



Großes Team: Beim Sponsoren-Essen halfen einige Mädchen und Jungen von der Fröbelschule in der Küche und im Service. Im Hintergrund von links Gastronom Christoph Kubus, Schulleiter Robert Wiesemann und Manfred Kaulen.

FOTO: RAINER TIENES

Arbeitsausflug in Küche und Restaurant

Fröbelschüler tischen Vier-Gänge-Menü auf

■ **Oerlinghausen** (tee). Im vergangenen Jahr kamen 56 Gäste. Jetzt waren die Altdeutschen Bierstuben mit mehr als 90 Anmeldungen ausgebucht, als zum zweiten Mal ein Sponsoren-Essen für die Fröbelschule unter dem Motto „Schlemmen für einen guten Zweck“ stattfand.

Gastwirt und Koch Christoph Kubus hatte ein Vier-Gänge-Menü gezaubert, für das 20 Euro zu zahlen waren. Sechs Fröbelschülerinnen und -schüler servierten unter anderem marinierten Spargel als Vorspeise und als Hauptgericht Schwäbisch-Halleisches Jungschweinfilet. Vier Mädchen und Jungen der Fröbelschule gingen Kubus in der Küche zur Hand.

Die Idee zum Sponsoren-Essen hat sich vor einem Jahr durch ein Gespräch zwischen Christoph Kubus und dem Leopoldshöher Manfred Kaulen er-

geben, der eine gemeinnützige Stiftung zur Förderung von Jugend und Bildung gegründet hat. Dabei gilt: Christoph Kubus hält Getränke zum Vorzugspreis vor, er und sein Team stellen sich unentgeltlich in den Dienst der guten Sache, und die Stiftung deckt die Kosten für den Lebensmitteleinkauf. Damit entspricht der Erlös fast den gesamten Einnahmen.

Vom Erlös des ersten Sponsoren-Essens wurde ein dreitägiges Berufsvorbereitungsseminar für die Entlassschüler der Fröbelschule finanziert. Auch der jetzige Erlös soll in Projekte zur beruflichen Eingliederung fließen. Schulleiter Robert Wiesemann freut sich, dass es das große Echo zulässt, auf einer breiteren Basis arbeiten zu können. So will er seinen Schülerinnen und Schülern auch einen „Benimm-Kursus“ anbieten.