

Lokal essen, global helfen

Hann. Münden – Was hat die Brandrodung in Sambia mit dem Benefizessen der Lionsfreunde Münden gemeinsam? Zum einen wird die Initiative FitSoil, deren Ziel es ist, die Lebensumstände der Bevölkerung in Sambia zu verbessern, mit dem Erlös des Benefizessens in Höhe von 1000 Euro unterstützt. Zum anderen wurde den Gästen vor Augen gehalten, dass durch die Brandrodung nicht nur die Bevölkerung in Südafrika bedroht wird, sondern dies auch Auswirkungen auf den globalen Klimaschutz hat.

Darauf wies der Gastredner Dr. Nils Redde beim traditionellen Benefizessen am Aschermittwoch im Gasthaus Letzter Heller hin. Lions-Präsident Hartmut Rohr stellte den Forstwissenschaftler Dr. Redde vor. Dieser sei Unternehmer im Bereich Forstdienstleistungen, gleichzeitig Vorsitzender der Initiative FitSoil, die unter dem Dach des Vereins „Pro Bodenkultivierung“ arbeitet. Rohr lobte dessen Engagement. Doch nicht nur er wurde begrüßt, auch der Landtagsabgeordnete Gerd Hujahn, Sabine Wüstefeld als Koordinatorin von sechs Lions-Clubs sowie Vertreter der Lions-Clubs Hofgeismar und Eschwege.

Dr. Redde machte deutlich, dass durch Brandrodung in Sambia jedes Jahr tausende Hektar von Waldfläche abgebrannt und kurzfristig als Ackerfläche genutzt werden. Danach versauern die Böden, dass sie nicht mehr genutzt werden können.

Und vielleicht wurde dem einen oder anderen Gast auch einmal mehr wieder deutlich, was es bedeutet, in einem Land zu leben, in dem das Essen nicht nur dem Sattwerden dient, sondern auch ein großes Stück Lebensqualität beinhaltet.

Und dieser Part von Lebensqualität wurde an dem Abend mehr als erfüllt. Küchenchef Tom Lange und sein Team

hatten die Gäste mit einem Vier-Gänge-Menü verwöhnt und überrascht. Angefangen bei Rote-Beete-Apfelsalat mit Lammfilet über Lauchcremesuppe mit Shrimps bis hin zu Skrei Loin (Winter Kabeljau) mit Pastinaken-Linsen-Gemüse und Kartoffelstampf. Als Nachtisch wurde hausgemachte Apfeltorte mit Vanille-Soße serviert - Genuss pur.

Und als dann der von Blumen-Wenzel gespendete Blumenschmuck verlost wurde, war die Freude groß. Der Ser-

vice klappte wie am Schnürchen. Zwischen den Gängen war ausreichend Zeit für nette Plaudereien, Fachgespräche und Verabredungen. Mit großem Applaus wurde Tom Lange und dem Team für das gelungene Menü gedankt. Lange betonte, dass er sich bei der Auswahl der Speisen kreativ auslassen könne, da zwischen ihm und den Lionsfreunden eine Vertrauensbasis herrsche. Er sagte auch, dass dies nur mit einem guten Team funktioniere. zpy



Geschenk: Hartmut Rohr (links) dankt dem Gastredner Dr. Nils Redde.

FOTOS: PETRA SIEBERT



Auszeichnung: Sabine Wüstefeld ehrt Ernst Gerner für 20-jährige Mitgliedschaft.



Lecker: Obejda Atieh serviert den Hauptgang.



Gesammelt von Petra Siebert
Mündener Allgemeine
Kirchstraße 3
34346 Hann. Münden
Telefon: 05541/983915
Fax: 05541/983939
E-Mail: hann.muenden@hna.de