

Mittwoch, 25. März 2020 [Göttingen](#)

Göttinger Köche kochen in Zeiten von Corona für den guten Zweck

Hilfe während der Pandemie: Göttinger Köche rufen Hilfsaktion ins Leben / 100 Portionen Schwarzwurzel-Kartoffel-Suppe für „Neue Wege – Neue Chancen“

Von Michael Brakemeier



Köche machen ihre Kühlhäuser leer und kochen für den guten Zweck:
Peter Goldmann (links) und Vincenzo Luigi Luggeri. Foto: Merkel

Göttingen. Köche aus Göttingen und der Region räumen ihre Kühlhäuser und kochen für einen guten Zweck. Bevor die Lebensmittel wegen mangelnder Absätze in ihren Restaurants verderben, sollen sie in Zeiten der Corona-Pandemie Bedürftigen und Menschen, die das Haus nicht verlassen können, zugutekommen.

„In der jetzigen Zeit wollen wir Gastronomen miteinander etwas bewegen und zusammenarbeiten, statt – wie sonst so oft – gegeneinander“, sagt Peter Goldmann, Geschäftsführer des kubanischen Restaurant Havanna in Göttingen. Seinem Aufruf „Macht Eure Kühlhäuser leer!“ aus der vergangenen Woche sind bislang außer seinem Havanna die Restaurants Little Italy und Villa Cuba aus Göttingen, das Burghotel Hardenberg aus Nörten, das Bistro im Deutschen Theater und das Fruchthaus Schwieger gefolgt.

Denn: Mit der Corona-Krise begannen auch die Probleme für Restaurants und Gaststätten. Erst wurden ihre Öffnungszeiten von sechs bis 18 Uhr begrenzt, jetzt müssen sie komplett schließen. Erlaubt sind noch Liefer- und Abholdienste für Speisen.

Goldmanns Havanna läuft derzeit nur mit „Minimalbesetzung“, erklärt der Gastronom. „Da wir aktuell unseren Restaurantbetrieb nicht wie gewohnt führen können, haben wir heute unsere restlichen Lebensmittel gespendet“, schreibt das Burghotel Hardenberg auf Facebook und lobt Goldmanns Engagement: „Tolle Aktion, die wir gerne unterstützen.“

Gemeinsam mit Vincenzo Luigi Luggeri vom Restaurant Little Italy hat Goldmann am Montag zum ersten Mal für den guten Zweck mit den Vorräten gekocht. „Schwarzwurzel-Kartoffel-Suppe“, sagt Goldmann. Rund 100 Portionen sind so in der Havanna-Küche entstanden. Die nötigen Verpackungen, so der Koch, habe Nette Papier gespendet.

Die Verteilung der Mahlzeiten hat die Firma „Neue Wege Neue Chancen“ übernommen, die sich in verschiedenen Projekten nach eigenen Angaben um Menschen kümmert, „die ihren Alltagsverpflichtungen aus eigener Kraft vorübergehend nicht mehr nachkommen können“. Ihnen, so sagt Firmengründer Christoph Filler, setze die Corona-Krise umso mehr zu, sei seien in diesen Zeiten noch isolierter als ohnehin schon. Am Montag hätten Mitarbeiter das Essen im Havanna abgeholt und an Menschen in den Einrichtungen in Stadt und Landkreis Göttingen verteilt. „Alles unentgeltlich“, sagt Filler.

Die Resonanz sei durchweg positiv gewesen, berichtet Filler. Für Dienstag und Mittwoch lagen ihm am Montag bereits 70 beziehungsweise 90 Vorbestellungen aus den neun Einrichtungen, „Neue Wege – Neue Chancen“ betreibt, vor.

Goldmann ruft die Gastronomen in der Region auf, sich an der Aktion „Macht Eure Kühlhäuser leer!“ zu beteiligen. „Also wenn ihr noch Ware habt, die sowieso abgeschrieben wird, holen wir diese sehr gerne ab“, schreibt Goldmann auf Facebook.

Aber auch Geldspenden seien willkommen, sagt Goldmann. Damit auch dann weitergekocht werden kann, wenn die Vorräte in den Kühlhäusern tatsächlich leer gekocht sind.

Interessierte können sich telefonisch mit Goldmann unter 0177/ 2 000071 in Verbindung setzen. Auch Filler bietet an, Kontakt zu vermitteln und Spenden entgegen zu nehmen. „Neue Wege Neue Chancen“ ist telefonisch unter 0551/7020 1025 und per Mail an info@nwnc.de zu erreichen.

Sie erreichen den Autor per

E-Mail:

m.brakemeier@goettinger-tageblatt.de

Twitter:

[@soulmib](https://twitter.com/soulmib)

In der jetzigen Zeit wollen wir Gastronomen miteinander etwas bewegen und zusammenarbeiten, statt – wie sonst so oft – gegeneinander.

Peter Goldmann, Geschäftsführer des kubanischen Restaurant Havanna