



Der leitende Geschäftsführer der IHK in Gelsenkirchen, Peter Schnepfer, brutzelte genauso mit wie IntUV-Vorsitzender Attila Öner, die IntUV-Mitbegründer Yildiray Cengiz und Erhan Baz und das alles unter der Aufsicht des „Chef-Anleiters“ Heinrich Wächter, der zum Dank einen „Migrantenkoffer oder doch besser eine Faux Pax-Tüte“ erhielt. Denn zwischen all den internationalen Spezialitäten, die sich in der Tüte tummelten, fielen die gemischten Nüsse gleich zwei Mal der Tischdeko zum Opfer.
Foto: Gerd Kaemper

Geimeinsamkeit stärken

oder wenn Unternehmer gemeinsam kochen und speisen

Der Internationale Unternehmerverein (IntUV) bat seine Mitglieder, die Geschäftsführer und leitenden Angestellten der IHK und interessierte Unternehmer zum „International Dinner & Talk“. Die Herausforderung bestand darin, dass das Dinner zuerst gemeinsam gekocht werden musste.

VON SILKE SOBOTTA

GE. Damit auch neue Gesprächskonstellationen entstanden sorgte ein kleiner Trick: Die Gruppen wurden „ausgezockt“. Schulleiter Hans-Georg Altenkamp, in dessen Schulkochen die Aktion durchgeführt werden durfte, war darüber zunächst nicht begeistert, doch er ließ sich schnell beruhigen, da die Spielkarten lediglich dazu dienten, neue Gruppierungen zu finden. Und so gab es „Kü-

chen“ in denen sich vier einander unbekannte „Köche“ trafen.

Am Ende schlugen sich alle richtig gut und kredenzten ein wohlschmeckendes und auch nett anzusehendes Vier-Gänge-Menü. Daran war der Gelsenkirchener Köche-Club-Chef Heinrich Wächter nicht ganz unbeteiligt. Denn er hatte nicht nur das Menü zusammengestellt, sondern auch für die Zutaten gesorgt. Unter seinen wachsamen Augen wurde in acht Gruppen kräftig geschnibbelt und gehackt, gerührt und gemixt, angerichtet und dekoriert.

Erstaunlich war auch das Zusammenspiel zwischen Mann und Frau. Denn auch wenn der ein oder andere Herr der Schöpfung gern mit einem Glas Rotwein in der Hand die Runde machte und in die Töpfe der anderen Gruppen schaute, so war doch zu beobachten, dass auch die Herren fleißig zugriffen zu Pürrierstab und Koch-

löffel. Erhan Baz, Geschäftsführer von Mr. Chicken, ging zum Beispiel mit den ihm zur Verfügung stehenden Gewürzen anders um als die Parallel-Kochgruppe.

Voll des Lobes für die gelungene Aktion, das leckere Menü und die nette Atmosphäre ergingen sich die Vorsitzenden des IntUV, Attila Öner, und der IHK, Peter Schnepfer. An dieser Zufriedenheit und einem gewissen Stolz auf das Können der Beteiligten änderte auch Heinrich Wächters spitzfindige Aussage nichts, dass er dieses Menü sonst gern mit Kindern kocht. „Aber ich dachte mir, dass Ihr ja miteinander ins Gespräch kommen und Euch nicht mit zu anspruchsvollen Rezepten abrackern wollt“, lachte der erfahrene Koch.

Das zweite Kochevent des IntUV bot auch Anlass, die Geschichte des Unternehmervereins zu beleuchten. Dabei erinnerte Yildiray Cengiz als einer der vier

Gründungsväter an eine Idee, die entstanden war und zur Gründung des IntUV führte.

„Vier Jahre später wurden wir zur IHK nach Münster eingeladen, um als Experten vor Vertretern der Stadt, der Wirtschaftsförderung und des Ausländerbeirates über unsere Arbeit zu berichten. Das machte uns mächtig stolz, denn vier Jahre zuvor war unser Anliegen, nach fünf Jahren noch zu existieren. Nun waren wir bis heute mit viel Herz bei der Sache und sind uns beinahe sicher, dass wir in weiteren fünf Jahren noch stärker und bekannter sein werden“, hofft Cengiz.

Da die Veranstaltungen des Unternehmervereins, in dem sich türkische, türkischstämmige, afghanische, deutsche und russische Geschäftsleute vereinen, immer so kurzweilig und harmonisch durchgeführt werden wie dieser „Dinner & Talk“ steht dem erfolgreichen Fortbestehen wohl nichts im Wege.