

Vier Gänge für einen guten Zweck

„Bürger Gericht Brilon“: Premiere in der Volksbank / Erlös fließt der Bürgerstiftung zu / Prominente am Herd

BRILON. (aj)

„Viele Köche verderben den Brei!“ Dieses alte Sprichwort mag zwar mitunter gelten, nicht aber für das BGB, das „Bürger Gericht Brilon“. Vor allem dann nicht, wenn Briloner Profiköche Seite an Seite mit Promis aus Politik und öffentlichem Leben für einen guten Zweck kochen.

Folglich stieß die Einladung der Volksbank und der Bürgerstiftung Brilon sowie von „Kulinario Küchen“ nicht auf taube Ohren. Etwa 250 Gäste aus Brilon und Umgebung kamen ins Volksbank-Center, nicht nur um die gute Sache zu unterstützen, sondern auch, um sich kulinarisch ein wenig verwöhnen zu lassen.

Auch die aufgebotene Küche- und Konditorenriege mit Walter Dietz (Hotel Rech) Andreas Piorek (Jägerhof), Karl-Heinz van Soest (Restaurant van Soest) sowie Timo Hennecke (Konditorei Hagemeister Olsberg) waren von der Idee, die der Vorsitzende der Bürgerstiftung, Volksbank-Vorstand Karl-Udo Lütteken in Paderborn abgeschaut hatte, begeistert.

250 Gaumen gekitzelt

Nach einer kurzen Begrüßung von Lütteken und Moderator Andreas Melliwa von „Radio Sauerland“ begann das kulinarische Zaubern für ein viergängiges Menü

Vorspeise unter anderem mit Thunfisch-Sushi und überbackenen Austern, zum Zwischengericht Lachsroulade und vietnamesischen Lachs und als Hauptgericht Medaillons vom Hirschrü-



Sorgten mit ihrem Viergänger für Gaumenkitzel bei den rund 250 Gästen: die Profis und Promis am Herd.

cken. Abschließend noch ein opulentes Dessert, dazu erlesene Weine oder ein Espresso.

Und was hatten die Promis wie die Briloner Waldfee (Sil-

ke Mainzer), Pfarrer Roland Lichterfeld, Bürgermeister Franz Schrewe und sein Stellvertreter Dr. Patrick Sensburg, Manfred Okon vom

Pfarrgemeinderat, Malermeister Stefan Rütter sowie Paul Wittler (Autohaus Wittler) zu tun?

Sie durften unter Beweis stellen, dass sie sich die Kochschürze nicht nur zur Zierde umgebunden hatten. Da waren Gemüse putzen und Zwiebeln schälen noch die schlichteren Tätigkeiten.

Und wer den Promis etwas genauer über die Schulter schaute, konnte erkennen, wer der Dame des Hauses öfters mal zur Hand geht.

Ob deshalb wohl der Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks, Otto Kentzler, erleichtert feststellte, dass heute fürs Spülen wohl andere zuständig seien?

Allen Akteuren schien es richtig Spaß zu machen und die beiden Bürgermeister sprangen sogar über ihren politischen Schatten. Während Franz Schrewe permanent mit einer Mühle mit schwarzem Pfeffer hantierte, schnippelte

sein Kontrahent im Rat rote Paprika klein – zwei, die es offensichtlich gerne etwas schärfer mögen.

Stefan Rütter war in seinem Metier und verzierte Früchte mit Schokoladensauce, was der Kfz-Händler mit „Ölwechsel“ kommentierte. Pastor Lichterfeld konnte die von ihm produzierte Vorspeise „Sauerländer Kaviar“ nicht erklären und redete sich mit: „Was dem Sauerländer nix kostet“, heraus.

„Sauerländer Kaviar“

Der Eintritt zu dem Abend, der von Helga Moch am Klavier umrahmt wurde, war frei. Aber das wichtigste Tier des Abends, ein Sparschwein, wollte doch mit ein paar Scheinchen gefüttert werden.

Mit dem Erlös und mit Unterstützung einiger Sponsoren will die Bürgerstiftung Krippenplätze, z.B. für die „Rappelpolster“, einrichten.



Handwerker-Präsident Otto Kentzler ließ sich von Profi-Koch van Soest die kleinen Geheimnisse der Küche erläutern. Fotos: Aue