

BENEFIZAKTION

Gulaschköche im Soma-Markt als launige Abwechslung im harten Alltag

Amstetten. „Wenn Gäste kochen, sind unsere Mittagstische voll“. Nicht wegen der zu erwartenden Qualität des Mittagsmenus, sondern allein wegen der Auswahl der Speisenfolge: „Brokkoliremesuppe und Rindsgulasch mit Spätzle“ versprach Inge Höblinger, Leiterin des

Sozialmarkts „Soma“ in Amstetten den jüngst angetretenen Gastköchen ein volles Haus. Denn Fleisch wird den im Alltag wenig Privilegierten im Soma selten spendiert.

Die Journalisten Didi Rath von der Internetplattform Mostropolis und Wolfgang Atzenhofer vom KU-

RIER versuchten in der Soma-Küche Würze und Zutaten in den Töpfen bis zur „Deadline“ anzurühren. Allein das Hacken von sieben Kilo Zwiebeln sorgte nicht nur für Lachtränen. Gute Seelen, wie Ex-Wirtshausköchin Jolana Schausberger oder ihre Kollegin Rosi Brandstetter sorgten dafür, dass es um die Mittagszeit für die Gastköche nicht „Highnoon“ schlug. Rosi und auch die Soma-Geschäftsführerinnen Christine Krampl und Irmgard Pöllwimmer rundeten die Stimmung am Gaumen von rund 60 Gästen perfekt ab: Palatschinken mit Nuss-, Vanille- oder Schokofüllung bescherten Lob und Wohlwollen.



Gastköche Didi Rath (m.) und Wolfgang Atzenhofer (r.) mit guten Küchenfeen im Soma-Amstetten

PRIVAT

KATHARINA ZACH