

# „Mit Leib und Seele für Kinder und Jugendliche“

**LUDBERI** Förderkreis veranstaltet viertes Wohltätigkeitsessen – Erlös des Gänge-Menüs kommt Jugendarbeit zugute

Wildlachs und getrüffel-ter Kohlrabi im Hochchor, dazu Musik.

**NORDEN/STO** – Es ist immer wieder eine besondere Veranstaltung, wenn der Förderkreis Kinder und Jugend der Norder Ludgerikirche einmal im Jahr zum Wohltätigkeitsessen lädt. Am vergangenen Freitag war es wieder so weit. Freunde des Fördervereins trafen sich im Chorumgang und im Hochchor des Kirchenbauwerks, wo die festliche und geistliche Veranstaltung seit vier Jahren stattfindet. „Mit Leib und Seele für Kinder und Jugendliche“, so lautet das Motto der jährlichen Veranstaltung und darauf legen die Initiatoren des Essens auch viel Wert, denn das Wohltätigkeitsessen ist mehr als ein reines Charity-

Essen. Zum Programm gehören auch eine kleine Andacht und die musikalische Unterhaltung zwischen den einzelnen Menügängen. „Dieses Wechselspiel aus Essen, Musik und biblischen Texten ist es, was diese Veranstaltung ausmacht“, erklärte Kirchenvorsteherin Herma Heyken, die schon seit dem Start der Veranstaltung dabei ist.

Mit dem Erlös aus dem Wohltätigkeitsessen finanziert der Förderkreis die Vollzeitstelle der Diakonin in der Gemeinde und das Kinder-Ferienprogramm „Ferienbox“. Die Veranstaltung ist neben den Mitgliedsbeiträgen eine der wichtigsten Einnahmequellen geworden. 55 Euro kostet eine Karte für das Essen, wovon 25 Euro als Spende für den Förderkreis bestimmt sind.

Viele Leute spenden auch

anlässlich des Essens für den Förderkreis, kommen aber nicht ihrer Einladung nach. Das sei schade, sagte der Vorsitzende des Förderkreises, Dr. Andreas Nommels. „Wir hätten eben gern, dass die Leute, die spenden, auch was für ihr Geld bekommen sollen“, so Nommels weiter. Aber auch diese Förderer seien wichtig, denn ohne sie würden wichtige Einnahmen fehlen, betonte Pastorin Ulrike Kirschstein, die sich auch im Förderkreis engagiert.

## Zum Programm

Einen nicht unwesentlichen Teil zum Erfolg des Essens tragen auch die sechs ehrenamtlichen Jugendlichen aus der Gemeinde bei. In festlicher Kellnerkleidung servieren sie das Essen und gestalten den Abend mit. Manche von ihnen sind schon seit dem Beginn des Events dabei, andere zum ersten Mal. Der Vorstand des Förderkreises sprach ihnen einen großen Dank für ihr Engagement aus. Für die Jugendlichen war der Abend ein unvergessliches Erlebnis.

Auch für die Gastronomen, die das Catering organisieren, ist das Wohltätigkeitsessen etwas Besonderes, denn wer kocht schon im Chor-



Am festlich gedeckten Tisch gab es köstliche Speisen. Die Gäste konnten zwischen Fisch- und Fleischgerichten wählen. Zwischendurch gab es Musik.

FOTO: STOCK



Köstliche und dekorative Vorspeise in Aspik.



Praline aus Ziegenkäse und Walnüssen.

umgang einer Kirche. In diesem Jahr wurde das Essen vom Restaurant Quinaris im Norddeicher Hotel Regina Maris angeliefert. „Es ist schon eine schwierige Herausforderung, die angelieferten Speisen heiß zu halten. Die Teller wärmen wir dafür sogar an“, erklärte Thorsten Albers, Restaurantleiter im Quinaris. „Normalerweise machen wir kein Catering,

aber da die Kirche auf uns zugekommen ist und das Essen für einen wohltätigen Zweck ist, haben wir zugesagt“, ergänzte Quinaris-Chefkoch Tim Extra. Die Gäste konnten zwischen Fisch- und Fleischgerichten wählen. Schottischer Wildlachs und gegarte Kalbsbäckchen standen auf der Speisekarte. Dazu gab es Bandnudeln und getrüffelten Kohlrabi.

In diesem Jahr sorgten Laura de Groot an der Querflöte und Magnus Klein am Dudelsack für die musikalische Unterhaltung des Abends. „Im Kirchenvorstand mussten wir erst einmal Überzeugungsarbeit für diese Kombination leisten“, berichtete Dr. Andreas Nommels. Schließlich seien dann aber alle auf die Musik gespannt gewesen, so Nommels weiter.