

PRESSEMITTEILUNG

FEINSCHMECKERTAGE FÜR LEBENSHILFE

Sieben behinderte Menschen der Lebenshilfe Calw bekamen in dieser Woche Einblick in die Spitzengastronomie der Traube Tonbach in Baiersbronn. Zum Programm der "Feinschmeckertage" gehörten neben einem Kochkurs im Gourmetrestaurant Schwarzwaldstube und dem Besuch der Waldhütte des Traditionshotels auch Knigge-Tipps und Servicekunde.

BAIERSBRONN / CALW, 4. Juli 2014 – In der Küche der renommierten Schwarzwaldstube, wo sonst Harald Wohlfahrt mit seinem Team für weitgereiste Gourmets kocht, durften am 30. Juni sieben hoch motivierte Kochschüler an den Herd. Bereits zum zweiten Mal organisierte die Traube Tonbach zusammen mit der Lebenshilfe Calw e.V. das Programm „Feinschmeckertage“ für junge Menschen mit Behinderung. An zwei Tagen erlebten die Teilnehmer die Spitzengastronomie des Traditionshotels vor und hinter den Kulissen. Bei einem Kochkurs lernten sie, wie ein gesundes Menü zubereitet und ein festlicher Tisch richtig eindeckt wird. Nach dem selbstgekochten Abendessen wurde auf dem Ferien-Bauernhof Simonshof in Schiltach übernachtet. Am Tag darauf durfte die fleißige Gruppe das Gastsein genießen: Bei Sonnenschein ging es hinauf zur Waldhütte des Hotels, wo das Traube-Team die Teilnehmer mit einem Drei-Gang-Menü verwöhnte.

Es waren zwei gelungene Tage für alle Beteiligten. „Für unsere Teilnehmer ist der Ausflug in die Traube Tonbach ein ganz besonderes Ereignis und einige saßen vor lauter Vorfreude bereits Tage vorher auf gepackten Koffern“, verrät Iris Prießnitz, Betreuerin der Lebenshilfe Calw. „Was wir hier erleben können, ist für die meisten behinderten Menschen nicht alltäglich oder immer leicht umsetzbar. Viele haben ganz natürliche Hemmungen in ein gehobenes Restaurant zu gehen, auch wenn sie gutes Essen sehr schätzen. Durch die schöne Erfahrung hier werden unsere Mitglieder selbstsicherer und trauen sich eher, solche Erlebnisse auch im Alltag für sich einzufordern“, erklärt Prießnitz den Wert der Aktion.

Das Programm für den Kochkurs am ersten Tag war dabei durchaus anspruchsvoll. Ein Menü aus saisonalen und regionalen Zutaten sollte frisch zubereitet werden. Drei Auszubildende des Hotels hatten die Küche vorbereitet und nachdem alle Teilnehmer mit Schürze, Schreibunterlage und Rezeptheft ausgestattet waren, ging es an Töpfe und Pfannen. Gemüse wurde geputzt, Fleisch pariert und ein Beerensorbet für das Dessert hergestellt. Auf „Cocktail von grünem Spargel“ folgten ein Risotto und „Maispouardenbrust mit Pfifferlingen und Serviettenknödel“ im Hauptgang. Vier Gänge waren geplant, doch die Gruppe zeigte nicht nur Begeisterung, sondern auch viel Geschick. Schneller als geplant gingen die Arbeitsschritte von der Hand, so dass spontan eine Spaghetti Carbonara als Nachmittagssnack eingeschoben wurde.

Das Serviceteam erklärte zudem, wie eine Tafel mit Besteck, Geschirr und Gläsern richtig eindeckt wird und gab ein paar nützliche Knigge-Regeln für Restaurantbesuche weiter. Mit Anna Kauker und ihren Azubi-Kollegen Martin Altlay und Manuel Slapnig übten die Teilnehmer auch das dekorative Falten von Servietten. So konnte jeder seinen eigenen Platz für das abschließende Abendessen vorbereiten.

Ebenfalls ganz im Zeichen guter Küche stand das sinnvolle Gastgeschenk der Lebenshilfe. Die Gruppe brachte ihren Gastgebern verschiedene Kräuter mit, die sogleich im hauseigenen Küchengarten gepflanzt wurden. Sebastian Finkbeiner dankte im Namen seines Teams: „Es war für uns als Familie, aber auch für unsere Köche und Mitarbeiter im Service wieder ein sehr schöner, fröhlicher Besuch. Der Freude dieser jungen Menschen kann sich keiner entziehen – das bereichert ungemein und ist der beste Dank.“

Das Angebot „Feinschmeckertage“ im Jahresprogramm der Lebenshilfe Calw e.V. ist ein Kooperationsprojekt mit der Traube-Gastgeberfamilie Finkbeiner. Nina Stein, Betreuerin der Lebenshilfe Calw, erklärt, wie es dazu kam: „Grundsätzlich möchten wir als Lebenshilfe Menschen mit Behinderung ein größtmögliches Teilhaben an der Gesellschaft zu ermöglichen. Wir schauen immer, wo Nachholbedarf besteht. Gesunde Ernährung und der Besuch eines sehr guten Restaurants ist ein solcher Bereich. Gemeinsam mit den Gastgebern der Traube Tonbach entstand so die Idee, dieses besondere Genusserlebnis für unsere Mitglieder anzubieten.“

Pressekontakt:

Hotel Traube Tonbach

Julia Deleye
Assistentin der Geschäftsleitung

Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn

Telefon: +49 7442 / 492 625
Email: juliadeleye@traube-tonbach.de
Internet: www.traube-tonbach.de