

**KOCHEN FÜR OBDACHLOSE /** Scheibbser kochten für die „Gruft“. Sponsoren für den kommenden Winter werden gesucht.

# Mostviertel goes „Gruft“

**WIESELBURG, WIEN /** „Kochgruppen“ können für die Obdachloseneinrichtung „Gruft“, eine Einrichtung der Caritas, Abendessen zubereiten. Normalerweise wird die „Gruft“ mit übriggebliebenem Essen aus Großküchen versorgt. Frisch gekocht wird nur, wenn eine Kochgruppe kommt. Finanzierung, Einkauf, Zubereitung und Ausgabe des Essens

obliegt der Kochgruppe. Unterstützt wird die Gruppe vom Küchendienst, der sich aus Klienten der „Gruft“ bildet. Es werden zirka 120 bis 150 Essen pro Tag ausgegeben.

Auch eine Kochgruppe aus dem Bezirk Scheibbs kocht nun schon zum dritten Mal in dieser Einrichtung und dies Dank der Firmen Seiringer, Sport Senoner

und Weichberger. Denn bei benötigten Mengen wie 20 Kilogramm Fleisch, 20 Kilogramm Gemüse, 10 Kilogramm Zwiebel, weiters 150 Joghurts und 150 Stück Kuchen als Nachspeise, würde so ein Essen normalerweise an die 300 Euro kosten.

Die Scheibbser Kochgruppe, das sind bisher 14 Personen großteils aus dem Bezirk Scheibbs, kochte im Dezember in Kooperation mit der Halle2 in der „Gruft“ Szegediner Krautfleisch, im Jänner nach einem Rezept von Franz Antel Erdäfelgulasch und im März wird Chili con carne zubereitet.

Die Kochgruppe möchte auch im nächsten Winter oder Frühjahr dort kochen und freut sich jetzt schon, falls es Sponsoren dafür gibt. Kontakt: Wolfgang Zuser, ☎ 0650/4232409.

Gegründet wurde die Idee der Kochgruppen von der Mutter eines Schülers aus dem Schottengymnasium in Wien, die einem Vortrag über die „Gruft“ beiwohnte und auch heute noch vier Mal im Monat in der „Gruft“ kocht. Normalerweise bilden eher Firmen solche Kochgruppen, die dies unter das Thema Teambuilding oder „Corporate Social Responsibility“ einordnen.



*Im Dezember wurde Szegediner Krautfleisch gekocht: Wolfgang Zuser, Gerd Palmetzhofer, Georg Bauer, Conny Vrbicky, Markus Mayer und Anton Zavlacky kochten für die „Gruft“.*

FOTO: ZVG