

15.11.2014 Essen für guten Zweck **Benefiz-Menü im Oerschen Hof**



Kochen am 24. Januar (Samstag) für einen guten Zweck: Rüdiger Martens (l.) aus Altenberge und Nikolas Spitzner aus Münster. Foto: Michael Schwakenberg

Altenberge/Münster -

Ein Duo, das für einen guten Zweck kocht: Rüdiger Martens und Nikolas Spitzner. Im Oerschen Hof in Münster servieren sie ein Fünf-Gänge-Menü. Der Erlös kommt dem Palliativnetz zugute.

Von Michael Schwakenberg



Raus aus der Schule, rein in die Betriebe. Warum sollte diese Losung nicht auch mal für Lehrer gelten? Rüdiger Martens aus Altenberge hat damit kein Problem. Dem Küchenmeister und Fachlehrer für angehende Köche an der Adolph-Kolping-Schule juckt es sowieso hin und wieder in den Fingern. So war er im vergangenen Jahr als Gastkoch beim Bundespresseball in Berlin dabei.

Am 24. Januar steht er im Oerschen Hof am Herd – diesmal, um für einen karitativen Zweck zu kochen. Nicht alleine, sondern gemeinsam mit Nikolas Spitzner, dem Betreiber und Küchenchef des Traditionsrestaurants an der Königstraße in Münster. Martens und Spitzner kennen sich aus der Zeit, als Spitzner bei Krautkrämer in der Lehre war und einen Tag pro Woche in der Adolph-Kolping-Schule verbrachte. Das war zwischen 2003 und 2005.

Dass sich Martens ausgerechnet Spitzner als Partner für das Benefizkochen ausgesucht hat, ist kein Zufall. „Nikolas gehört definitiv zu den Top-Five aller Schüler, die ich jemals unterrichtet habe. Und ich mach den Job schon seit 17 Jahren.“ In der Tat: 15 Punkte im Gault Millau können nur die wenigsten seiner ehemaligen Schützlinge vorweisen.

Bis in kleinste Detail haben die beiden Kochprofis das Fünf-Gänge-Benefiz- Menü noch nicht ausgearbeitet. Heimische Spezialitäten wie Fleisch vom Alverskirchener Landschwein oder Lachs mit Pumpnickel sollen aber auf jeden Fall auf der Speisekarte erscheinen.

Der Erlös aus diesem Benefiz-Kochen geht an das Palliativnetz Münster, das Schwerkranke in ihrer letzten Lebensphase medizinisch betreut und sich auch um die Angehörigen kümmert. Vorsitzende Dr. Ulrike Hofmeister: „Um die Qualität gewährleisten zu können, sind wir auf Spenden angewiesen, denn vieles übernehmen die Krankenkassen nicht.“ Mit 800 Patienten im vergangenen Jahr, von denen 80 Prozent zu Hause in vertrauter Umgebung verstorben sind, sei Münster in Westfalen-Lippe Vorreiter in der Palliativ-Betreuung. Es gehe aber nicht nur um Geld, sondern auch darum, das Anliegen und die Arbeit weiter in die Öffentlichkeit zu tragen. Deshalb seien Benefiz-Veranstaltungen für das Palliativ-Netz ein doppelter Gewinn.

► Der Preis für das Fünf-Gänge Menü inklusive Getränke liegt bei 99 Euro. Eine Anmeldung ist telefonisch unter 0251/41 44 15 50 oder im Internet unter www.oerschenhof.ms möglich.