gastrotel

BRANCHENNEWS

25.000 Euro für den guten Zweck

Gemeinsam für den guten Zweck: Nicolai Wiedmer, Andreas Widmann, Markus Pape, Oliver Röder, Matthias Pietsch und Alexander Wulf / Foto: JRE

Die JRE & Friends Charity Küchenparty Ende März in der Bonner Redoute war ein voller Erfolg: Insgesamt 25.000 Euro konnten zugunsten der neugegründeten JRE-Deutschland Foundation eingenommen werden.

Eine gute Nachricht auch für den gemeinnützigen Verein Acker, der einen Scheck über diesen Betrag in Empfang nehmen konnte. Beigetragen zum Erfolg hatten die mehr als 100 Gäste, die sich das Motto ?Genießen für den guten Zweck? zu Herzen genommen hatten.

Sechs Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs Deutschland hatten die Gäste der JRE & Friends Charity Küchenparty in der geschichtsträchtigen La Redoute in Bonn verwöhnt: Neben Lokalmatador Matthias Pietsch (Redüttchen, Bonn) servierten Andreas Widmann (Widmann?s Alb.Leben, Königsbronn-Zang), Markus Pape (Meisenheimer Hof, Meisenheim), Nicolai Wiedmer (Eckert, Grenzach) und Alexander Wulf (Troyka, Erkelenz) sowie JRE-Deutschland Präsident Oliver Röder (Burg Flamersheim, Euskirchen) köstliche Gerichte.

Auch die JRE Partner FrischeParadies, Parmigiano Reggiano, Rungis Express und Julius Meinl lieferten mit Kaviar, Pasta aus dem Käselaib, Burrata und einer Kaffeebar ihren kulinarischen Beitrag. Für die passende Getränkebegleitung sorgten Heinz Wagner Sekt, Middendorf Weine, die Cà dei Frati - Vinissimo Weinhandels mbH sowie die Weingüter Meyer-Näkel, Felix Mayer, Wittmann, Axel Bauer und Dr. Loosen. ?Alle Mitglieder, Partner und Lieferanten haben sich in den Dienst der guten Sache gestellt, ihre Produkte ohne Berechnung zur Verfügung gestellt und ohne Bezahlung gearbeitet ? dafür gebührt

ihnen ein großer Dank?, erklärt Röder.
Los ging es mit einem Aperitif, Fingerfood und Austern von FrischeParadies. Eine halbe Stunde später wurden alle Gäste dann offiziell begrüßt und die ersten Gänge serviert: Von Widmanns Schweinebauch mit Linsen und Spätzle über Wiedmers Lachs Tataki mit Senfkorn-Salsa, Sauerampfer und Gurke über Papes Tatar vom Glanrind mit asiatischen Aromen und Pietschs Brust vom Perlhuhn, kross gebratene, mit eigenen Ravioli, glasierten Erbsen, geräuchertem Aal und fermentiertem Rhabarber bis hin zu Wulfs Okroschka mit Misoeigelb, Gelbschwanzmakrele und Ama Ebi oder Röders Signature Dish ?Herrengedeck. Hinzu kamen die kulinarischen Beiträge von Parmigiano Reggiano und Rungis Express.
?Die Stimmung war fantastisch, Das lag vor allem an unseren wunderbaren Gästen, aber natürlich auch an allen Kollegen, die mitgekocht haben und dafür teils hunderte Kilometer gefahren sind. Es ist immer schön, solche kulinarischen Erlebnisse gemeinsam mit Gleichgesinnten gestalten und erleben zu dürfen?, bilanziert Gastgeber Matthias Pietsch.
Mehr Ernährungsbewusstsein für Kinder
Und auch aus Sicht der neugegründeten JRE-Deutschland Foundation war die JRE & Friends Charity Küchenparty ein voller Erfolg. Mit der Stiftung setzt sich die Vereinigung der jungen Spitzenköche für gesunde Ernährung, Bildung und Nachhaltigkeit ein. ?Die 25.000 Euro, die wir eingenommen haben, kommen dem Verein Acker zugute?, erzählt Röder. Der gemeinnützige Verein hat sich zum Ziel gesetzt, für mehr Ernährungsbewusstsein bei Kindern und Erwachsenen zu sorgen. ?Mit Programmen wie der GemüseAckerdemie vermittelt Acker Kindern wertvolles Wissen zu Lebensmitteln und sorgt für mehr Bewusstsein in puncto gesunde Ernährung. Somit passt die Initiative perfekt zu den Zielen der JRE-Deutschland Foundation?, erklärt Röder die Auswahl des Spendenempfängers.