

## Gießener Allgemeine vom 24. Dezember 2012

### Vorweihnachtliches Festmahl für etwa 50 Wohnungslose

Der Caterer Wolfgang Bender bekochte Gäste der »Brücke« – Zehn Gänse, Rosenkohl und zwei verschiedene Desserts

Gießen (de). Große Augen machten am Sonntag die 50 Gäste in der Tagesaufenthaltsstätte des Diakonischen Werks »Die Brücke« für Wohnungslose, als Caterer Wolfgang Bender sein Auto auslud. Weihnachtsgans mit Soße, Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl und zum Dessert Hessischer Apfeltraum oder Zimt-Mousse – dieses Menü servierte er den Männern und Frauen am Tag vor Heiligabend.

Zum ersten Mal machte Bender dieses Angebot in den Räumen in der Gießener Dammstraße. »Es war schon immer ein großer Wunsch, für eine Einrichtung wie diese zu kochen«, sagte er, bevor er das Buffet eröffnete. Die Vorbereitung hat zwei Tage gedauert, insgesamt wurden zehn Gänse gegart. Ein Gast, ebenfalls gelernter Koch, kam mit Bender



Wolfgang Bender hatte sichtlich Freude daran, in der »Brücke« ein Gänsemenü zu servieren. (Foto: de)

sehr schnell ins Gespräch – besonders die Zubereitung der Gänse interessierte ihn. Nach dem Festmahl bedankte sich jeder persönlich bei dem Koch, der begeistert war von dieser positiven Resonanz.

Vor drei Jahren hatte Bender bereits die ehrenamtlichen Mitarbeiter der Grünberger Tafel mit einem Menü beglückt. Vorschulkindern hat er bei bisher zwei Aktionen die gesunde Ernährung nähergebracht.

Bender hatte vor seiner Ausbildung als Koch im Hotel Steinsgarten eine Ausbildung als Metzger in der Fleischerei »Zach-Zach Maurice« am Landgraf-Philipp-Platz gemacht. Heute betreibt er einen Partyservice in Wetterfeld, hauptberuflich arbeitet er in der Werksküche Schunk in Heuchelheim.