



BLICKPUNKT

IHRE WOCHENZEITUNG FÜR DAS LAND BRANDENBURG

Frankfurter Löwen kochten für einen guten Zweck

04.03.2010

Frankfurt/Oder

Sternekoch Markus Semmler peitschte ordentlich ein. „Schneller, Schneller“, hallte es durch die Küche in der Mensa des Olympiastützpunktes Brandenburg in Frankfurt. Dort, wo einst Sportstars wie Axel Schulz, Henry Maske oder Ringer-Olympiasieger Maik Bullmann ihre Internatskost verzehrten, kochte Markus Semmler ein Gourmetmenu der Extraklasse für rund 200 Gäste des Frankfurter Lions Clubs. Dabei trieb er die Mitglieder des Lions Clubs zur Eile an, denn heiß muss angerichtet und serviert werden. Gepfeffertes Thunfisch, Frischkäsepralinen auf getrüffeltem Schwarzwurzelsalat, Schwertfisch in Kakao mit Schaum von fliegenden Fischen, Kalbsfilet mit geschmortem Spitzkohl und Tonkabohneneis - alles frisch zubereitet. Markus Semmler, der sonst einen Cateringservice der besonderen Art betreibt, kochte an diesem Abend völlig kostenlos für den guten Zweck. „Junge Menschen brauchen Unterstützung.“ Auch deshalb hat er sofort zugesagt als er gebeten wurde, in Frankfurt ein Charity-Dinner auszurichten. Mit seiner Firma „Kochkunst-Ereignisse“ ist er im Alltag auf ganz anderem Terrain unterwegs. Staatsempfänge, edle Firmenfeiern oder auch eine besondere Geburtstagsfeier stehen im Terminkalender der Firma. So demnächst ein Ball in der russischen Botschaft in Berlin. In Frankfurt war alles anders. Als Küchenhilfen agierten keine gelernten Profis, sondern bestenfalls Hobbyköche des Lions Clubs. Zum fünften Mal gab der Club das Charity-Dinner in der Stadt. Der Termin hat sich eingepreßt im gesellschaftlichen Kalender. In den letzten Jahren kamen so über 25.000 Euro für verschiedene soziale Projekte zusammen. In diesem Jahr kam der Überschuss der Veranstaltung der Europa-Universität zu Gute. Sozialstipendien für polnische Studenten, die sich hier in Deutschland das Studium nicht leisten können, werden von dem Geld ausgelobt. 6.000 Euro blieben unter dem Strich übrig. „Großartig“, findet die Vize-Chefin der Frankfurter Europa-Universität, Janine Nuyken. Am Ende des Abends gab es ein großes Lob für den Küchenchef und seine Crew. Der manchmal etwas mürrisch schauende Starkoch konnte zum Schluß lächeln und relaxed die Kochschürze abbinden. Geschafft - bis zum nächsten Jahr beim großen Cooking For Charity 2011 in der Gourmet-Stadt Frankfurt.