen

Bernhard Bergmann ist der BBQ-Experte aus dem Bayerwald und hat nun sein eigenes Buch zum Nachgrillen geschrieben



Kochen und Grillen gehört zu Bernhard Bergmanns großen Leidenschaften. Für den Freyunger bedeutet dies nicht nur Genuss und Geselligkeit, sondern hat für ihn auch sehr viel mit Liebe zu tun. Liebe zu den Produkten, seiner „Hoamad“ und natürlich den Menschen. Und genau aus diesem Grund, will er regionalen Organisationen, die sich um ihre Mitmenschen kümmern, etwas zurück geben. Daher wurde bei der Buchpräsentation auch ein Scheck für die Freyunger Tafel in Höhe von 250 Euro an Ulrike Schönbein und Harald Kössl übergeben.

Fotos: MuW/m.wagner

Freyung. Wenn man in Ruhe ist, hat man endlich Zeit, sich um Dinge zu kümmern, die einem schon immer am Herzen lagen. Das dachte sich auch Bernhard Bergmann und erfüllte sich nun einen kleinen Lebensraum. Er schrieb seines eigenes BBQ-Kochbuch. Denn Grillen und Kochen ist für den Bayerwaidler eine Herzensangelegenheit. „Es macht mir einfach Spaß, herzlich zu grillen

und frische, regionale Produkte je nach Saison zu verwenden. Qualität ist alles. Das gilt sowohl für die Produktauswahl als auch für die Verarbeitung“, erzählt der ambitionierte Hobbykoch. Seit 25 Jahren kocht er leidenschaftlich und seit seiner Teilnahme an den internationalen Grillmeisterschaften in Prag 2008 hat ihn zusätzlich das Grill-Fieber gepackt. Der 67-Jährige hielt in den vergangenen

Jahren zahlreiche Grillseminare und wurde stets mit positiven Rückmeldungen überschüttet. Daher dachte sich der ehemalige Bankvorstand: „ich schreibe jetzt mein eigenes BBQ-Kochbuch, auch wenn es bereits eine Fülle von Koch- und Grillbüchern auf dem Markt gibt“. Gesagt, getan. Mit der Unterstützung seiner Familie und dem Herausgeber des Buches, Heinz Lang vom Lichtland Verlag, machte

sich Bernhard Bergmann während der Corona-Pandemie ans Werk. Herausgekommen ist ein Buch, das keine Speisenfolge ist, sondern ein Lebensgefühl. „Freyunger Wurstpralinen“, „Deggendorfer Knödel“, „Beef Hammer Bayerwald“, „Hoiberl-Schmorrigl“ und „Rana-Relish“ finden sich in diesem ersten Grillbuch aus dem Bayerischen Wald. Liebe zur Natur und Liebe zum „Woid“ sind die Basis.

Bei der Buchpräsentation im heimischen Garten mit jeder Menge kulinarischer Köstlichkeiten dankte Bernhard Bergmann seiner Familie sowie Edith Döringer und Melanie Lehner vom Lichtland Verlag für die großartige Unterstützung. Herausgeber Heinz Lang schloss sich diesen Worten an und freute sich über das hochwertige und liebevoll gestaltete Endprodukt mit vielen tollen Rezepten.

Bernhard Bergmann schrieb dieses Buch aus reiner Freude und Begeisterung. Ein Privileg, das der „Bayerwald Asador“ zu schätzen weiß. „Sollte aus dem Verkauf der Bücher etwas Geld übrig bleiben, fließt dies an Organisationen in der Region, die sich der Hilfe für ihre Mitmenschen verpflichtet fühlen“, erzählt der Freyunger. Wer auch ein Exemplar des „BBQ aus dem Bayerwald. Hoamad mit Leib und Seele genießen“ ergattern möchte, kann dies in ausgewählten regionalen Buchhandlungen oder unter www.bayerwald-bbq.de tun. Viel Spaß beim Nachgrillen!