

# Bratwurst von Edelfischen und Quellwasser-Eier

Spitzenköche und Winzer aus Europa zaubern für Feinschmecker und Afrikahilfe.

**Krefeld (roc).** International-bekannte Spitzenköche und Winzer aus Europa verwandelten den Park vom Restaurant „Bertels“ im Salvea zum Schlafraffenland für Feinschmecker.

200 Gäste aus ganz Deutschland reisten für einen Tag nach Krefeld, um dieses lukullische Ereignis zugunsten der Stiftung „Menschen für Menschen Karlheinz Böhms Äthiopienhilfe“ bis in die Abendstunden zu genießen. Eine Spende in Höhe von 20 000 Euro überreichte Cheforganisator Ralf Bos an Geschäftsführerin Almaz Böhm von der Stiftung Menschen für Menschen für die Krefelder Veranstaltung. Die Spitzenköche für Afrika haben sich vorgenommen, mit weiteren Veranstaltungen der erlesenen Kochkunst den kompletten Bau einer zweiten Grundschule für 400 Kinder



**Küchen-Spezialist Ralf Bos (l.) und Geschäftsführerin Almaz Böhm waren von den Quellwassereiern mit „Echte Frankfurter Grie Soss“, des Spitzenkochs und Gewürzspezialisten Ingo Holland begeistert.**

Foto: roc

in Beleti, Region Boretscha, im Südwesten Äthiopiens zu finanzieren. „Wir sind vom Krefelder Event so begeistert, dass wir die gesamten Eintrittsgelder des

Sommerfestes in Höhe von 20 000 Euro spenden,“ überraschte Koch-Spezialist Bos die Gäste. Doch damit war längst noch nicht das Ende erreicht. Im

Rahmen der Versteigerung einer von allen im salvea beteiligten Spitzenköchen signierten Edelpfeffermühle, kamen noch einmal zusätzlich 3700 Euro zusammen. Auf weitere fast 1500 Euro summierten sich schließlich die spontanen Kleinspenden des gesamten Tages. Alles in allem hat das „Sommerfest der Spitzenköche im Salvea“ damit rund 25 000 Euro an Spendengeldern erreicht. Vor dem Probieren konnten die Gäste mit erleben, wie die Bratwurst aus Edelfischen oder „Echte Frankfurter Grie Soss“ mit Quellkartoffeln, Quellwassereiern und schwarzem Salz zubereitet wurden. Im wieder entdeckten Smoker der Farmer zeigte Grillmeister Andreas Rummel das exzellente Garen von Fleischspezialitäten zum Original amerikanischen BBO.