

WZ, 15.02.17

# Schmausen für die Lebenshilfe

## Rotary-Clubs kochen für 400 Gäste – und den guten Zweck

**WALTROP/DATTELN.** Ein Koch-Event der besonderen Art erwartete gut 400 Gäste im Landhotel Jammertal. Hobby-Köche der Rotary-Clubs aus dem Vest Recklinghausen zauberten mithilfe des TV-Kochs Stefan Marquard und der Jammertal-Crew um Stephan Schnieder Köstlichkeiten für den guten Zweck auf die Teller.

Zum 12. Mal fand der Rotary-Benefiz-Kochabend statt, erstmals aber in dieser Größenordnung. Zur Unterstützung hatten sich die Rotarier Fernsehkoch Stefan Marquard eingeladen, der sie an fünf Kochstationen begleitete. Der Erlös des Abends kommt der Lebenshilfe-Stiftung zugute.

Die Mitglieder des Rotary-Clubs Haard verteilten gleich zu Beginn Leckereien zum Empfang. Avocado und Gamba, geräucherte Wassermelone mit Zucchini-Ingwer-Creme oder eine Ziegenfrischkäseterrine trafen auf die Gaumen der Gäste. Nach diesem ersten Geschmackserlebnis im Foyer ging es an die frühlinghaft eingedeckten Tische. Hier lagen auch Bewertungskarten, jeder Gast sollte seinem Gericht Punkte von eins bis zehn geben.

Anja und Peter Becker aus Waltrop waren zum ersten



**Einen Schokoladen-Marzipan-Tortentraum gab es als Dankeschön für Fernsehkoch Stefan Marquard (r.). –FOTO: BIALAS**

Mal bei diesem Küchen-Glanzlicht dabei. „Ein vorgezogener Valentinsabend“, freuten sie sich und machten sich auf den Weg zu den Kochstationen. Das Rotary-Team Datteln-Lippe unter der Leitung von Christian Hillebrand hatte „Geschmorte Ochsenbäckchen“ an Selleriepüree und Speckknusper sowie Tranchen vom Weiderind auf einem Steinpilz-Ri-

sotto im Angebot. „Alles butterweich, köstlich“, sagt Genießer Klemens Trübsand, der mit seiner Frau für die gute Sache aß. Ein paar Stündchen später gab es von ihm aber die volle Punktzahl für den Nachtisch, der vom Team Rotary-Club Recklinghausen vorbereitet wurde: Zweierlei Mousse au Chocolat mit Kompott von Aprikosen und Passionsfrüchten.

Stefan Marquard rotierte, er war immer mittendrin, eilte von Kochstation zu Kochstation und gab kleine Tipps an die Hobby-Köche. „Gebt dem Fleisch noch eine Ruhephase!“ Lässig verteilte er die Soße auf dem Teller und zog das Püree in einer eleganten Schleife nach.

### Tortentraum als Dankeschön

Auch die Dattelter Dieter und Maria Rimkus waren mit Tochter Alexandra und Schwiegersohn Patrick dabei. Sie machten sich ihre Wertung nicht einfach: Es wurde diskutiert, ob das Skreifelet oder die Terrine von der Freilandpoularde, gekocht vom Team Rotary-Club Haltern, das Rennen machen sollte.

Ganz zum Schluss stand der Gewinner des Abends fest: die Lebenshilfe. Carl-Friedrich Arndt, Präsident des Clubs Datteln-Lippe, sprach noch vorsichtig über den Erlös des Abends. „7.500 Euro werden es auf jeden Fall.“ Welcher Club am besten gekocht hat, blieb am Ende offen. „Jeder hat sein Bestes gegeben“, sagt Marquard und bekam selbst als Dankeschön einen Schokoladen-Marzipan-Tortentraum. Er freute sich: „Schön, dass ich dabei sein durfte.“