

Presseinformation

Man(n) nehme: Eine große Portion Spaß am Kochen Kochkurs speziell für Männer: Lernen vom Maternus-Küchenchef

Hillesheim, 25. Februar 2011. Es war eine schöne Zeit, die gute alte Zeit, als Großmutter noch schürzenbewehrt am Kohlen- oder Gasherd hantierte, Töpfe rückte, geschickt unterschiedliche Garzeiten kombinierte und es so vorzugsweise zur Mittagszeit überall derart nach kulinarischer Pracht duftete, dass einem das Wasser im Munde zusammenlief. Heute dagegen wird üblicher Weise industriell vorgekocht und daheim die einst eingefrorene Komplett-Mahlzeit minutenschnell serviert oder direkt vom Speisenbringdienst vorzugsweise auf Einmalgeschirr noch warm und mundgerecht gereicht. Ein Ernährungsverhalten, dem der Chefkoch des Maternus Seniorencentrums Katharinenstift in Hillesheim mit einer Self-Made-Alternative als Kochkurs speziell für Männer den Kampf ansagen möchte.

Die Idee zu diesem Angebot kam dem Leiter der Hillesheimer Maternus-Einrichtung Manfred Mösch („Ich bin selbst begeisterter Hobbykoch!“) übrigens nach Feierabend am Herd. Andreas Hartmann, Küchenmeister und ausgebildeter Diätkoch der Hillesheimer Einrichtung ließ sich leicht für dieses Projekt gewinnen: „Ich liebe die kulinarische Abwechslung.“ Begeistert waren auch die Einrichtungsleiter der Hausgemeinschaft St. Christophorus in Pelm und des Maternus Seniorencentrums Am Auberg, die nun gemeinsam mit der Hillesheimer Einrichtung einladen.

So sind für **den 9., 16., und 23. Februar von 19 bis 23 Uhr** in der ehemaligen Großküche der Maternus-Einrichtung in Pelm Männerkochkurse für jeweils maximal 12 Teilnehmer geplant.

Am 9. Februar wird es um die Kunst des feinschmeckerischen Entrees gehen. Die Teilnehmer, bei denen lediglich das Wissen um die Funktionsweise von Messer und Herdplatte vorausgesetzt wird, können wählen, ob sie die Zubereitung von

- „Sülze vom Tafelspitz“,
 - „Räucherforellenmousetörtchen mit Crepe- oder pikantem Biskuitboden“,
 - „Dreierlei Paprikasamtuppe mit rosa gebratenem Roastbeef“, oder
 - „Terrine vom Hasen oder Geflügel“
- lernen möchten.

Welche Hauptgerichte und Nachspeisen der Küchenchef seinen Nachwuchskräften als weitere Höhepunkte der „Haute Cuisine“ aufgeben wird, wird er bei der ersten Veranstaltung bekannt geben.

Um eine telefonische Anmeldung unter 06593/982-0 wird bis spätestens eine Woche vor Beginn gebeten. **Veranstaltungsort ist die Maternus Hausgemeinschaft, St. Christophorus, Auf dem Daasberg 2, 54570 Pelm.** Pressevertreter sind – nicht nur zum Verkosten – herzlich eingeladen und gern gesehen.

„Bei Interesse werden wir gerne weitere Kurse anbieten“, kündigt der Hillesheimer Einrichtungsleiter an und flirtet schon jetzt gedanklich mit einem Kochevent zum Jahresausklang, dessen Erlös er einem guten Zweck zuführen möchte.

Kontakt:

Manfred Mösch, Einrichtungsleiter

Maternus Seniorenzentrum Katharinenstift
Kölner Straße 13a
54576 Hillesheim/Eifel
Telefon: 06593/982-0
Telefax: 06593/807 51
Info.katharinen-stift@maternus.de
www.maternus-senioren.de