

Fr, 7. Feb. 2014
Heinsberger Zeitung / Lokaltitel Heinsberg / Seite 13

Auch mit wenig Geld lässt sich gesundes Essen kochen

Oberbrucher Hilfsverein Amos und Koch Georg Savio zeigen von Armut und Arbeitslosigkeit Betroffenen, wie es geht

Heinsberg-Oberbruch. Die Idee entstand beim Weihnachtessen des Oberbrucher Hilfsvereins Amos. Koch Georg Savio vom Oberbrucher Restaurant Picasso hatte es für die rund 80 Gäste des Vereins im Dechant-Sauer-Haus nicht nur zubereitet, sondern sogar komplett inklusive aller Zutaten gespendet. Während der Feier kam er ins Gespräch mit Renate Becker, die das Arbeitslosenzentrum von Amos leitet. Dass es doch eine gute Idee sein könnte, von Armut und Arbeitslosigkeit betroffene Menschen zum gemeinsamen Kochen einzuladen, überlegten die beiden.

In der Restaurantküche

Gesagt, getan. In einem ersten Schritt lud Savio die Teilnehmer des bereits im Dechant-Sauer-Haus bestehenden Kochkurses in seine Restaurantküche ein. Vorrangiges Ziel dabei war, den Teilnehmern zu verdeutlichen, dass sich auch mit wenig Geld ganz tolle, mehrgängige Menüs zaubern lassen.

Auf 30 Euro bezifferte Savio den Preis für die Zutaten des Menüs für

acht Personen. Daraus entstand in gemeinsamer Arbeit in der Küche zunächst eine Brokkolicremesuppe als Vorspeise.

Der Hauptgang

Als Hauptgang folgte eine Maishähnchenbrust mit Dijoner Senfsauce, dazu Zucchini Gemüse und Gurkensalat sowie ein Kartoffelgratin. Nicht zu vergessen das Dessert: frisch zubereitete Crêpes mit eigens zubereiteter Erdbeersoße und ebenso frisch geschnittenen Ananasstückchen. Beim gemeinsamen Schälens und Schnipselns hatte Savio natürlich auch noch so manch anderen über die Menüzubereitung hinausgehenden Tipp für die Teilnehmer, etwa den, dass Zucchini auch roh ganz lecker sind mit einer passenden Vinaigrette dazu.

Höhepunkt war nach getaner Arbeit natürlich das gemeinsame Essen an einem fein gedeckten Tisch im Restaurant. Nach dem gelungenen Pilotprojekt will Savio schon in Kürze auch weitere Besucher des Arbeitslosenzentrums und Kunden der Tafel zum ge-

meinsamen Kochen zu sich einladen. Kunden der Tafel würden so sicherlich noch weitere Ideen bekommen, mit den Zutaten, die sie

bei den Ausgaben der Tafel erhalten, für sich und ihre Familien leckeres Essen zuzubereiten, sind er und Renate Becker sicher.

Für den Sommer plant der Koch sogar, gleich draußen vor der Tafel mit den Amos-Kunden zusammen zu kochen.
(anna)



Renate Becker und Koch Georg Savio (von links) waren beim Koch-Pilotprojekt mit Ehrenamtlern und Kursteilnehmern begeistert.
Foto: anna

DRUCKEN X SCHLIESSEN