News

News: Juist kocht für KinderHerzen: Ein Abend voller Genuss und Engagement

Beigetragen von F.Schmermbeck am 12. Mär 2026 - 11:38 Uhr

Am vergangenen Samstag war es endlich soweit: Nach monatelanger Vorbereitung luden die beiden Küchenchefs Stefan Danzer aus dem Hotel Achterdiek und Lars Volbrecht aus dem Restaurant Hohe Düne zu einem besonderen „4 Hands Charity Dinner“ ein.

Nach einem gemeinsamen Sektempfang und einer kurzen Vorstellung der extra angereisten Sylvia Paul, Vorsitzende der Stiftung KinderHerz, sowie des Präsidenten und Gründers von ChefHeads, Guido Fritz, nahmen die rund 120 Gäste im Restaurant des Hotels Achterdiek Platz. Gastgeber Stefan Danzer öffnete seine Küche und gemeinsam mit beiden Küchenteams entstand ein sechs Gänge Dinner, das am Abend keine Wünsche offen ließ.

Den Auftakt machte das Team der Hohen Düne mit einer Neuinterpretation von Tomate mit Ricotta Creme, Zucchini und Kräuteröl. Es folgte ein Zwischengang aus Schwäbisch Hällischem Schweinebauch mit geräucherten Kastanien. Danach servierte das Küchenteam des Achterdiek eine Hummerbisque sowie als Hauptgang ein auf der Haut gebratenes Skreifilet mit Sauce Beurre Blanc und Pommes Soufflé. Den süßen Abschluss bildete eine Dessertvariation aus Passionsfrucht mit Pistazien nach einem Rezept von Lars Volbrecht, bevor Stefan Danzer mit einem herzhaften „Croque Monsieur“ vom Deichkäse mit hausgemachtem Feigensenf den letzten Gang servierte. Ein engagiertes Serviceteam sorgte dazu für die passenden Weine. Am Ende des Dinners wurden beide Küchenteams gemeinsam mit großem Applaus der Gäste empfangen.

Noch während des Dinners, von dessen Menü ein Teilbetrag der Stiftung KinderHerz zugutekam, wurden insgesamt 200 Lose zu je zehn Euro verkauft. Den ausgelassenen Abschluss fand der Abend später in der Lobby des Hotels bei der großen Tombola. Gemeinsam fieberten Hotelgäste und Insulaner bei der Ziehung der über 50 Preise mit, die einen Gesamtwert von mehr als 3.200 Euro hatten und vollständig gesponsert wurden. Zu gewinnen gab es unter anderem Gutscheine, Schmuckstücke, Skulpturen, Weine, einen Rundflug sowie einen Hotelgutschein für zwei Nächte in München. Die Preise wurden sowohl von Juister Betrieben als auch von Lieferanten und Freunden des Hauses gestiftet.

Nachdem alle Gewinne von Veranstalter und Schirmherr der Tombola, Christian Adolf von der katholischen Kirche Juist, verkündet und vergeben worden waren, gaben Stefan Danzer und Lars Volbrecht schließlich den Gesamtspendenbetrag bekannt. Auf einem symbolischen Scheck standen am Ende 5.406 Euro.

Mit großer Freude nahmen Sylvia Paul von der Stiftung KinderHerz sowie Guido Fritz den Scheck entgegen. Beide gratulierten den Gastgebern zu dem gelungenen Abend. „Sie haben zusammen mit Ihren Teams etwas ganz Besonderes geschafft – auf Anhieb einen sehr erfolgreichen Event zugunsten unserer Herzkinder auf die Beine gestellt. Ausverkauft. Großartig und enorm bemerkenswert“, sagte Sylvia Paul.

Der gesamte Spendenbetrag kommt einem medizinischen Forschungsprojekt des Universitätsklinikums Hamburg-Eppendorf zugute. Dort arbeiten Wissenschaftler an einem wichtigen Meilenstein der Kinderherzforschung: pulsierendem Herzgewebe. In einem speziellen Bioreaktor wächst bereits eine nur 1,8 Zentimeter große Herzkammer mit hauchdünnen Wänden. Das aus Stammzellen gezüchtete Gewebe schlägt eigenständig und leitet elektrische Signale weiter. Diese Forschung könnte künftig helfen, funktionierende Herzstrukturen für Kinder mit angeborenen Herzfehlern zu entwickeln.

Stefan Danzer und Lars Volbrecht zeigten sich am Ende des Abends sehr glücklich über den gelungenen Verlauf. Besonders stolz seien sie darauf, dass aus zwei Küchenteams eine echte Fusion entstanden sei – ein starkes Miteinander, das diesen besonderen Charity Abend möglich gemacht habe. Viele Gäste zeigten sich begeistert von dem Abend und meinten, dass sie noch lange davon zehren würden. Entsprechend blieb auch die Frage nicht aus, ob es ein solches Charity Dinner im kommenden Jahr vielleicht wieder geben wird.

Das Foto oben auf der Startseite zeigt Stefan Danzer, Sylvia Paul von der Stiftung Kinderherz und Lars Volbrecht.
Das zweite Bild (v.l.n.r.) Lars Volbrecht, Stefan Danzer, Guido Fritz von ChefHeads, Sylvia Paul und Moderator Christian Adolf.
Die dritte Aufnahme zeigt vorne Guido Fritz und Sylvia Paul, dahinter die beiden Küchenteams, die an dem Abend gekocht hatten.
Die weiteren Bilder sind bei der Vorbereitung und dem Abendessen entstanden.

TEXT: FRIEDERIKE SCHMERMBECK
FOTOS: FRIEDERIKE SCHMERMBECK (5), WILMA EILTS (5)

Article pictures














DANZER'S






Künstliche Herzkammern
aus lebendem Gewe