

Promis kochen Herbst-Menü für den guten Zweck

Leverkusen (gkf) – Ein altes Sprichwort sagt: „Man ist, was man isst“. Je früher Kinder die Grundlagen gesunder Ernährung lernen, „desto größer ist die Chance, ein glückliches Leben zu führen im Einklang mit der Natur“, sagt Mario Kück. Der Diplom-Sportlehrer und Inhaber des Schlebuscher Sportstudios „Family Fitness Clubs“ muss es wissen. Denn er hat schon 2009 festgestellt, dass es immer mehr übergewichtige Kinder gibt und Patienten, die an Diabetes und Herz-Kreislauferkrankungen leiden, immer jünger werden. Hauptursache ist seiner Meinung nach vor allem Bewegungsmangel. Um dem entgegen zu steuern und Kinder sowohl frühzeitig an gesunde, ausgewogene Ernährung als auch an ausreichende Bewegung zu gewöhnen, hat er, gemeinsam mit dem NaturGut Ophoven, den „Oleo-Gesundheitsfonds“ gegründet, der bei allen Bemühungen auch immer das Klima im Blick hat. Sein Leitspruch heißt: „Mit Aktivität und dem richtigen „Kraftstoff“ durchs Leben“.

In den letzten fünf Jahren konnten rund 70 pädagogische Programme für Leverkusener Kindergärten und Schulklassen unterstützt werden, finanziert mit Hilfe der Fondsgelder. Allerdings ist die Nachfrage größer, als die zur Verfügung stehenden Mittel. Um zusätzliche Spendengelder zu bekommen und das Projekt in der Öffentlichkeit noch bekannter zu machen, hatte Mario Kück jetzt erneut zahlreiche



■ Bekannte Leverkusener Bürger kochten, aßen, tranken und spendeten in der Schule Neukronenberg für den guten Zweck.
FOTO: GABI KNOPS-FEILER

bekannte Leverkusener Bürger angesprochen und zum dritten „Promikochen“ für den guten Zweck eingeladen. Auf dass die Gäste im Anschluss an Kochen, Essen und Trinken auch die Münzen klappern oder besser noch die Geldscheine rascheln ließen. Mit von der Partie waren unter anderem Lorenz Smidt, Geschäftsführer des Smidt Wohncenters, Schuldezernent Marc Adomat und Bernhard Marewski, Bürgermeister der Stadt Leverkusen. Ebenfalls aktiv beteiligten sich Carsten Ramelow, ehemaliger Fußball-Nationalspieler von Bayer 04 Leverkusen, Daniel Hambüchen, Chefredak-

teur von Radio Leverkusen, Christian Zöllner, Leiter Politik- und Bürgerdialog im Chempark und der frühere Oberbürgermeister Ernst Küchler. Insgesamt 20 Hobbyköche wurden angeleitet in der neuen Küche der Sekundarschule Neukronenberg durch Restaurantbesitzer Dražen Kozina vom Herkenrath Hof und sein Koch-Team Elmar Kolf und Kai Krehwisch. Kozina hatte sich im Vorfeld für ein dreigängiges Herbst-Menü mit Bio-Zutaten aus der Region entschieden. Als Vorspeise gab es Bruschetta mit Tomaten, Parmesan und Basilikum sowie Orangen mit Büffelmozzarella-Salat auf Ru-

colabett. Als Hauptgang wurde Hähnchenbrust mit Gemüse und Vanille-Risotto gekocht. Zum Nachtisch wurden karamellisierte Birnen mit hausgemachter Nougat-Eiscreme zubereitet. Übrigens: 2014 konnte mit Spendengeldern auch der Weidenspielfeldraum auf dem NaturGut installiert werden.



Bilderalbum

Noch mehr Bilder vom Promikochen gibt es online unter: WWW.LOKALE-INFORMATIONEN.DE