



GOURMETFRAKTION serviert "gehaltvollen Scheck"

Auf der Düsseldorfer Königsalle fand am letzten Augustwochenende zum zweiten Mal das beliebte Gourmet Festival statt. Hochwertige Gastronomie sowie ein ausgefallenes Sortiment des Lebensmittel-Einzelhandels in Verbindung mit Show-Acts und Kochshows lockten trotz des durchwachsenen Wetters Feinschmecker und Hobbyköche in die Zeltstadt auf der Kö. Ebenfalls zum zweiten Mal mit von der Partie die "GOURMET-FRAKTION Botschafter des guten Geschmacks". Die Vereinigung von Spitzenköchen kümmert sich besonders um die Förderung der Nachwuchsarbeit. Ihr Präsident, Hanns-G. Kupky, setzt sich seit vielen Jahren mit großem Engagement auch für die Unterstützung der Stiftung KinderHerz ein und hat seine Kollegen und Partner längst mit dem Thema "angeborener Herzfehler" vertraut gemacht.

Mit einem Teil der Einnahmen durch ein live produziertes und täglich in Teamarbeit angebotenes Degustations-Menue sowie durch den Verkauf von Champagner haben die Gourmet-Spezialisten mit ihren Teams die Herzkinder unterstützt. Der Dank gilt Herbert Brockel (Sternrestaurant Husarenquartier in Erftstadt), David Kikillus (Küchenchef im Fenix in Dortmund), Shoko Kono (Japanische Spitzenköchin aus Berlin), Thorsten Voigt (Sheraton Düsseldorf Airport Hotel) sowie "Ollemann" Oliver Skoluda, Vizepräsident der GOURMET-FRAKTION), die als "große Familie" mit dem Partner Sheraton Düsseldorf Airport Hotel (Bernhard Langemeyer) und dem Veranstalter InnoFairs (Frank Hartmann) Höchstleistungen erbracht haben. Den riesigen Champagner-Ballon bewirtschaftete die Tochter des Präsidenten, Jennifer Kupky und Team mit Mareen Blankenburg, Alina Dersch. Und ein großartiges Bild mit Herzmotiv des Künstlers Edmond Dembinski stellte Karla Flore zur Verlosung zur Verfügung, ebenfalls zugunsten der Herzkinder.

Hanns Kupky, Präsident und Hauptorganisator der GOURMET-FRAKTION, betonte bei der Scheckübergabe an die Stiftung KinderHerz im Sheraton Düsseldorf noch einmal, wie viel Spaß die Zusammenarbeit mit allen Beteiligten gemacht habe. Bis zur letzten Minute arbeiteten die Köche als Team: Thorsten Voigt, Neumitglied der GOURMET-FRAKTION, gestaltete gemeinsam mit seiner Mannschaft eine große Torte in Scheckformat und notierte den stolzen Eintrag von 1300,00 € in Zuckerschrift.

Das aktuelle Projekt der Stiftung KinderHerz in NRW befasst sich mit der Entwicklung von Herzschrittmachern für Kinder. Das Team um Projektleiter Prof. Dr. Stefan Jockenhövel vom Helmholtz Institut für Biomedizinische Technik der RWTH Aachen hat sich das ambitionierte Ziel gesetzt, einen neuartigen mitwachsenden Herzschrittmacher aus körpereigenem Gewebe zu entwickeln. Dieser sogenannte BioPacer im Wert von rund 58.000 Euro könnte das Leben zahlreicher Herzkinder spürbar erleichtern. Das patienteneigene Gewebe würde die Gefahr von Abstoßungsreaktionen bzw. Infekten der Kinder verringern. Außerdem benötigt dieser neuartige Schrittmacher keinen regelmäßigen Batterieaustausch. Dies würde viele Folgeoperationen verhindern.

Im Namen der Herzkinder bedankt sich die Stiftung KinderHerz bei allen Spendern, Sponsoren und Beteiligten für ihren Einsatz.

Infos unter www.stiftung-kinderherz.de



Frank Hartmann, Jennifer Kupky, Oliver Skoluda, Ann Baer-Schremmer, Bernhard Langemeyer, Hanns Kupky