

Trüffel und Edelfisch für Bildung in Afrika

ÄTHIOPIENHILFE 250 Feinschmecker ließen sich bei Salvea von über 15 Spitzenköchen verwöhnen.

Von Hans Joachim Mathias

Als Almaz Böhm kam, waren die Wetterkapriolen vorbei, die das „Sommerfest der Spitzenköche“ im Innenhof des Krefelder „Salvea“-Hauses an der Westparkstraße mit weiteren Schauern hätten beeinträchtigen können. Die Ehefrau von Karlheinz Böhm, dem früheren Schauspieler und Gründer der Äthiopienhilfe „Menschen für Menschen“, war in die ehemalige Husarenkaserne gekommen, um am Fest teil- und einen Erlös-Scheck über 20 000 Euro entgegenzunehmen. Der wurde ihr in Form einer überdimensionalen Bratwurst überreicht.

Ralf Bos, der Meerbuscher Delikatessen-Spezialist, der die Gemeinschaft „Spitzenköche für Afrika“ gemeinsam mit dem bekannten Koch Eckart Witzigmann bei einer Wette gegen Karlheinz Böhm gegründet hat und bei Aktionen schon 264 000 Euro erlöst hat, erklärte, das Geld sei für eine Schule in Äthiopien bestimmt. In Krefeld haben die „Spitzenköche für Afrika“ im Salvea-Haus einen engagierten Partner gefunden. Die im Haus tätigen Gastronomen Hans Bertels und Dominik Grzeschik bereiteten den Auftritt von über 15 bekannten Köchen mit Spezialitäten an Ständen im Park vor, hinzu kamen Weine von neun renommierten Häusern.

Über 250 Feinschmecker, die



Ihr Vater hat die Aktion „Spitzenköche für Afrika“ ins Leben gerufen – in Krefeld bot Veronique Witzigmann Waffeln mit Fruchtaufstrichen. Am Ende kamen 20 000 Euro für Karlheinz Böhms Äthiopienhilfe zusammen. Foto: Andreas Bischof

meisten von außerhalb Krefelds, hatten für 100 Euro Eintrittskarten zu edlen Genüssen gelöst. Rainer Hensen aus Heinsberg, der das erste Treffen der „Spitzenköche für Afrika“ bei sich hatte, war mit Schweineschulter vertreten, Witzigmanns Tochter Veronique backte Waffeln und belegte sie mit verschiedenen Fruchtaufstrichen („garantiert 70 Prozent Fruchtanteil“), Franz-Josef Schorn und Marcel Schiefer aus Düsseldorf hatten Möhrengemüse mit Spiegelei und Trüffel

im Angebot, Patu Habacht aus Solingen servierte Edelfisch-Bratwurst mit Fenchelsalat und Tintenfischsauce.

Den weitesten Weg hatte Franz Raneburger aus Berlin hinter sich, der Gebäck für die feinen Zungen hatte, die auch von Sushi, Jakobsmuscheln, Garnelen, Flammküchle, Spanferkelbäckchen, Lachsforellen mit Bohnen und Artischocken und weiteren Spezialitäten in jeweils besonderer Zubereitung gereizt wurden. Die kulinarischen Genüsse, die

mit einem Barbecue und der Zubereitung einer 50-Meter-Currywurst ausklangen, wurden begleitet von Weinen aus Anbaugebieten von der Ahr bis zum Neusiedler See.

Almaz Böhm unterstrich die Bedeutung der Bildungsarbeit in Äthiopien: Nur jedes zweite Kind hat die Chance, eine Schule zu besuchen, vor allem Mädchen seien benachteiligt: „Unsere Hilfe zielt auf dauerhafte Lösungen, die den Menschen die Möglichkeit geben, sich selbst zu helfen.“