



Kochworkshop bei „Maier Küchen“

Bahlingen. Zum Auftakt des „2. Day of caring“ der Tandem-Freiwilligenzentrale Emmendingen fand am vergangenen Freitag ein Kochworkshop bei der Firma „Maier Küchen“ in Bahlingen statt. Unter dem Motto „Es muss nicht immer Kaviar sein - feine Küche mit preisbewusstem Kochen“ bereiteten die beiden Spitzenköche Stefan Köpfer (Köpfer's Gasthaus zur Sonne Schelingen) und Arthur Dutter (Dutters Stube Kiechlinsbergen) zusammen mit etwa einem Dutzend Mitgliedern der Herbolzheimer „Tafel“ mit einfachen Mitteln und preiswerten, regionalen Materialien ein schmackhaftes Menü zu. Jürgen Kern (Koordinator „Day of caring“) lobte die Arbeit der Köche und bedankte sich im Rahmen des gemeinsamen Essens bei der Gastgeberfamilie Maier und der Herbolzheimer Tafel um Vorsitzenden Thomas Ruddies. Günther Stecher (erster Landesbeamter) würdigte im Beisein von Bürgermeister Harald Lotis die positive Entwicklung des „Sozialen Hilfsfonds“ und des „Day of carings“ und dankte Jürgen Kern.

Foto: Detlef Berger