

Mehr als ein Abendmenu

Gemeinsam mit Freunden einen gemütlichen und unterhaltenden Abend erleben, sich von einem ausgezeichneten Koch mit einem exklusiven Menu verwöhnen zu lassen und dabei Gutes für eine Einrichtung tun, mit der man/frau verbunden ist – das ist der Grundgedanke unseres bereits zum 10. Mal stattfindenden Benefizgalaabends im LBZ St. Anton.

Anlässlich des Jubiläums freut es uns umso mehr in diesem Jahr – neben unserer Kochcrew - einen ganz besonderen Künstler für den Galaabend gewonnen zu haben.



Martin Herrmann - Stand-up-Comedian, Troubadour, Philosoph und Frauenflüsterer!

Martin Herrmann wird uns mit Auszügen aus seinem Programm

Keine Frau sucht Bauer!

begeistern - ein hochkomisches Salonkabarett für Neoromantiker in Wort und Lied.

Mit diesem und anderen Programmen

wurde er in der Vergangenheit schon bereits mehrfach mit unzähligen Kleinkunst- & Kulturpreisen ausgezeichnet. Unter anderem ist er Preisträger des Kleinkunstpreis Baden Württemberg von 2018. Zu sehen ist er mit seiner Show regelmäßig auf deutschen Kleinkunsth Bühnen in ganz Deutschland. Nähere Informationen erhalten Sie zu Martin Herrmann unter www.martinherrmann.info

Untermalt wird der Abend mit einer erlesenen Auswahl an Weinen des Weingutes Rinklin aus Eichstetten.



Die Idee dahinter

Wer zu lange zögert, bevor er einen Schritt macht, verbringt vielleicht sein ganzes Leben auf einem Bein. (Anthony de Melo)

Die Idee, die hinter dem Galaabend steckt, ist die Initiative „Starthilfe“ - ein Projekt des LBZ St. Anton. Starthilfe ist eine Kampagne, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, in Zeiten immer knapper werdender öffentlicher Mittel, mit Hilfe der Unterstützung vieler Freunde und Förderer, Projekte für bedürftige Kinder und Jugendliche zu finanzieren.

Mit diesen Mitteln begleiten und unterstützen wir in der Einrichtung rund 100 Kinder und Jugendliche und deren Familien in ihrer Entfaltung einer selbstständigen Persönlichkeit.

Einmal im Jahr veranstalten wir im Rahmen dieser Initiative unseren Galaabend, um mit dem Erlös Projekte unserer Einrichtung zu unterstützen, die nur so finanziert werden können.

Beispiele dafür sind das Angebot des therapeutischen Reitens, Spielmaterialien für Kinder, Projekte zur Berufsorientierung und vieles mehr...

Der Preis für das Menu beträgt 75,-€ p.P. inkl. Weinprobe und sonstigen Getränken (Freundeskreismitglieder zahlen 71,-€ p.P.)

Ihre Anmeldung nehmen wir gerne unter 07642/688-0 oder per info@lbz-stanton.de bis zum 09.10.2019 entgegen.



Das Menu

*Mini-Quiche
an herbstlichen Salatbouquet*

Maronencremesuppe

Hechtklößchen
auf Babyspinat
Feine Nudeln*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Kartoffelgratin
Champignon-Bohnen Gemüse*

*Ricotta im Knusperblatt
mit Gewürzabfelfragout*

* auch als vegetarische Variante möglich. Bitte dies bei der Anmeldung angeben!

Das Team

Anja Zimmermann machte 1988 ihre Ausbildung zur Städtischen Hauswirtschafterin in der Waldhof-Akademie für Weiterbildung in Freiburg.

Seit 1992 ist sie Hauswirtschaftsmeisterin und begleitet seit 2006 verschiedene Stellen als Leitung.

Unter anderem war sie Küchenleiterin des Evang. Fortbildungszentrum in Freiburg und Mitgestalterin bei der Gründung des Evang. Montessori Schulhaus Freiburg.

Frau Zimmermann ist seit Anfang 2016 bei uns im LBZ und seit 2017 nun die neue Küchen- und Hauswirtschaftsleiterin der Einrichtung.



Markus Frei (45) verstärkt seit 2010 als Koch das Team in St. Anton.

Nach Abschluss der Gesellen- und Meisterprüfung 1993 bereiste er einige Jahre lang verschiedene Teile der Welt. machte mehrere Stationen als Küchenchef auf Schiffen und in weltbekannten Hotels, kochte in einer Mischküche und verbrachte sogar einige Zeit als Koch auf einer Insel der Vereinigten Staaten. Dort erweiterte er sein Repertoire an Kochkünsten, die er nun in die Einrichtung einbringt.