

Leckeres Büfett nicht nur zum Träumen

Arnsberger Gastronomen zaubern für die Tafel

ARNSBERG. (wob) Was ist Weihnachten ohne ein Festessen und anschließendem gemütlichen Beisammensitzen? Viele Bürger, die nicht auf der Sonnenseite des Lebens stehen, können in diesen Tagen nur von Gänsebraten und teuren Geschenken träumen. Grund genug für vier Arnsberger Gastronomen und einen Konditoreibetrieb sowie die Helferinnen der Arnsberger Tafel, bedürftige Menschen einzuladen.

Nach der Premiere im vergangenen Jahr starteten Ratskeller, Landsberger Hof, Mercato Vecchio, Altes Backhaus und Konditorei Krengel in der Werkskantine von Reno de

Medici die zweite Auflage dieses vorweihnachtlichen Nachmittags. Für das leibliche Wohl der Gäste hatten die Köche Andreas Benfer, Klaus Willmes und Oskar Alice, unterstützt von Bernd Scheiwe, ein köstliches Festbüfett zusammengestellt. Tomatensuppe, Rinderbraten mit Rotkohl und Schwenkgemüse, dazu Spätzle und Rosmarinkartoffeln standen auf dem Speiseplan der Profiköche. Als Dessert gab es von Konditormeister Andreas Krengel süße Apfelcreme serviert.

Alles natürlich frisch zubereitet. „Wir legen Wert darauf, dass alles frisch gekocht wird, es werden keine Tüten- oder



Viele Köche verderben den Brei: In diesem Fall aber wurde in Pfannen und Töpfen etwas ganz besonders Leckeres für die Arnsberger Tafel gezaubert.

Foto: Wolfgang Becker

Dosenprodukte verwendet“, erklärte Andreas Benfer vom Ratskeller.

Rund 100 Menschen verleb-

ten so einen stimmungsvollen Nachmittag, später kam auch der Nikolaus und hatte für jeden ein kleines Geschenk mit-

gebracht. Für musikalische Umrahmung sorgte Leon Jaekel aus Oeventrop mit seinem Keyboard.

Leckeres Büfett nicht nur zum Träumen

Arnsberger Gastronomen zaubern für die Tafel

ARNSBERG. (wob) Was ist Weihnachten ohne ein Festessen und anschließendem gemütlichen Beisammensitzen? Viele Bürger, die nicht auf der Sonnenseite des Lebens stehen, können in diesen Tagen nur von Gänsebraten und teuren Geschenken träumen. Grund genug für vier Arnsberger Gastronomen und einen Konditoreibetrieb sowie die Helferinnen der Arnsberger Tafel, bedürftige Menschen einzuladen.

Nach der Premiere im vergangenen Jahr starteten Ratskeller, Landsberger Hof, Mercato Vecchio, Altes Backhaus und Konditorei Krengel in der Werkskantine von Reno de

Medici die zweite Auflage dieses vorweihnachtlichen Nachmittags. Für das leibliche Wohl der Gäste hatten die Köche Andreas Benfer, Klaus Willmes und Oskar Alice, unterstützt von Bernd Scheiwe, ein köstliches Festbüfett zusammengestellt. Tomatensuppe, Rinderbraten mit Rotkohl und Schwenkgemüse, dazu Spätzle und Rosmarinkartoffeln standen auf dem Speiseplan der Profiköche. Als Dessert gab es von Konditormeister Andreas Krengel süße Apfelcreme serviert.

Alles natürlich frisch zubereitet. „Wir legen Wert darauf, dass alles frisch gekocht wird, es werden keine Tüten- oder



Viele Köche verderben den Brei: In diesem Fall aber wurde in Pfannen und Töpfen etwas ganz besonders Leckeres für die Arnsberger Tafel gezaubert.

Foto: Wolfgang Becker

Dosenprodukte verwendet“, erklärte Andreas Benfer vom Ratskeller.

Rund 100 Menschen verleb-

ten so einen stimmungsvollen Nachmittag, später kam auch der Nikolaus und hatte für jeden ein kleines Geschenk mit-

gebracht. Für musikalische Umrahmung sorgte Leon Jaekel aus Oeventrop mit seinem Keyboard.