



Kochen und Gemeinschaft

Männerkochkurs des Familienforums Edith Stein feiert 20-jähriges Jubiläum

Am vergangenen Freitag luden die Teilnehmer des Kochkurses „Männer kochen über den Dächern von Neuss“ rund um Organisator Friedhelm Krahwinkel, ihre Partnerinnen sowie die Geschäftsführerin Julia Schaffeld ins Edith-Stein-Haus ein. Gemeinsam schauten sie auf zwei Jahrzehnte voller Kochleidenschaft, Gemeinschaft und persönlicher Verbundenheit zurück. Höhepunkt des Abends war ein eigens vorbereitetes festliches Menü sowie die Vorstellung einer von den Kursteilnehmern selbst gestalteten Festschrift.



Seit inzwischen 20 Jahren treffen sich die kochinteressierten Männer regelmäßig, um gemeinsam zu kochen, Neues auszuprobieren und sich auszutauschen – zunächst viele Jahre unter der Leitung von Gertrude Fetz. Nach ihrem altersbedingten Ausscheiden übernahmen die Männer die Organisation in Eigenregie und teilten die verschiedenen Aufgaben unter sich auf. Nach Kurt Baßmann und Wolfgang Derau, ist aktuell Friedhelm Krahwinkel Hauptorganisator des Kurses. In unserer großen und hellen Schulungsküche im Edith-Stein-Haus werden kleine und große Gerichte zubereitet, Kochtechniken vermittelt und Kenntnisse über gesunde Ernährung weitergegeben.



Ein Abend voller Genuss und Erinnerungen

Zum Jubiläumsabend hatten die Männer selbst eingeladen und ein festliches Menü vorbereitet: Spinat-Lachs-Rolle, Paprikasuppe, Schweinefilet im Speckmantel und zum Abschluss gefüllte Papaya mit Rumsahne. Außerdem wurde die eigens zum Jubiläum entstandene Festschrift an die Gäste ausgegeben.

„Zwölf Männer, zwölf Geschmäcker, zwölf Interpretationen von eine ‚Prise Salz‘. Und dennoch: Am Ende wurde immer etwas Servierbares daraus. Meistens sogar etwas Hervorragendes“, so Krahwinkel in seinem Vorwort, das er an dem Abend vorlas.

Geschäftsführerin Julia Schaffeld würdigte die besondere Bedeutung des Kurses für das Edith-Stein-Haus und das Bildungsangebot des Familienforums: „Über 20 Jahre hinweg ist hier etwas gewachsen, das weit über einen Kochkurs hinausgeht. Dieser Duft, der Donnerstagvormittags durch das Haus zieht, erzählt nicht nur von raffinierten Gerichten, von Kräutern und Gewürzen aus aller Welt. Er erzählt von Gemeinschaft, Hilfsbereitschaft, Verlässlichkeit und



Zusammenhalt.“ Damit stehen die fünf regelmäßigen Männerkochrunden in unserem Programm beispielhaft für das, was Familien- und Erwachsenenbildung für uns ausmacht: gemeinsames Lernen, persönliches Wachstum und soziale Begegnung.

Kochkurse für jeden Geschmack

Im Programmbereich „Leben in Balance“ bieten wir ein breites Kursangebot rund um das Thema „Kochen und Backen“ für unterschiedliche Interessen und Zielgruppen an. Ob internationale Küche wie japanische, italienische oder persische Gerichte, vegetarisches oder ayurvedisches Kochen oder besondere Angebote wie der Kochkurs für trauernde Männer – im Mittelpunkt stehen immer Genuss, Begegnung und gemeinsames Erleben. Alle Kurse finden in unserer modernen Schulungsküche „über den Dächern von Neuss“ im Edith-Stein-Haus statt.



Alle aktuellen Koch- und Backkurse findet Ihr hier: [Link zu den Kursen](#)