

Eine Ehrung, die Geschmack beweist

Rotary Club verleiht seinen Förderpreis an Rebecca Buttgerit / Zum Empfang serviert die Köchin der Kappelner Werkstätten ein Fest-Menü

KAPPELN Bereits der Empfang der Gäste in den Räumen der Kappelner Werkstätten ließ ahnen, dieses Jahr geht der Förderpreis des hiesigen Rotary-Clubs offensichtlich durch den Magen. Der Rotarier-Kochkreis servierte neben den obligatorischen Getränken auch einen sehr geschmackvollen „Gruß aus der Küche“, von der aktuellen Preisträgerin höchstpersönlich kreiert.

„Lassen Sie sich die Leistung unserer diesjährigen Preisträgerin auf der Zunge zergehen.“

Rolf Steckmest
Rotary-Präsident

Seit 2009 der damalige Rotary-Präsident Wigo Haacke diesen Preis ins Leben rief, wurden Jahr für Jahr junge Menschen aus Kappeln und Umgebung für ihre herausragenden Leistungen belohnt. Mit diesem Preis will der Serviceclub junge Menschen ermuntern, während und nach einer Ausbildung neue, innovative Berufswege einzuschlagen.

In seiner Begrüßungsrede forderte Rotary-Präsident Rolf Steckmest die Gäste auf, sich die diesjährige Leistung im wahrsten Sinne des Wortes „auf der Zunge zergehen zu lassen“. Diesem Kompliment ließ Preisträgerin Rebecca Buttgerit sogleich Taten folgen. Buttgerit hat ihre Ausbildung zur Köchin in den Kappelner Werkstätten mit Bravour absolviert und präsentierte den Rotariern als Beweis ihres hervorragenden Könnens, ein selbst kreiertes Menü. Die Vorspeise: „Lachs unter Sesam-Pfeffer-Kruste auf Spitzkohl-Salat mit Minzpesto“ zauberte bei den Gästen ein genießerisches Lächeln herbei.

Die Laudatio, die Rotarier und Hobbykoch Christian Lang anschließend hielt, schilderte beredt den Werdegang von Rebecca Buttgerit. Nach Irrungen und Umwegen, aus denen sie trotz allem immer

etwas Positives mitnahm, durfte sie schließlich ihre Ausbildung zur Köchin in den Kappelner Werkstätten beginnen.

Hier konnte sie ihr großes Talent, ihre Kreativität und ihre Persönlichkeit einbringen. Hier konnte sie auch, neben verschiedenen Praktika in renommierten Restaurants, zu der Umsicht, Ruhe und Fachkompetenz finden, die ihre Kollegen an ihr schätzen. Dies bewies auch der Hauptgang: „Rinderfilet von der Angler Färse, mit Scampi gefüllt und mit Gorgonzola überbacken, Ofenspargel und jungen Kartoffelchen“. Das war nicht nur ein Gaumen- sondern auch ein Augenschmaus.

Nach ihren Zukunftsplänen gefragt, berichtete Rebecca Buttgerit voller Freude, dass die Großküche der Kappelner Werkstätten in ihrem Fall eine Ausnahme macht und sie für ein Jahr in Festanstellung übernimmt, sodass sie dort weiter ihr kulinarisches Repertoire und ihre Kreativität entwickeln kann. Danach möchte sie sich auf die Diät-Küche spezialisieren und strebt



Rebecca Buttgerit hält die Urkunde für den Förderpreis des Rotary-Clubs in der Hand.

den Besuch der Meisterschule an.

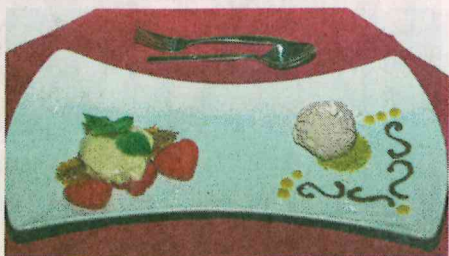
So gar nicht diät-geeignet, dafür aber umso wohlschmeckender, servierte die Preisträgerin dann das exotisch anmuten-

de Dessert mit vielfältigem Gaumenkitzel: „Tonkabohnen-Mousse auf Krokant an marinierten Erdbeeren und Rhabarber-Joghurt-Eis auf Mangotröpfchen“. Eine innovative, genießerische Rotary-Preisverleihung, die ahnen lässt, dass die diesjährige Preisträgerin ihre Zukunft mit der gleichen Kreativität angehen wird wie ihr sehr gelungenes Fest-Menü.

Ursula Raddatz

ROTARY-FÖRDERPREIS

Mit 1500 Euro dotiert, gilt der jährlich vergebene Anerkennungspreis des Rotary Clubs Kappeln für viele Gebiete – von Handwerk, Kunst über Soziales, Sport, Technik bis hin zur Ausbildung. Der Förderpreis wird seit 2007 vergeben. Bedingungen sind das maximale Alter der Preisträger von 35 Jahren, deren Herkunft – geboren, wohnhaft, oder ausgebildet in der Schleiregion – und hervorragende Leistungen. 2013 wurde er gleich an drei Auszubildende vergeben.



Das Dessert als vielfältiger Gaumenkitzel:
„Tonkabohnen-Mousse auf Krokant an marinierten Erdbeeren und Rhabarber-Joghurt-Eis auf Mangotröpfchen“.

RADDATZ (2)