Benefiz-Gourmet-Dinner im MB Fischhaus von 6 Lebacher Unternehmen zu Gunsten von 3 wohltätigen Organisationen

Das freundliche „Servicepersonal" und die drei „Küchenengel" (v.l.n.r.): Petra Schwedt, Eva-Maria Poth, Britta Schmitt-Link, Maria Kreutz, Sandra Falk, Sarah Zangerle und Melanie Buchheit.

Am Samstag, 26. Januar 2019, luden sechs Lebacher Unternehmen in einer Gemeinschaftsaktion ins bekannte Wohlfühllokal MB Fischhaus zu einem **„Benefiz-Gourmet-Dinner"** ein.

An Topf und Pfanne standen der levoBank-Vorstand Frank Buchheit, Thorsten Falk – Geschäftsführer der Getränke Falk GmbH in Thalexweiler, Markus Zangerle, Klaus Dreller und der Verlaufsleiter Marc Kunz von Mercedes Reitenbach, der gerne für seinen Geschäftsführer Frank Hachfeld einsprang, weil dieser aufgrund eines wichtigen Termines leider nicht persönlich mitkochen konnte. Michael Link, Besitzer des MB Fischhauses in Lebach, sorgte im Zelt vor seinem Fischhaus für die Zubereitung der über Feuer an edlem Holz befestigten Skrei-Filets und die Veredlung mit seiner selbst kreierten Marinade.

Den Service und die Bedienung der Gäste übernahmen Eva-Maria Poth – Inhaberin des Reisebüros Poth, Petra Schwedt – Geschäftsführerin der TS Dienstleistungsservice Moser und Hämmerling GmbH, Britta Schmitt-Link – Besitzerin des MB Fischauses und Maria Kreutz – kaufmännische Leiterin von Mercedes Reitenbach. Als „Küchenengel" unterstützten Sandra Falk, Melanie Buchheit und Sarah Zangerle die Hobbyköche.

Ein ganz besondere Dank geht an Torsten Frischbier, Inhaber des Erlebnisrestaurants Frischbier's in Primsweiler, der in Zusammenarbeit mit Ipek Frischbier und Tina Walczuch – Geschäftsführerinnen des Event-Miet-Service Partyrento für die Dekoration und die festliche Ausstattung der Location sorgte.

Der Erlös aus diesem Charité-Kochen wird an drei wohltätige Organisationen gehen: an die **Aktion „Straßenkinder von St. Petersburg"** – eine Initiative von „Brücke zum Ufer-Bereg e.V.", die von Pfarrer Michael Schaefer ins Leben gerufen wurde, an den **„Kältebus" für Obdachlose** in Saarbrücken sowie aus aktuellem Anlass (Brandschaden) an die **Lebacher Tafel**. Über die Höhe der Spende und die Spendenübergabe berichten wir in der März-Ausgabe des City Journals.

Die Gäste dieses besonderen Charité-Kochens waren vom reibungslosen Ablauf, der freundlichen Bedienung, der optisch ansprechenden Anrichtung und vor allem vom Geschmack eines jeden der angebotenen 5 Gänge begeistert. Allgemeiner Tenor der Veranstaltung war, dass dieses Event „unbedingt eine Fortsetzung finden muss"!

Sie zauberten das leckere Gourmet-Dinner (v.l.n.r.): Markus Zangerle, Michael Link, Thorsten Falk, Marc Kunz, Frank Buchheit und Klaus Dreller.

„Gruß aus der Küche" vorab: Hausgebeizter Lachstartar auf Waffeln angerichtet.

1. Gang: Jakobsmuscheln mit Fenchel-Orangensalat

2. Gang: Möhren-Ingwer-Suppe mit Garnelenspieß und Zitronengras

3. Gang: Birnensorbet mit Williams

4. Gang: Skrei mit dreierlei Püree

5. Gang: Weiße Mousse mit Mohn und Glühweinpflaumen