

# Drei Männer kochen fürs Kinderheim

**SOZIALES** Unternehmer Peter Trepnau veranstaltete in der „Silbernen Gans“ ein Benefiz-Dinner für St. Leonhard. Die Aktion soll zur Tradition werden.

VON FLORA JÄDICKE, MZ

**REGENSBURG.** Es ist die angenehmste Art, Gutes zu tun, wenn alle etwas davon haben. Das dachte Peter Trepnau, als er vor fünf Jahren den Südtiroler Abend ins Leben rief, um das Sozialpädagogische Zentrum St. Leonhard zu unterstützen. Jedes Jahr im Frühjahr ist es so weit. Seit verganginem Jahr soll nun regelmäßig das „Gans-Essen im Herbst“ hinzukommen. Nicht alle Kinder erleben die Geborgenheit einer intakten Familie. St. Leonhard will diesen Kindern helfen, das Leben dennoch zu meistern. Ein wenig Spaß soll das Helfen auch den Förderern bereiten.

Trepnau ist leidenschaftlicher Hobbykoch und verbringt seine Ferien gerne zwischen den Töpfen von Gourmetköchen. Auch Mario Parnitzke, der Chef des Gasthauses „Silberne Gans“, hat seine Freude an der Aktion. Er stellt sein Lokal einmal im Herbst für das große Dinner zur Verfügung und erträgt auch gerne die beiden Hobbyköche, die mit ihren Menüvorschlägen die winzige Küche herausfordern. Sechs Gänge werden sie an diesem Abend gemeinsam zaubern. „Die Menüfolge entwickeln wir zusammen. Alles muss gut zueinanderpassen und machbar sein“, sagt Parnitzke. Der dritte im Bunde ist Vorstandsmitglied Erwin Schoch von der Volksbank.

Wie drei Musketiere standen die Köche in Schürzen und mit einem klaren Plan für die nächsten Stunden in der Küche des Lokals in der Werftstraße. Geduldig drapierten sie Birnen und Quittenwürfel in kleinen Schalen, zupften Koriander oder führten das Kommando wie Küchenchef Parnitzke. „Das ist in diesem Fall leicht“, sagte er. „Die beiden haben Erfahrung.“ Ansonsten könnte er so eine Aktion in dieser Küche nicht machen. Peter Trepnau ist versiert. Jeder Handgriff saß. Und auch Erwin Schoch, der still Kresse über dem Birnenragout verstreute, weiß nicht nur mit Zahlen zu hantieren, sondern auch mit Kochtöpfen.



Küchenchef Mario Parnitzke von der Silbernen Gans, Erwin Schach und Peter Trepnau

Foto: Jädicke

## BLUTWURST UND SCHWEINEBAUCH

► **Das Menü** umfasste sechs Gänge: Amuse bouche: Blutwurst, Birne, Quitte und Kresse; Rote Beete Couscous, geräucherter Aal, Zitrone und Koriander; Biolandei, Erdäpfel, Spinat und Wintertrüffel; Schweinebauch vom Egeler, Kür-

bisflan und Salsa Verde; Zwetschge und Wodka; Rindsroulade vom Simmenthaller und Topinamburpüree, Birne Helene.

► **Aufstrebende regionale Anbieter** holt Peter Trepnau gerne ins Boot. In diesem Fall den Bio-Wodka-Produzenten

Richard Söldner aus Freyung. „Vodrock“ ist sogar für „Nicht-Wokda-Trinker“ ein Genuss.

► **Das Spendenkonto** des Fördervereins St. Leonhard bei der Volksbank Regensburg; Konto: 124 524, BLZ: 750 900 00

Draußen versammelten sich inzwischen die 58 Gäste. Eine ausgewählte Gesellschaft: Geschäftspartner, Mitglieder des Fördervereins St. Leonhard und Freunde.

Es wurde ein Abend mit erlesener lokaler Küche. Die Butter-Pralinés sahen nicht nur hübsch aus. In den Geschmacksrichtungen Alge, Kürbis, Kaffee und Salz waren sie eine schöne Verheißung für den Gaumen und machten Lust auf jeden Gruß aus der Küche. Dort dampfte und brodelte es

inzwischen gewaltig und alle folgten der unsichtbaren Choreographie, die eine so kleine Küche wie die in der Silbernen Gans dem fünfköpfigen Team erlaubte. Mit Wein kostete das Mahl 155 Euro und ohne 125,35 Euro davon gehen an die Kinder von St. Leonhard.

Sie werden in heilpädagogischen Wohn- und Tagesgruppen betreut. Die Kosten übernimmt zwar das Jugendamt. Die Kinder und Jugendlichen stammen aus Familien, denen die Schwierigkeiten und Nöte über den Kopf gewachsen sind. Die Kinder ha-

ben häufig Vernachlässigung, Gewalt, Sucht und Missbrauch erlebt. Peter Trepnau sucht den Kontakt bei regelmäßigen Besuchen, sagt er. In seinem weitläufigen Netzwerk finden Jugendliche immer wieder Ausbildungsplätze. Zu sehen, wie die Jugendlichen vorankommen, „das bestätigt diese Arbeit“, sagte er. Jede Spende für den Förderverein St. Leonhard zählt.

Die Gäste amüsierten sich prächtig. Weit nach Mitternacht gingen die Letzten. Es war für alle Seiten ein gelungener Abend.