

Social Cooking: Für die Kinderhilfe kochen

Kategorie: [Aufbereitung & Behandlung](#)

Datum: 2. Dezember 2018

Regelmäßig engagiert sich die Dorsch Gruppe für den guten Zweck. Im November traf sich die Belegschaft im Ronald McDonald Haus in München zum Social Cooking; dort kochte man für Familien und Angehörige schwer kranker Kinder. Die Kinderhilfe bietet am Deutschen Herzzentrum Familien von kleinen Herzpatienten ein Zuhause auf Zeit.

Die Familien im Ronald McDonald Haus eint das gemeinsame Schicksal ihrer Kinder. Denn hier wohnen Eltern, manchmal auch Geschwister oder Großeltern von Kindern mit Herzfehlern, die im Herzzentrum behandelt werden. Diese Verbindung schweißt die Familien besonders stark zusammen. Im Ronald McDonald Haus unterstützen sie einander und freuen sich gemeinsam über kleine wie große Fortschritte. Wenn ein Kind schwer krank wird oder ein Neugeborenes krank zur Welt kommt, ist das ein gravierender Einschnitt in das normale Familienleben – verbunden mit großen Belastungen, Sorgen und Ängsten. Im letzten Jahr hat die McDonald's Kinderhilfe Stiftung ihr 30-jähriges Jubiläum zum Anlass genommen, die Situation von Familien schwer kranker Kinder in Deutschland im Rahmen einer repräsentativen Studie untersuchen zu lassen und so die Wirkung der Ronald McDonald Häuser zu analysieren. Die Ergebnisse der Studie zeigen, dass die Nähe der Eltern und Geschwister einem kranken Kind und der ganzen Familie in dieser schwierigen Situation auf vielfältige Weise hilft.

Mit einem 3-Gänge Menü Freude schenken

Inspiriert durch den Internationalen Tag des Ehrenamtes trafen sich kürzlich Teile der Dorsch-Belegschaft, um gemeinsam für Familien und Angehörige von kleinen Herzpatienten zu kochen. Gestartet wurde mit einem gemeinsamen Einkauf im nahegelegenen Lebensmittelmarkt, um alle Zutaten für das 3-Gänge-Menü zu besorgen. Zurück bei der Kinderhilfe wurden die Kochschürzen geschnürt und die Gerichte vorbereitet, als Vorspeise gab es eine selbstgemachte Kartoffelsuppe, als Hauptgang eine französische Quiche Lorraine, als Beilage einen frischen Spinatsalat mit Walnüssen, Cranberries und gerösteten Toastecken und als Dessert die rote Lola mit Himbeeren und Baiser. Kleine Gruppen wurden spontan gebildet, in denen sich jeder um ein Gericht kümmerte, wer mit seiner Vorbereitung fertig war half spontan beim "Nachbarn" aus. Die Zeit verging wie im Flug, kurz vor knapp wurden noch die Tische eingedeckt. Gegen Mittag lockte der Duft die ersten Eltern, Familien und Angehörigen an, sie wollten sich nach einem schweren Tag stärken.