

# Eine gute TArTe für die Arche

**Die Lust am Backen und Kochen mit einem guten Zweck zu verbinden, das war die Idee von Gabriele Gostner-Priebe aus Stuttgart. Mit einer Gruppe von Gleichgesinnten hat sie den Gedanken in die Tat umgesetzt und schon mehrere Tausend Euro Spenden für Arche gewonnen. Eine gute Sache also, die gern nachgeahmt werden darf**

Am Anfang stand ein Gespräch während einer Geburtstagsfeier, bei dem das Projekt entstand: die Freude am Kochen und Backen mit dem Sammeln von Spenden für die Arche zu verbinden. Als auch die Nichte und die Tochter von Gabriele Gostner-Priebe für diese Idee Feuer fing, nahm die Sache Gestalt an. Seither beliefert die Gruppe um Gabriele Gostner-Priebe kleinere und auch etwas größere Feiern im privaten oder geschäftlichen Rahmen mit passendem Essen und erhält als Gegenleistung eine Spende für die Arche. Die Arche profitiert vom Engagement der Stuttgarter Back- und Koch-Enthusiastinnen, weil die Idee dazu eben auf dem Geburtstag von Gertrud Normann geboren wurde, die bis zu ihrem Ruhestand als Assistentin in der Arche Tecklenburg gelebt und gearbeitet hat.



## **Anlässe zum Kochen und Backen gibt es viele**

Zu der kleinen Gruppe stießen im Laufe der Zeit weitere Mithelferinnen hinzu. Jetzt sind es sechs bis sieben Frauen, die sich etwa einmal im Monat treffen, um das Catering für ein Fest vorzubereiten. Anlässe dafür gibt es viele: Geburtstage, Kindstaufen, Konfirmationen, Jubiläen oder Verabschiedungen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, kirchliche Tagungen oder Feste. Mögliche Interessenten findet die Gruppe über Freunde und Bekannte, durch Empfehlungen und über eine eigene Homepage. „Wenn es lecker schmeckt, dann läuft’s“, meint die Initiatorin der Aktion.

Und lecker sieht alles aus, was die schwäbischen Koch- und Backkünstlerinnen machen: Tarte-Bufferets mit Salaten, Tapas aus Schwaben und Baden, Schweizer Buffet, Orient-Buffet, Halloween-Buffet, Fingerfood zum Sektempfang oder – passend zur Jahreszeit – eine Tafel mit Weihnachtsgebäck. Am liebsten backen sie Tartes, und darum haben die Frauen ihre Aktion auch „Die gute TArTe“ genannt. Bei Bufferets liegt die Grenze, was die Koch-Crew bewältigen kann, bei rund 30 zu verköstigende Personen. Fingerfood zum Sektempfang geht auch bis zu 100 Personen. In der Regel wird alles am Tag des Festes frisch hergestellt. Es gibt noch ein weiteres Limit: Geliefert wird nur im Großraum Stuttgart, denn sonst könnten die Waren nicht gekühlt zum Empfänger gelangen.

## **Tipps für Nachahmer/-innen**

Um Ärger mit den Behörden zu vermeiden, hat sich Gabriele Gostner-Priebe zu Beginn bei den zuständigen Stellen erkundigt, was rechtlich zu beachten sei. Die Auskunft: Solange es im begrenzten Rahmen bleibt und nur auf privater Ebene um Spenden gebeten wird, sei eine Gewerbeanmeldung nicht nötig. Das ist es denn auch, was die Initiatorin möglichen Nachahmern rät: Die Verwaltung der Aktion insgesamt klein halten, ein schlichtes Notizbuch für Aufträge genügt. Allerdings sollten mit den Kunden schriftliche Vereinbarungen getroffen werden, damit es hinterher keine Reklamationen gibt.

Nicht nur die schmackhaften Speisen, auch der soziale Gedanke, das eigene Fest mit einer Spende für einen guten Zweck zu verbinden, lockt viele Kunden an, hat Gabriele Gostner-Priebe beobachtet. So lässt sich der Erfolg nicht allein in zufriedenen Kunden messen, sondern auch im Spendenertrag für die Arche: Knapp 2500 Euro waren es im Jahr 2017, auch in diesem Jahr dürften es unterm Strich ähnlich viel werden. Zudem macht die „gute TArTe“ die Arche größeren Kreisen bekannt. Also alles in allem also eine tolle Idee, die gern von vielen anderen kopiert werden darf.

Die Homepage der Aktion und Kontakt: [www.diegutetarte.de](http://www.diegutetarte.de)