

# Lions Clubs International

LIONS CLUB BISCHOFSSHEIM (MAINSPITZE)

We serve

Lions Club Bischofsheim, Gustavsburger Str. 4, 65474 Bischofsheim



**Prof. Dr. Ulrich Repkewitz**

Präsident

Gustavsburger Straße 4  
65474 Bischofsheim  
T +49 (0) 6144 33 49 780  
F +49 (0) 6144 33 49 782  
E [praesident@lc-bischofsheim.de](mailto:praesident@lc-bischofsheim.de)

## Lions Club Bischofsheim vermittelt erfolgreiches Treffen

Was war los am vergangenen Sonntag Abend in Bischofsheim? Großer Auflauf vor der Ratsstube, obwohl die doch eigentlich zu der Zeit geschlossen ist. Die Schuldigen sind schnell gefunden. Der Lions Club Bischofsheim und der AVM Rüsselsheim als Träger der Ratsstube hatten ein Treffen vermittelt. Ein Treffen zwischen dem Lernwillen der Auszubildenden der Ratsstube und den Erfahrungen und Kenntnissen eines Spitzenkochs. Bassenheimer Hof meets Ratsstube. Und die Gäste der Ratsstube waren aufgefordert zu ermitteln, ob das Treffen erfolgreich war.

Der Reihe nach: Die Ratsstube hat im September 2018 in großem Rahmen ihr 10jähriges Bestehen als Ausbildungsrestaurant gefeiert. Die Bischofsheimer Lions sind Stammgäste in der Ratsstube, halten sie doch dort zweimal im Monat ihre Clubabende ab, häufig mit interessanten Vorträgen auch für die Allgemeinheit zugänglich. Wenn das Stammlokal feiert, feiern Stammgäste mit und bringen Gastgeschenke. Das Gastgeschenk der Lions in der Mainspitze an die Ratsstube: Ein Koch-Coaching mit einem Mainzer Spitzenkoch (wir hatten darüber berichtet). Am Sonntag war es dann so weit. Jochen Dietz, der Chefkoch des Bassenheimer Hofes in Mainz, hat mit den Auszubildenden der Ratsstube ein 4gängiges Menü erarbeitet, das nun gekocht und dem Publikum zur Beurteilung vorgestellt wurde.

Bereits der Gruß aus der Küche dokumentierte die gute Zusammenarbeit: Das Handkäs-Carpaccio der Ratsstube mit wunderbarer Ergänzung durch den Grüne-Sauce-Quark des Bassenheimer Hofes machten Lust auf mehr. Und das kam: In Gestalt einer Spinatcremesuppe mit

Ziegenfrischkäse, eines im Vorfeld kritisch beäugten Rheinhessischen Leberwurst-Risottos mit gebratenem Kabeljaufilet – und auch die ganz kritischen Geister waren von der Kombination sehr angenehm überrascht - und eines Filets vom Landschwein auf Wirsing-Lauch-Gemüse. Wer kein Fleisch mochte, konnte zu einem Risotto mit Gemüse und Pilzen und einem gebackenen Kürbis greifen. Den Abschluss machte, wieder aus dem Repertoire der Ratsstube, ein Apfelwein-Tiramisu. Dazu eine passende Weinempfehlung aus dem Hause Bott, und fertig war das Festessen.

„Toller Geschmack, schöne Teller“ kommentierte Lions-Vizepräsident Harald Dauth das Menü. Das war einhellige Meinung der Gäste. Lecker, auf den Punkt zubereitet, schön angerichtet. Und auch Chefkoch Jochen Dietz war zufrieden: „Es haben alle toll mitgearbeitet, neue Erfahrungen gesammelt und bei all der Arbeit viel Spaß gehabt.“ Der aufmerksame Service in der Ratsstube hatte noch ein besonderes Handicap: Die Restaurant-Chefin hatte am Vortag einen Unfall und konnte deshalb die Auszubildenden nicht anleiten. Die jungen Damen zeigten aber, dass sie viel gelernt haben, dass sie sich selbst organisieren können – ohne (präsen)te Leitung, aber nicht kopflos. Walter Astheimer, Erster Kreisbeigeordneter, hatte das bereits zur Begrüßung mit berechtigtem Stolz berichtet. Die Auszubildenden der Ratsstube schließen ihre Prüfungen in der Regel mit überdurchschnittlichen Ergebnissen ab.

Es war Aufgabe des Präsidenten des Lions Clubs, Prof. Dr. Ulrich Repkewitz, den Abend mit einigen Dank-Adressen zu beschließen. Dank an Jochen Dietz, der zusammen mit einem Mitarbeiter den freien Sonntag in den Dienst der guten Sache gestellt hatte, an den Bassenheimer Hof, der das Treffen der beiden Küchen aktiv unterstützt hat, Dank an die Auszubildenden der Ratsstube, die toll gearbeitet und mit großem Engagement viele Erfahrungen gesammelt haben. Und Dank an die Gäste, die das Menü mit Begeisterung verkostet haben.

Lions wären nicht Lions, wenn sie solche Veranstaltungen nicht nutzen würden, um dem Gemeinwesen zu dienen. Ein Teil des Menüpreises ging an den Lions Club Bischofsheim, der beschlossen hatte, damit ein Projekt unter Beteiligung des AVM zu fördern: Digi-GaMe. Die Entwicklung ernsthafter, für die Ausbildung tauglicher Spiele für Smartphone und Tablet, um den Auszubildenden den Zugang zu ihrem Fachwissen zu erleichtern, in Zusammenarbeit mit der TU Darmstadt. Landrat Thomas Will hatte eine finanzielle Unterstützung mitgebracht, die Weinempfehlung hatte Winzer Michael Bott der Ratsstube zur Verfügung gestellt, um mit dem Erlös dieses Projekt zu fördern. So konnte der Geschäftsführer des AVM, Harald Bott, einen noch nicht bezifferten, aber gewiss gut dotierten Spendenschenk entgegen nehmen.

Dank einer unkonventionellen Aktion der Bischofsheimer Lions konnte das Ratsstuben-Team zeigen, was mit den Auszubildenden und dem Ausbilderteam geht. „Jetzt hoffen wir, dass die

Bischofsheimer sehen, dass man zum Essen in der Ratsstube sehr gut aufgehoben ist. Nicht nur zum Mittagstisch, sondern auch zur Familienfeier“, so das gemeinsame Fazit von Harald Bott und Ulrich Repkewitz.



Nach getaner Arbeit: Jochen Dietz (2. v. li.) und das Team der Ratsstube aus Küche und Service



Dank an die Akteure: Harald Bott, Geschäftsführer AVM (3. v. li., halb verdeckt), Jochen Dietz und Mitarbeiter (4. u. 5. v. li.), Ulrich Repkewitz, Präsident Lions Club (re.)

Bilder: Jutta Dobner, Bischofsheim