

Spenden mit Genuss

500 Euro für Kinderschicksale Mittelfranken e.V.

Weißenburg (red). Live-Kochen am Weißenburger Wochenmarkt. Mit dieser außergewöhnlichen Aktion geht das Regionalbuffet neue Wege direkt zum Kunden. Bei der Verkostung konnten die Besucher probieren und sich von der Qualität und Frische überzeugen.

Dass regionale Produkte – kreativ serviert – zu einem ganz besonderen Leckerbissen werden, das zeigten die beiden Köche Alfons und Matthias Pröls vom Gasthof Schwarzer Bär in Weißenburg. Ihr Probiergericht: Saiblingsfilet mit Spargel auf Petersilienwurzelpüree und Kürbiskern-Hollandaise. Alles Produkte von Regionalbuffet-Mitgliedern mit nachvollziehbarer Herkunft.

Die Besucher waren begeistert von der leckeren Fingerfood-Probe und spendeten gerne freiwillig einen Euro für den Verein Kinderschicksale Mittelfranken e.V.

Dass am Ende ein stattlicher Betrag von 500 Euro zusammenkam,



Cristine Wägemann (Mitte) freute sich über die Spende von 500 Euro.

Foto: privat

lag daran, dass viele Besucher probierten, viele mehr als einen Euro spendeten und die Familie Pröls sowie das Regionalbuffet den Betrag auf eine „runde Summe“ aufstockten, so Fritz Hüttinger, Sprecher vom Regionalbuffet Fränkisches Seenland. Er freute sich über „den tollen Erfolg der Aktion, die den Sinn von Regionalbuffet sehr gut herausstellte.“

Cristine Wägemann, 2. Vorsitzende von Kinderschicksale Mittelfranken, nahm den Spendenscheck im Gasthof Schwarzer Bär mit Riesenfreude entgegen und bedankte sich bei Spendern und „die gute Sache“.

Getragen vom großen Erfolg des Live-Kochens soll eine ähnliche Aktion bald wieder stattfinden.