

hin zu Beispielen von gut ausgebildeten Frauen, die auch als Ehefrauen und Mütter ihrem Beruf nachgingen, wie die Ehefrau von Haider, die in Bagdad als Landschaftsarchitektin tätig ist. Einig waren sich alle, dass die Sprache der Schlüssel zur Integration sei und dass Integration einer Anstrengung von beiden Seiten bedürfe. „Wir müssen nicht alles machen, was die Deutschen machen. Zu Hause können wir leben wie wir wollen, aber im gesellschaftlichen, beruflichen und öffentlichen Leben gilt es, die Gegebenheiten des Gastlandes anzunehmen“, sagt Rayan.

Einige Bilder, die über den Beamer gezeigt wurden, machten deutlich, dass der Irak auf eine große Kulturgeschichte zurückblicken kann, auf die sich die Flüchtlinge stolz zeigten. Auf Ulrich Bachmanns Frage nach der Zukunft waren sich alle einig, dass sie sich auf ein Leben in Deutschland einrichten wollen, die Sprache lernen und arbeiten wollen. Keiner gab eine Prognose ab, ob er in absehbarer Zeit in den Irak zurückkehren könne oder wolle. Die Hoffnung und das Heimweh klangen in vielen Antworten mit – besonders deutlich als Ulrich Bachmann fragte: „Was vermissen Sie?“ Leise und traurig antwortete Ahmad: „Ich vermisse meine Mutter.“ Auch Matthias gestand, dass seine Mutter ihm ganz besonders fehle. „Der Schmerz ist nicht mehr ganz so tief wie am Anfang, weil ich durch meine Arbeit und Ausbildung abgelenkt bin, aber ich vermisse sie sehr.“

Am 27. Juni findet der vierte Abend der „Völkermühle“ in der Mediathek statt. Dann geht es um den Iran. Mit der Reihe will die Philipp Kraft Stiftung einen Beitrag zur Integration und internationalen Gesinnung leisten, der über Teilhabe der Flüchtlinge zu einer praktischen Zusammenarbeit führen soll, wie Stiftungsgründer Rolf Lang erklärte.

**Fotokopien sofort  
Rheingau Echo Geisenheim**

## Erste Spende für die Bürgerstiftung

### Wiesbadener Volksbank spendet 3.000 Euro für die Stiftung FamilienStadt Eltville

**Eltville.** (sf) – Die erste Spende für die Bürgerstiftung FamilienStadt Eltville am Rhein konnte am vergangenen Montag im Rahmen einer kleinen Feierstunde Bürgermeister Patrick Kunkel, als Vorstandsvorsitzender der Bürgerstiftung FamilienStadt Eltville und der Zweiten Vorsitzenden Harald Scherer entgegen nehmen: Die Wiesbadener Volksbank spendet der Stiftung 3.000 Euro. Jochen Kerschbaumer, Vorstandsmitglied der Wiesbadener Volksbank überreichte den Scheck im Burghaus der Kurfürstlichen Burg zu Eltville. Patrick Kunkel und Harald Scherer dankte herzlich für die Unterstützung.

Die Bürgerstiftung FamilienStadt Eltville am Rhein ist Ende letzten Jahres an den Start gegangen. „Damit wir mit der Stiftung Gutes tun können, freuen wir uns über jede Spende, die wir erhalten“, sagt Bürgermeister Patrick Kunkel, der gleichzeitig der Erste Vorsitzende des Stiftungsvorstands ist. Kunkel,

„Wir möchten mit der Stiftung zukunftsorientierte Kinder-, Jugend-, Erwachsenen- und Seniorenarbeit leisten, die sich eine Kommune heutzutage in diesem Umfang nicht mehr leisten kann“, so Kunkel.

„Wir freuen uns, an dieser Stelle helfen zu können“, bekundete Jochen



**Die Wiesbadener Volksbank spendet der Bürgerstiftung FamilienStadt Eltville am Rhein Stiftung 3.000 Euro.**

Kerschbaumer, dass die Wiesbadener Volksbank gerne Verantwortung in der Region übernehme. Schließlich sei Filialdirektor Scherer auch im Vorstand der Stiftung vertreten.

Die Bürgerstiftung hat das Ziel, bürgerschaftliches Engagement zu fördern und zu unterstützen. Wer mehr wissen möchte, kann sich über die

Homepage [www.buergerstiftung-familienstadt-eltville.de](http://www.buergerstiftung-familienstadt-eltville.de) informieren. Wer die Arbeit der Bürgerstiftung unterstützen möchte, hat die Möglichkeit, zu spenden. Das Spendenkonto lautet: Wiesbadener Volksbank eG, BLZ: 510 900 00, Konto: 52045002, IBAN: DE31 5109 0000 0052 0450 02, BIC: WIBA-DE5W.

**Manche lassen ihr ganzes Leben zurück.  
Um es zu behalten.**

Wir unterstützen Menschen, die auf der Flucht sind, damit sie ein Leben in Würde führen können. [brot-fuer-die-welt.de/fluechtlinge](http://brot-fuer-die-welt.de/fluechtlinge)

Mitglied der **actalliance**

**Brot  
für die Welt**

Würde für den Menschen.

## Jungkoch aus dem Rheingau kämpft um begehrten Titel

### S.Pellegrino Young Chef 2016: Denis Brühl vom „Hotel Kronenschlösschen“ für den nationalen Vorentscheid nominiert

**Rheingau.** – Feinschmecker sind sich einig: Der Rheingau ist eine Genussregion. Dazu passt, dass auch der kulinarische Nachwuchs Hessens zu glänzen weiß: Denis Brühl, Junior Sous Chef im „Hotel Kronenschlösschen“ (Hattenheim), konnte sich für den renommierten Kochwettbewerb „S.Pellegrino Young Chef 2016“ qualifizieren. Am 30. Mai muss sich der Jungkoch dann beim deutsch-österreichischen Vorentscheid beweisen. Tausende Bewerber aus mehr als 90 Ländern, doch nur der beste Nachwuchskoch wird zum „S.Pellegrino Young Chef 2016“ gekürt. Zehn junge Talente aus Deutschland und Österreich sind diesem Traum nun ein Stück näher gekommen. Sie konnten mit ihren „Signature Dishes“ überzeugen und nehmen am nationalen Vorent-

scheid des globalen Kochwettbewerbs teil.

Schon längst ist das „Kronenschlösschen“ kein Geheimtipp mehr. Gourmets aus ganz Deutschland schätzen das Restaurant nicht nur für seine historische Kulisse und die malerische Terrasse. Denn dem Team um Küchenchef Simon Stirnal gelingt es stets aufs Neue, seine Gäste mit raffinierten Kreationen zu überraschen. Der Lohn: Ein Michelin-Stern. Kaum verwunderlich, dass auch Junior Sous Chef Denis Brühl diesem Vorbild nachempfiehlt und seine kulinarische Expertise beim „S.Pellegrino Young Chef 2016“ unter Beweis stellen möchte. Am 30. Mai tritt er beim großen Live-Kochen in Frankfurt gegen neun der talentiertesten Nachwuchsköche Deutschlands und Österreichs an. Sein Geheim-

rezept: Ein ausgeklügeltes Zusammenspiel der Aromen.

Wer beim „S.Pellegrino Young Chef“ brillieren möchte, sollte nicht nur handwerkliches Geschick aufweisen. Ebenfalls gefragt: Kreativität und eine individuelle Handschrift. So wie im Falle von Denis Brühl, der sich mit einem „Allerlei vom Kalb“ erfolgreich für den nationalen Vorentscheid qualifizieren konnte. Mit Karotten, Sauerampfer und Senf verfeinert, zeigt der Jungkoch eindrucksvoll, dass er das Spiel mit Aromen und Texturen beherrscht wie die ganz Großen seiner Zunft. Nach verschiedenen Stationen in Hessen und Sylt steht der gebürtige Gießener seit Ende 2014 im „Kronenschlösschen“ an den Töpfen. Zunächst als Chef de Partie für alle Beilagen zuständig, konnte Brühl im Mai

den nächsten Schritt auf der Karriereleiter erklimmen: Junior Souschef. Ein erfolgreicher Monat für den ambitionierten Jungkoch, der nun mit dem Einzug in die nationale Top 10 des „S.Pellegrino Young Chef 2016“ gekrönt wurde.

Ob Denis Brühl die hochkarätige Jury um Karl Obauer (Restaurant-Hotel Obauer, Werfen), Karlheinz Hauser (Restaurant „Seven Seas“, Hamburg), Nils Henkel (Sterne-Koch, Bergisch Gladbach) und Tobias Wussler (Finalist des „S.Pellegrino Young Chef 2015“, Restaurant „Waldgaststätte Ponyhof“, Gengenbach) für sich gewinnen kann? Am 30. Mai ist es soweit. Dann steht fest, wer das Rennen gemacht hat und als deutsch-österreichischer Vertreter beim großen Finale in Italien antreten wird.