

# Star-Koch als Gala-Überraschung

Beim Benefiz der Handwerker-Vereinigung „Alles wird schön“ zauberte Nelson Müller für die Gäste.



Nelson Müller, umringt von einigen Machern der Veranstaltung: Marita Beulen und Armin Doege (rechts) mit den Gastgebern Michael Rolleske rechts neben Müller) und Slobodan Peric (ganz links)

RP-FOTO: OLAF STASCHIK

VON GÖKÇEN STENZEL

**HILDEN/HAAN** Den rund 200 Gästen und Veranstaltern, die gestern Abend zur Benefiz-Gala gekommen waren, gingen die Augen über: Auf der gesamten Ausstellungsfläche des „Plana“-Küchenlands in Hilden lockten Genussinseln mit Antipasti, Käsesorten, Gegrilltem und Desserts. Der „Macher“ der Verlockungen war Star-Koch Nelson Müller aus Essen – die große Überraschung des Abends, für die die Handwerker-Vereinigung „Alles wird schön“ gesorgt hatte. Die Spenden der Gala sollen dem Kinderschutzbund Hilden sowie der Jugendstiftung Haan

zukommen; die Bürgermeister beider Städte waren Schirmherren der Veranstaltung, die die RP Hilden präsentierte. Zu Hilden hatte der vielbeschäftigte Koch bei seiner Begrüßung auch einige launige Sätze zu sagen: „Ich bin zum ersten Mal hier“, so Müller, „aber ich bin schon oft an Hilden vorbeigefahren.“ Und, in Anspielung an die Staus rund ums gleichnamige Kreuz: „Vielmehr habe ich schon oft versucht, an Hilden vorbeizufahren.“ Der Haaner Bürgermeister Knut vom Bovert erzählte ebenso heiter, wie dankbar seine Frau über die Einladung nach Hilden gewesen sei: „Dann kommen wir endlich mal raus!“

Armin Doege als Erfinder von „Alles wird schön“ dankte nicht nur Müller, sondern auch den Gastgebern von „Plana“ und dem Industrie-Verein Hilden. Dessen Geschäftsführer Hans-Ulrich Peters übergab die erste Spende des Abends: 1500 Euro in Form eines Gutscheins. In Hilden kommen die Spenden dem Projekt Trauerbegleitung von Kindern zugute, die der Kinderschutzbund erfolgreich anbietet: 120 Kinder waren 2012 waren in den Einzel- und Gruppengesprächen. In Haan stützt das Geld die Jugendarbeit der Jugendstiftung, ohne die es bestimmte Kitas und das Jugendhaus nicht mehr gäbe.

Bei angeregten Gesprächen hatten die Gäste die Auswahl an folgenden Hauptspeisen: Entrecote Prime Beef, Müllers Kalbswurst, Gambas am Spieß, Bonbon von der Dorade. Die Antipasti bestanden aus: gegrilltem Gemüse, Melone mit luftgetrocknetem Landschinken, Artischocken-Nudelsalat, Cous-Cous-Salat, Kartoffelpestosalat. Zu den verschiedenen Käsesorten gab es eine italienische Brotauswahl, Trauben, Feigensenf und – Currywurst. Die Desserts bestanden aus Omas Apfelcrumble mit Vanillerahmeis im Glas, Creme Brulée mit Erdbeeren und Schokolentarte.

[www.rp-online.de/hilden](http://www.rp-online.de/hilden)