Zum Wohl und guten Appetit: Der dritte Charity-Abend in der Eugen-Grimminger-Schule Crailsheim kommt bei den 130 Gästen bestens an. Die Auszubildenden der Gastronomieklasse kochen das exquisite Essen, Schüler der Zweijährigen helfen im Service. *Fotos: Christine Hofmann*

Gelungene Melange aus Wein, Wachteln und Wohltätigkeit

Benefizaktion Beim dritten Charity-Abend in der Eugen-Grimminger-Schule wachsen die Schüler der Gastronomieberufe über sich hinaus. *Von Christine Hofmann*

Wenn gutes Essen, guter Wein und ein guter Zweck zusammenkommen, kann man getrost von einem rundum gelungenen Abend sprechen. Den erlebten 130 Gäste am Mittwoch in der Eugen-Grimminger-Schule. Waldemar Pazurek, Sternekoch und Gastronomie-Fachlehrer, hat mit seinen Schülern der Gastronomieklasse, die sich alle noch im ersten Ausbildungsjahr befinden, sowie mit Schülern der zweijährigen Berufsfachschule für Ernährung und Gastronomie ein Gourmet-Vier-Gänge-Menü auf die festlich gedeckten Tafeln gezaubert.

Passend zu Spargelsalat mit gebratenen Gambas, gratiniertem Seeteufel und gefüllten Wachteln gab es Weine aus dem Kaiserstuhl. Winzer und Kellermeister Arndt Köbelin aus Eichstetten hatte zu jedem Gang zwei Weine ausgewählt, deren Besonderheiten er zunächst vorstellte, bevor die guten Tropfen genüsslich verköstigt wurden. Beim letzten Gang lobte Köbelin augenzwinkernd, nachdem er seinen Spätburgunder Rosé Auslese zum Parfait vom Pinot-Brut-Sekt auf Beerenragout ausgeschenkt hatte: „Die Küchencrew hat es hinbekommen, alles perfekt auf den Wein hinzukochen. Das können nur die Großen."

> „Ohne Schüler wäre ein solcher Abend nicht möglich.
>
> **Katrin Berk**
> Schulleiterin EGS

Groß war am Ende der Applaus für die Schüler, die ununterbrochen in der Küche und im Service auf Hochtouren liefen, um die Gäste zufrieden zu stellen. Tage zuvor hatten die Vorbereitungen für das aufwändige Essen bereits begonnen. Schulleiterin Katrin Berk dankte dem ganzen Team. „Ohne die Schüler wäre ein solcher Abend nicht machbar."

Dem Dank schloss sich Pfarrvikar Leonard Lemchukwu aus Rot am See an. Er hatte ein Projekt aus seinem Heimatdorf in Nigeria vorgestellt und um Unterstützung für den Bau eines Kindergartens mit Grundschule gebeten. Der Hut, der später herumging, wurde gut gefüllt. So muss das auch sein an einem Charity-Abend: Neben gutem Essen und gutem Wein darf der gute Zweck nicht zu kurz kommen.

Bildergalerie Mehr Fotos vom Carity-Abend in der EGS gibt's unter **www.swp.de/crailsheim**

Winzer Arndt Köbelin aus dem Kaiserstuhl schenkt Sekt aus.

In der Küche arbeiten die Auszubildenden unter der Anleitung von Sternekoch Waldemar Pazurek (rechts) unter Hochdruck.

Das Dessert ist krönender Abschluss des Gourmet-Menüs.