

König Bansah kocht für arme Kinder



Menü Royal: Céphas Bansah, König von Ghana Hohoe, bedient seine Gäste souverän. Mehr als 15 000 Euro an Spenden kamen an diesem Abend zusammen. Foto: oke

Bad Nenndorf (oke). Das Hilfsprojekt „International Children Help“ (ICH) mit Sitz in Stadthagen ist mit dem Ergebnis des Benefiz-Abends am Sonnabend voll und ganz zufrieden. Die 90 Gäste, darunter internationale Prominenz aus Wirtschaft und Showgeschäft zeigten sich großzügig und spendeten mehr als 15 000 Euro. Das Geld soll in Hilfsprojekte in aller Welt fließen und so Kindern zu Gute kommen.

Gediegen ist es zugegangen beim Gala-Abend, zu dem die Hilfsorganisation „International Children Help“ ins Schlösschen im Kurpark eingeladen hatte. Die fast einhundert Gäste des Abends stammen aus dem Bekanntenkreis des „ICH“-Präsidenten Dieter Kindermann, darunter beispielsweise John Davis – eine der echten Stimmen hinter der Band „Milli Vanilli“, der König von Ghana Hohoe, Céphas Bansah, und die aus der Fernsehserie „Lindenstraße“ bekannte Marie-Luise Marjan. Die beiden Stars schwangen an diesem Abend selber den Kochlöffel und servierte einzelnen Gästen ihr Menü. Gleich drei Kamerateams berichteten von der Veranstaltung.

Noch vor dem eigentlichen Beginn der Spendenombola hatten die Veranstalter Erlöse in Höhe von 8000 Euro, die sich bis zum Ende des Abends auf 15 256,50 Euro steigerten. „Das ist überwältigend“, so Kindermann. Mit diesem Betrag habe niemand gerechnet. Glücklich stimmt ihn auch, dass viele der Anwesenden Mitglied des Vereins werden und die Aktionen des Projektes unterstützen wollen.

Entstanden war die Idee zu dem Spendenabend im vergangenen Jahr, als Kindermann auf den Koch des Abends, Marco Ahrens, und dessen Kollegin Christiane Wolf aufmerksam wurde, die für ihre Abschlussarbeit ihrer Ausbildung zum Hotelbetriebswirt an der Blindenschule noch ein Projekt suchten. Kindermann war nach eigenen Worten sofort von der Idee überzeugt, den Nachwuchshoteliern eine Chance zu geben und gleichzeitig mit einem guten Zweck zu verbinden. Zwei Tage investierten die beiden Blinden-Absolventen in die Vorbereitung des Menüs aus regionalen Spezialitäten – wie Steinhuder Räucheraal und gefüllte Wachteln.