

Kochevent mit Persönlichkeiten der Kommunalpolitik am Herd

## **Teilnehmer am 6-Gänge-Menü spenden 1111 Euro für Hebewerk**

Von Klaus Dalichow



Die in den  
Nachmittagsstunden des  
Freitags in den Barleber  
Farben eindeckte und dann ab  
18.30 Uhr belebte Tafel in der  
Schulaula. Fotos: Klaus  
Dalichow

Barleben. Kochkunst aufgewendet für Ingenieurskunst – das 1. Barleber Benefizkochen war eine wunderbare Rückenstärkung für den am heutigen Montag zu Verhandlungen in Sachen Erhalt des Schiffshebewerkes Rothensee zu Minister Tiefensee nach Berlin reisenden Magdeburger OB Lutz Trümper. Prof Karl-Heinz Paqué vom Förderverein Technische Denkmale, welcher sich schwerpunktmäßig um die Wiederinbetriebnahme des vor zwei Jahren stillgelegten Schifffahrstuhls kümmert, wertete das Kochevent mit Persönlichkeiten aus der Kommunalpolitik im Magdeburger Umland am Herd als deutliches Indiz dafür, dass sich nicht nur die Landeshauptstadt, auf deren Territorium das Schiffshebewerk steht, sondern auch die Gebietskörperschaften drumherum für das einzigartige technische Denkmal ins Zeug legen. Paqué konnte aus Barleben einen Spendenbetrag in Höhe von 1111, 61 Euro mitnehmen. Das Geld wird dem Topf für das angedachte alternative Betreibermodell ( Stiftung ) zufließen. Die annähernd 60 Teilnehmer des sich über dreieinhalb Stunden hinreckenden Sechs-Gänge-Menüs hatten diese Summe auf freiwilliger Basis aus ihren Portmonees locker gemacht.

Ausgehend von den fünf Herdplatten, die in der Lehrküche für das Fach Hauswirtschaft an der neuen Sekundarschule vorhanden sind, gingen fünf Teams ans Werk. Jede Gruppe zeichnete für ein Bestandteil der mehrteiligen Menüfolge verantwortlich. Der WWAZ brachte die Vorspeise in Form eines Salates aus Champignons und Avocado auf den Tisch. Geschäftsführer Frank Wichmann hatte für die Zubereitung ganz und gar Frau und Kinder eingespannt. Das Team Niedere Börde zauberte aus zehn Kilogramm Möhren, fünf Kilo Kartoffeln, etlichen Zwiebeln, exotischen Gewürzen wie Cardamon und Curry eine mit viel Feinschmecker-Lob bedachte Vorsuppe. Der dritte Gang – Fisch – fiel dem Team Sülzetal zu. Da dessen Maestro de Cuisine jedoch in Wahlkampf verstrickt war, musste ein Ersatzteam unter " Küchenmeister " Joachim Dänhardt aus Wolmirstedt einspringen. Die Stadt lieferte dann auch das Hauptgericht : Wildbret, direkt vom Jäger aus dem Revier. Rathauschef Dr. Hans-Jürgen Zander hatte sich mit Michael Straube den Koch vom Katharinensaal an seine Seite geholt. Gastgeber Barleben schließlich steuerte mit Pflaumenknödeln sowie Buchteln mit Vanilleeis die Süßspeise und das Dessert als abschließende Gänge fünf und sechs bei.

[ document info ]

Copyright © Volksstimme.de 2008

Dokument erstellt am 11.02.2008 um 06:02:07 Uhr

Erscheinungsdatum 11.02.2008 | Ausgabe: wms