

Verein beschenkt sich zum Jubiläum selbst mit einem Buch voller Rezepte, Verbrauchertipps und Erfolgs-Geschichten

Seit 20 Jahren „Tafelfreuden“



Feierten das gelungene Projekt: v. l. Heinz Öhmann (Vorsitzender der Coesfelder Tafel), Maria Strump (Leiterin der FBS), Martin Braun (Vorsitzender der Bürgerstiftung Billerbeck), Klaus Gottschling (Vorsitzender der Bürgerstiftung Havixbeck), Nicole Gottheil (Vorsitzende der Bürgerstiftung Rosendahl), Anna Fiedler (Geschäftsführerin der Bürgerstiftung Coesfeld), Uwe Slüter (Geschäftsführer des Kolping-Diözesanverbandes Münster), Ruth Tönnemann (stellv. Vorsitzende der Coesfelder Tafel), Christine Tibroni (Autorin) und Ulrike Deusch (Autorin).

Von Detlef Scherle

COESFELD. Treffender hätte der Titel nicht ausfallen können: „Tafelfreuden“ heißt das Buch zum 20-jährigen Bestehen der Coesfelder Tafel. Es enthält auf 128 Seiten tolle Rezeptideen, aber auch viel Wissenswertes rund um die Geschichte der Tafel und die Herausforderungen, vor denen sie heute steht, sowie Verbrauchertipps und sogar ein Kapitel über die Familienbildungsstätte als langjährige Partnerin. Vorsitzender Heinz Öhmann stellte es gestern im Kreis der Unterstützer sowie der Autorinnen Christine Tibroni und Ulrike Deusch (beide Redakteurinnen der AZ) vor.

Zuallererst gehe es der Tafel darum, „Lebensmittelver-nichtung zu verhindern“, erläuterte Öhmann in den Räumen des Kolping-Diözesanverbandes am Gerlever Weg. „489,6 Tonnen Lebensmittel retten wir jedes Jahr“, berichtete er nicht ohne Stolz. Fast 2000 sozial Bedürftige, die regelmäßig zu den Ausgabestellen in Coesfeld, Nottuln und Havixbeck kommen, profitieren davon. „Am Anfang waren es 180“, blickte er zurück. Der Bedarf ist in 20 Jahren rasant gestiegen.

207 ehrenamtliche Mitarbeiter packen heute Woche für Woche mit an, um die Lebensmittel weiterzugeben. Vor allem für sie soll

das Buch, das es nur geschenkt und nicht offiziell im Verkauf gibt, ein Zeichen der Wertschätzung sein. „Aber auch Tafelkunden wollen wir es überreichen“, erläuterte die stellvertretende Vorsitzende Ruth Tönnemann. Denn die Rezepte, die Maria Strump von der FBS beigesteuert hat, könnten leicht mit den Lebensmitteln nachgekocht werden, die es regelmäßig bei der Tafel gibt. „Ich bin eine Freundin davon, mit dem zu kochen, was man gerade im Kühlschrank hat“, erläuterte Strump das Konzept. Vom „Klassischen Kartoffelsalat mit Ei“ bis hin zu „Rotkohl auf asiatische Art“ reicht die Palette. Immer wird aufgezeigt, wie aus unverarbeiteten Lebensmitteln schmackhafte und gesunde Gerichte gezaubert werden können.

Christine Tibroni hat Kochkurse für die Tafelkunden bei der FBS begleitet, die der Spitzenkoch Benedikt Freiburger leitete. „Das hat ganz viel Spaß gemacht“, erzählte sie – „da ging einem das Herz auf“. Ihre Kollegin Ulrike Deusch war für die Daten und Fakten zur Geschichte und Arbeit der Tafel zuständig. „Das war spannend zu sehen, wie die Organisation arbeitet und wie viele Menschen sie erreicht“, sagte sie. Satzdruck verpackte die Inhalte dann in ein ansprechendes Layout.

Vom Buch, das dabei he-

rauskam und nun in einer Erstauflage von 1000 Exemplaren erscheint, zeigten sich bei der Vorstellung alle beeindruckt. „Ich bin begeistert von dem Ergebnis“, sagte Strump.

Heinz Öhmann dankte allen Beteiligten, insbesondere aber auch den Sponsoren, die es mit ihren Beiträgen überhaupt erst möglich gemacht hätten: die Bürgerstiftungen Coesfeld, Rosendahl, Billerbeck und Havixbeck

sowie der Förderverein der FBS und der Kolping-Diözesanverband. „Das zeigt, dass wir in den Baumbergen zusammenhalten“, freute sich Öhmann über die Unterstützung. Nicht ersetzen kann diese übrigens das Anpacken, wie Tönnemann erläuterte. Nach wie vor suche die Tafel Ehrenamtliche für vielfältige Aufgaben. Interessierte könnten sich unter Tel. 0157/ 80633907 (Betriebsleitung) melden.

Dessert-Tipp aus dem Buch

Crumble mit Obst

► Zutaten (für vier Personen):
4 Äpfel
80 Gramm brauner Zucker
150 Gramm Mehl
90 Gramm Butter
etwas Zimt

► Zubereitung:
Zuerst die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Diese dann in eine ofenfeste Form geben. Nun die Butter in ganz kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, dem Zucker

und dem Zimt zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel über die Äpfel streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze eine halbe Stunde backen.

Alternativ kann der Crumble mit vielen anderen Obstsorten zubereitet werden, wie verschiedene Beeren, Rhabarber, Pflaumen und Birnen.

Am besten schmeckt der Crumble warm mit Vanillesauce, Sahne oder Eis.



Das Buch „Tafelfreuden“ ist nicht im klassischen Buchhandel erhältlich – es wird an Engagierte, Förderer und Tafelkunden verschenkt. Fotos: ds