

# Benefizdinner bringt 6700 Euro

Nacht der Köche kommt gut an - Stimmungsvolle Atmosphäre, tolle Gerichte

Wenn die blaue Garnele auf gepökeltes Schweinebäckchen, der Bietigheimer Laubfrosch auf Kartoffel-Steckrübengemüse und das Kalbsfilet auf Steinpilz-Terrine trifft, dann handelt es sich um den besonderen Genuss, der dann auch noch die Krönung durch ein Schwarzwälder Kirschtörtchen erfährt. Kein Zweifel, bei der Nacht der Köche, die das Breuningerland Ludwigsburg am 11. Oktober zum ersten Mal veranstaltete, war ein besonderes Drei-Gänge-Menü geboten.

Das alles geschah für einen guten Zweck, der Erlös ging unter anderem an die LKZ-Aktion Helferherz. LKZ-Verlagsleiter Christian Maron nahm jetzt mit großer Freude einen symbolischen Spendenscheck in Höhe von 6700 Euro von Center-Manager Torsten Keller sowie von Andreas Müller, Inhaber des Hotels und Restaurants Adler am Schloss in Bönningheim und Christian Kölbl, Inhaber des Restaurants Ochsen in Mundelsheim, entgegen. Monatelang war das Benefizdinner, das im Erdgeschossbereich des Shoppingcenters stattfand, vorbereitet worden und sieben Top-Köche aus dem Kreis Ludwigsburg hatten spontan zugesagt, an diesem Abend für den guten Zweck tätig zu sein.

Mit dabei waren Boris Biggö (Adler am Schloss Bönningheim), Peter Buhl (Post Cantz Ludwigsburg), Laurent Durst (Alte Sonne Ludwigsburg), Sven Höhbörn (Frish Breuningerland Ludwigsburg), Christian Kölbl (Ochsen Mundelsheim), Benjamin Maerz (Maerz & Maerz Bietigheim) und Burkhard Schork (Friedrich Schiller Bietigheim). Sie bereiteten in der Showküche ein dreigängiges Menü zu, wobei jeder Gang in zwei Variationen angeboten wurde. Und zwar einmal klassisch so-



Das Foyer wird Restaurant, der Erlös ist für den guten Zweck (Bild unten von links): Andreas Müller (Adler am Schloss Bönningheim), Center Manager Torsten Keller, LKZ-Verlagsleiter Christian Maron und Christian Kölbl (Ochsen Mundelsheim).

Fotos: Kuhnle/Bürkle

wie einmal experimentell. So konnten die rund 130 Besucher die blaue Garnele mit grüner Mango, die Crêpinette mit Kalbsfilet und das süße Schwarzwaldmädel genießen.

Das geschah im zum schicken Restaurant umgestalteten Erdgeschossbereich. Die Köche zogen alle Register ihres Könnens und die Köstlichkeiten wurden vielgelobt. „Das war eine sehr schöne Veranstaltung in stimmungsvoller Atmosphäre“, sagte Torsten Keller. Im Menüpreis von 99 Euro war dabei nicht nur exquisite

Kochkunst inbegriffen, ausgeschenkt wurden auch beste Rebensäfte von den Weingütern Dautel aus Bönningheim, Faschian aus Hessigheim, Merkle aus Sachsenheim und Herzog von Württemberg aus Ludwigsburg. Und wie es sich für ein schickes Dinner gehört, gab es auch die passende musikalische Unterhaltung: Die Frauenband Munich all Stars sorgte für charmant-entspannten Sound. „Ein toller Abend, den wir auch gerne mal wiederholen“, meinte Torsten Keller. (AB)