

Mit Spaß dabei (v.l.): Gesa Matthaei, Jens Peter, Linda Koch und Markus Dorn machen eine leckere Vorspeise.

FOTO: FRICKE



# Duell beim Drei-Gänge-Menü

**PFH und Göttinger Werkstätten** kochen gemeinsam

**Göttingen. Es duftet nach Zwiebeln und Tomaten, in einer anderen Ecke nach frischen Erdbeeren: Die Kantine der Göttinger Werkstätten im Elliehäuser Weg ist erfüllt von emsigem Schnippeln und Rühren.**

Verteilt auf drei Kochgruppen kümmern sich Studierende der Privaten Hochschule Göttingen (PFH) und Werkstattbeschäftigte um Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Auf das Bruschetta muss natürlich noch Knoblauch, denn das schmeckt einfach noch besser, findet ein

Teilnehmer dieses „Inklusiven Kochduells“.

Als das Buffet um 12 Uhr aufgebaut ist, knurren schon einige Mägen. Jeder kann sich Wraps so füllen, wie er mag. Nach dem gemeinsamen Schmausen kommt die gegenseitige Bewertung und am Ende gibt es zwei Sieger: Hauptspeise und Dessert. Gleich dahinter die ebenfalls leckere Vorspeise. „Das hat uns großen Spaß gemacht und war total entspannt“ freute sich Linda Koch von der PFH. Die Idee zu dem Projekt kam von den Studierenden, die sich ne-

ben dem Studium auch gemeinnützig engagieren.

„Wir freuen uns sehr, dass die PFH uns als Partner für diese Veranstaltung ausgesucht hat“, sagt Dagmar Bergau, die den Freizeitbereich der Göttinger Werkstätten koordiniert. Sie möchte zukünftig eine Kochgruppe für Menschen mit Behinderung anbieten. fri

» Wer für die neue Kochgruppe spenden oder ehrenamtlich mitwirken möchte, kann sich bei Dagmar Bergau melden: Telefon 0551 / 5065 103.