

## Gaumenfreuden mit Profiwerkzeug gezaubert

Ahlen (at). Technologie, Design und Essen mit allen Sinnen genießen: So hat das Motto des Ahlener Industrie- und Wirtschaftsclubs (IWC) gelaundet, das 20 Mitglieder in Essen erlebt haben. Dabei tauchten die Teilnehmer bei ihrem Besuch im Siemens-Schulungszentrum auch in die Welt der kulinarischen Köstlichkeiten ein.

Schon beim Namen des Menüs lief allen, die mit dabei waren, das Wasser im Mund zusammen: Salmfilet mit gegrillter Zucchini, Minzpesto und kleinen Caprese-Salat. Als Hauptspeise gab es feines Kalbsfilet in einer Kräuterkruste, geschmortes Gemüse-Ratatouille sowie Kartoffelgratin. Als Nachtisch wartete süßes Tiramisu mit Limoncello.

Chefkoch Michael van der Zypen instruierte die vielen Hobbyköche vorzüglich. So bereitete das Kochen mit den hochwertigen Küchenwerkzeugen allen Teilnehmern viel Freude und man erhielt direkt einen Einblick in die umfangreiche Küchenwelt des Elektronikkonzerns.

Am Ende der Zubereitung in kleinen Gruppen stand dann fest, dass das Sprichwort, dass viele Köche den Brei verderben, doch nicht stimmt. Im Gegenteil: Gemäß der Aussagen der Mitglieder waren die köstlichen Kreationen mit vielen verführerischen Hinguckern bereits jetzt der Höhepunkt im diesjährigen Veranstaltungsprogramm des Clubs.



Alle Hände voll zu tun hatten die Mitglieder des IWC Ahlen bei ihrem Besuch im Siemens-Schulungszentrum in Essen. Dort hatten sie Gelegenheit, selbst ein Drei-Gänge-Menü zu zaubern. Das Bild zeigt (v. l.): Koch Michael van der Zypen, Eric Fellmann, Martin Hegselmann, Thomas Schwarzrock und Volker Mätschke.