



Dinner auf dem Deekelsen Platz

Kappeler Werkstätten beweisen ihre Kochkünste

White Dinner-Feeling auf dem Deekelsen Platz: Am Sonnabend, 22. Juni, ab 18 Uhr werden die Beschäftigten und Leiter der Zentralküche

und der Kappeler Werkstätten zeigen, was sie koch- und organisationstechnisch drauf haben. Festlich eingedeckte Tische

erwarten ihre Gäste, die mit einem Drei-Gänge-Menue verwöhnt werden. Dazu gibt es ein kleines Programm; auch für Kinder, und dezente

Musik. Wer schnell ist und sich Karten im Vorverkauf sichert, erhält ein Getränk gratis. Mehr dazu auf Seite 3

Werkstatt lädt zum Dinner

Kulturbankett der Kappeler Werkstätten auf dem Deekelsen Platz

KAPPELN Ein Gefühl von „white dinner“ wird es am kommenden Wochenende, Sonnabend, 22. Juni, von 18 bis 22 Uhr, auf dem Deekelsen Platz geben. Dann nämlich laden die Kappeler Werkstätten zum Kulturbankett ein. Im Gepäck haben sie dabei nicht nur ein Drei-Gänge-Menue für bis zu 500 Personen, sondern auch Unterhaltung für die Kinder und angenehme Musik im Hintergrund. „Wir wollen einfach mal rausgehen und zeigen, was wir können. Die Gäste sollen sich wohlfühlen und sich unterhalten können“, so Karl-Heinz Scheuern, Abteilungsleiter der Zentralküche und Mensa Satrup, der diese Veranstaltung zum zweiten mal in Kappeln organisiert. „Wir alle hier haben richtig Lust, etwas für die Stadt zu tun.“

Die Tische werden auf dem Deekelsen-Platz eingedeckt sein und zum Verweilen einladen. Das Dinner beginnt zwar um 18 Uhr, aber es wird bis 20 Uhr zu Essen geben. „Das letzte mal kamen alle um sechs und wollten auch gleich essen“, erzählt Scheuern, aber das war auch kein Problem, weil alle entspannt waren und sich in der Warteschlange gute Gespräche entwickelt haben.“ Die einzige wirkliche Unbekannte sei einmal mehr das Wetter, schmunzelt der Abteilungsleiter.



Freuen sich auf das Kulturbankett in der Stadt: die Beschäftigten und Leiter der Zentralküche in Kappeln.

Wenn es wirklich Regen gäbe, könne man in die Alte Maschinenhalle ausweichen, was natürlich nicht so schön wäre wie unter freiem Himmel. Zum Kulturbankett wird es übrigens spülbare Gläser, Flaschen, Teller und Besteck geben. Das freut nicht nur die Umwelt, sondern sorgt für ein schönes Ambiente mit gehobenem Anspruch. „Es ist ein Abend für alle, die Lust haben, einmal anders Essen zu gehen“, freut sich Karl-Heinz Scheuern. Karten gibt es zum Preis von zwölf Euro im Vorverkauf bei

„Kawerk“, Modehaus Wichmann, Kaufhaus Stolz und E-

Center Kappeln oder an der Abendkasse. (jus)

Menuefolge

Die Gerichte werden ausschließlich aus regionalen Produkten hergestellt.

Vorspeise: Matjestartar mit frischem Dip

Hauptgang: Sinfonie aus Angler Sattelschwein und Schwan-

sener Rind (Beefsteak) auf aromatischem Kartoffelpüree mit marinierten bunten Karotten (hier wird es auch eine vegetarische Variante geben)

Dessert: Leichte Joghurt-Erdbeercreme mit Crunch