



#46PLUSKOCHT

VOLL LECKER



FOTOGRAFIERT VON
CONNY WENK







#46PLUSKOCHT

VOLL LECKER



46PLUS Down-Syndrom Stuttgart e.V.

FOTOGAFIERT VON
CONNIE WENK

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über www.d-nb.de abrufbar.



© **46PLUS DOWN-SYNDROM STUTTGART e.V.**

1. Auflage 2018

ISBN 978-3-86256-093-6, Bestell-Nr. 590.093

PETRA HAUSER // Idee, Konzept, Projektleitung, Umsetzung, Food, Food-Styling

CONNY WENK // Fotografie, Layout, Gestaltung, Food-Styling

SIMONE KOLLBERG // Umsetzung, Food-Styling

NATJA STOCKHAUSE // Umsetzung, Lektorat

MAREN KREBS // Umsetzung, Korrektorat

OLAF JOHANNSON // Satz

ALEXANDER HEINEMANN // Illustrationen

Mit Unterstützung von: **DAVID NEUFELD** // www.neufeld-verlag.de

Fotos vom Making-Of: Petra Hauser, Simone Kollberg, Martin Lühning, Antje Röske,
Sonja Schwarz, Stephanie Sproll, Natja Stockhause,
Simon Tress, Johan Vandamme, Conny Wenk

Herstellung und Verlag: Neufeld Verlag, Sauerbruchstraße 16, 27478 Cuxhaven
Nachdruck und Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit
Genehmigung des Herausgebers 46PLUS Down-Syndrom Stuttgart e.V.



www.46plus.de

info@46plus.de



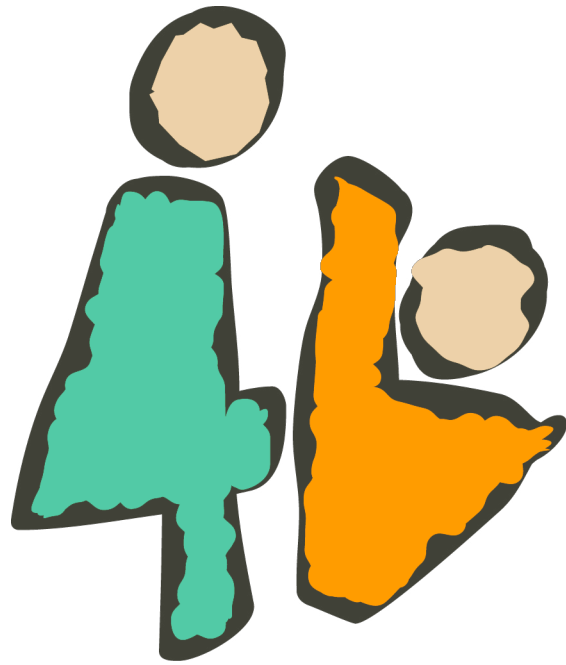
Für Euch.

*Weil uns nichts Besseres
passieren konnte.*

INHALTSVERZEICHNIS

	WILLKOMMEN	9
#01	VINCENT KLINK & TIMO	
	Carpaccio von Kohlrabi und gebratener Ziegenkäse	12
	Maultaschen	14
	Pralinenparfait	20
#02	NILS EGTERMAYER & MARINA	
	Kürbissuppe mit Pfifferlingen, Ricotta und Salbei	24
	Meatballs	26
	Schokoladencoulant	32
#03	LÉA LINSTER & BENJAMIN	
	Spargel in Schinken an Sauce Mousseline	36
	Benjamin-Schnitzel mit lieb gedrückten Kartoffeln	39
	Mousse au Chocolat	44
#04	ALFONS SCHUHBECK & JULIANA	
	Tomaten-Karotten-Suppe	48
	Gebratene Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat	51
	Kokos-Pannacotta mit Erdbeeren	57
#05	FRANK BUCHHOLZ & YANNIK	
	Thunfisch-Sashimi mit Mango-Staudensellerie-Chutney und Wildkräutersalat	60
	Currywurst mit Ketchup-Gewürzkruste und Curryschaum	62
	Passionsfruchttarte mit Blutorangenkompott und Schokoladeneis	68
#06	FRANZI UND ANDI SCHWEIGER & MILLA	
	Andi's Currysuppe	72
	Andi's Dauphine-Kartoffeln mit Johannistomaten	74
	Franzi's Kakao-Guglhupf mit einer Rosenheimer Kräuter-Eiscreme	82
#07	ALI GÜNGÖRMÜŞ & TIM	
	Şakşuka mit Sucuk	87
	Pannfisch	88
	Pochierter Pfirsich in Maracuja-Orangen-Sud mit Himbeeren	94
#08	OLE PLOGSTEDT & JAKOB	
	Burger Jakob mit Relish, Röstzwiebeln und Käse	98
	Jakobburger mit Schmand-Senf-Sauce, Käse und Parmaschinken	103
	Himbeersahne „auf die Hand“	106
#09	MARIA GROB & REKA	
	Bachstelze-Salat „Herbstliches Grünzeug“	111
	Landschwein-Karree mit herbstlichem Gemüse	112
	Bachstelze-Käsekuchen	118

#10	ROLAND TRETTL & TIM	
	Gazpacho	122
	Fontina-Kartoffelnocken mit Perlzwiebeln	124
	Marillen-Palatschinken	130
#11	SIMON TRESS & ANNA	
	Ackersalat mit Speck, Kartoffeldressing und Croutons	134
	Alblinsen mit Spätzle und Saitenwürstle	136
	Apfelküchle mit Vanillesauce	142
#12	CORNELIA POLETTO & ALEX	
	Minestrone mit Salsa Verde	146
	Spaghetti mit Kirschtomatenfondue und Bocconcini	148
	Poletto's Beerentiramisu	154
#13	MIKE SÜSSER & TAMARA	
	Thunfisch-Frühlingsrollen mit Wasabi-Mayonnaise	158
	Hühnchenspieße mit Erdnuss-Sauce und Thai-Gurkensalat	162
	Ajvar-Linsen-Bolognese	166
#14	TORSTEN MICHEL & MIKA	
	Tournedos vom Pommerschen Rinderfilet „Stroganoff“	170
	mit geschwenkten Steinpilzen und milder Senfkörnerjus	173–177
	gebackenen Kartoffelstäben und Rote-Bete-Salat	173–177
#15	META HILTEBRAND & FABIAN	
	Safran-Crêpe-Rauchlachs-Lollies	183
	Miesmuscheln an Kokos-Sauce	184
	Mango-Chili-Focaccia	187
	„Gebackenes Mistchratzerli“ mit Tomaten, Basilikum und Back-Kartoffeln	191
#16	FRANK OEHLER & MARA	
	Oma's Flädlesuppe mit Rinderkraftbrühe „Allgäu“	194
	Mara's Lasagne	196
	Eis mit heißen Himbeeren mit Eierlikörsahne und Baiserkrümel	202
#17	TED READER & THEO	
	Plank Smoked Camembert with Bacon, Onion & Pretzel Topping	206
	Slash'n'Grill Chicken Drums	208
	Black Forest Cheesecake Quesadilla	214
#18	BERND SIEFERT & FABIO, FLORINE, AIDEN & JULIA	
	Schoko-Muffins	221
	Chai-Tee-Cookies	222
	Mürbteig-Piraten	225
	Haselnuss-Schoko-Schäumchen	226
	MAKING-OFS	232
	INDEX	234
	NOCH MEHR MAKING-OFS	236
	VIELEN DANK	238
	ÜBER DEN HERAUSGEBER	240



WILLKOMMEN

ODER BESSER GESAGT: GRUSS AUS DER KÜCHE

Wir hoffen, Sie mit diesem etwas anderen Kochbuch gleich in zweierlei Hinsicht inspirieren und verzaubern zu können. Da sind zum einen natürlich die Rezepte und Tipps, die von 19 Meistern ihres Fachs und absoluten Spitzenköchen beigesteuert wurden. Und damit nicht genug. Die Profis gewähren auch einen Blick hinter die Kulissen und berichten, was sie bewegt und bei ihrer Arbeit inspiriert.

Aber noch viel wichtiger ist es uns, den Spaß und die Freude am gemeinsamen Kochen (und Genießen) zu zeigen. Dabei könnten die Unterschiede größer nicht sein. Auf der einen Seite die Profis, mit unzähligen Jahren Erfahrung ausgestattet. Auf der anderen Seite unsere kleinen und großen „Sous Chefs“, vielfach noch komplette Novizen am Herd und mit ihrem ganz eigenen Tempo und Takt.

Offen gesagt hatten wir durchaus ein wenig Bammel, ob so ein Rezept überhaupt gelingen kann. Zum Glück haben unsere Erfahrungen bei der Produktion dieses Buches die alte Weisheit, dass viele (unterschiedliche) Köche den Brei verderben würden, komplett widerlegt. Das Gegenteil ist richtig.

Unsere bunt zusammengewürfelten Kochteams stehen vielmehr für jede Menge Spaß an der Freude. Selbst die Profis haben oftmals Raum und Zeit vergessen und aus einer eng eingetakteten Stunde wurde eine deutlich längere Koch-Session. Von Hektik und Zeitdruck war plötzlich kaum noch etwas zu merken.

Den Spaß beim Kochen hat wieder einmal Conny Wenk mit ihrer Kamera eingefangen. Und sich dabei auch der Herausforderung gestellt, die kulinarischen Highlights ins rechte Licht zu rücken. Wir sind uns sicher, dass die ansteckende Freude unserer Kochteams Ihnen das ein oder andere Lächeln ins Gesicht zaubern wird.

Zum Schluss noch ein besonderes Rezept, das aber ohnehin viele bereits kennen dürften. Wenn Sie Menschen mit Down-Syndrom begegnen, dann machen Sie es wie unsere Köche: Lassen Sie einfach die Vorurteile weg und nehmen Sie nur die „Zutaten“, die Sie sonst auch verwenden. Vielleicht noch ergänzt um eine Prise Neugierde, ein paar extra Spritzer Geduld und ein Quäntchen Verständnis. Dann schmeckt es allen garantiert voll lecker.

Übrigens: Lassen Sie uns gern an Ihrer Interpretation der Rezepte teilhaben mit **#46pluskocht**. In diesem Sinne wünschen wir viel Spaß beim Schmökern und (Nach-)Kochen.

Ihr

#46pluskocht-Team



VINCENT KLINK

kocht

TIMO'S LIEBLINGSGERICHT

MAULTASCHEN

in der *WIELANDSHÖHE* in Stuttgart



#01

SOUS CHEF TIMO



TIMO ist 15 und mag Maultaschen über alles! Wenn Timo gerade nicht beim Essen ist, kickt er leidenschaftlich gern mit seiner Schwester Nora oder hört rockige Musik von AC/DC. In Freizeitparks vergnügt er sich bei rasanten Achterbahnfahrten. Er liebt Leichtathletik und ist ein guter Werfer. Als großer Fan vom VfB Stuttgart schaut er sich mit Begeisterung so manches Spiel im Stadion an.



CARPACCIO VON KOHLRABI

UND GEBRATENER ZIEGENKÄSE

ZUTATEN für 6 Personen, **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 35 Minuten

CARPACCIO

- 2 Kohlrabi, geschält und im Ganzen weichgekocht**
- 1/2 Bund Schnittlauch**
- 1 Zitrone, Saft und Zeste**
- 2 EL Kürbiskernöl**
- Salz**
- Pfeffer, frisch gemahlen**

ZIEGENKÄSE

- 200 g fester Ziegenfrischkäse**
- 1 EL Mehl**
- 1 Ei**
- 5 EL trockene Weißbrotbrösel**
- etwas Olivenöl**

1 Kohlrabi in Salzwasser weichkochen und auskühlen lassen. In Scheiben schneiden und fächerartig auf dem Teller anordnen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zitronensaft mit der geriebenen Schale einer halben Zitrone vermengen und auf dem Carpaccio verteilen.

2 Den Ziegenkäse zu einer Rolle mit 3 cm Durchmesser formen, dann in 3 cm starke Scheiben schneiden. Die Scheiben wie ein Schnitzel vorsichtig in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Brotbröseln panieren. In einer Pfanne mit Olivenöl die Käsescheiben von beiden Seiten goldbraun braten.

3 Den gebratenen Ziegenkäse in der Mitte anrichten und alles mit Kürbiskernöl beträufeln.



MAULTASCHEN

ZUTATEN für 4 Personen, ZUBEREITUNGSZEIT ca. 60 Minuten

250 g Hartweizendunst (Semola,
grobes Hartweizenmehl)
3 Eier (oder 1 Ei und 3 Eigelb)
1/2 EL kaltgepresstes Olivenöl
Prise Salz

FÜLLUNG

200 g Blattspinat
100 g Hackfleisch
1 Brötchen
1 Ei
3 EL Majoran
2 Zwiebeln in dünnen Scheiben
3 Bund Blattpetersilie,
fein gehackt
1/2 Stange Lauch
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskat

TIPP | Nicht zu mageres
Schweinefleisch
einkaufen –
am besten Hals
oder Bauch.

1 Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch freischieben. Die Eier einschlagen, das Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

2 Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an weiche Knetmasse erinnern. So ist es von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend so viel Mehl hinzuzugeben, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

3 Den Spinat waschen und in einer Pfanne mit etwas Butter zusammenfallen lassen. Das Brötchen in Scheiben schneiden und in etwas warmer Milch einweichen.

4 Zwiebeln, Petersilie, Spinat und fein geschnittenen Lauch in Butter gut anrösten und mit dem Spinat auf ein Brett geben und sehr fein hacken. Auskühlen lassen und alles in eine Schüssel geben. Das Hackfleisch, das ausgedrückte Brötchen und die restlichen Zutaten dazugeben.

5 Mit Pfeffer, Salz, Majoran und Muskat durchmengen und würzen. Alles muss gut durchgeknetet sein, damit die Farce eine gute Bindung bekommt.

6 Nun den ausgerollten Nudelteig in einer langen Bahn auf einem bemehlten Brett ausbreiten und in der oberen Hälfte etwa fingerdick die Farce platzieren. Den Rand mit etwas Ei oder Wasser bepinseln. Den unteren Teil des Nudelteigs umklappen, so dass die Füllung bedeckt ist, und die Ränder gut andrücken. Nun die lange Nudelrolle mit dem Stiel eines Kochlöffels in etwa 5 cm breite Taschen unterteilen und anschließend mit einem Teigrädchen auseinander schneiden. Die Maultasche nun mit beiden Händen flach drücken und ins Wasser entlassen.

7 In leicht kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.







VINCENT KLINK

IM INTERVIEW

Er ist Küchenmeister, Autor und Herausgeber in einer Person. Als Musiker ist er ein absoluter Jazz-Liebhaber. Im Alter von 25 Jahren hat er sich selbstständig gemacht und 1978 bereits seinen ersten Michelin-Stern erhalten. Seit 1991 ist er „Häuptling am Herd“ in der Stuttgarter „Wielandshöhe“. Der Traditionsbetrieb steht für klassisch moderne Küche mit schwäbischen und mediterranen Einflüssen. Hier geht es Vincent Klink ums Echte und Gute und nicht um Effekte – also keine Tellertätowierung, wie Pünktchen oder Striche auf dem Teller.

wielandshoehe.de

HABEN SIE EIN LIEBLINGSKOCHEBUCH?

Ja, das ist ein französisches, es hat ungefähr 1300 Seiten. Da ist aber kein Foto drin! Ein reines Berufsbuch. Ich habe schon lange nicht mehr reingeschaut, weil jetzt bin ich 50 Jahre Koch und dann hat man das einfach in sich. Es hat lange gedauert, aber jetzt kann ich es auswendig.

WAS IST IHR ABSOLUTES LIEBLINGSGERICHT?

Ha, also die Maultaschen wären mal eines, aber ich habe mindestens 500. Sehr gute Linsen mit Spätzle – es muss nicht einmal ein Würstle dabei sein. Dann ein gemischter Braten – aber nicht mit Päckchensoße, auch eine Rarität vor dem Herrn. Gestern habe ich mir einfach Nudeln mit Olivenöl und nur grobem Pfeffer gemacht – herrlich. Also eher die einfachen Dinge, die einen guten Geschmack haben.

GIBT ES SONST NOCH EIN GERICHT, BEI DEM SIE AUF GAR KEINEN FALL WIDERSTEHEN KÖNNEN?

Ich bin komplett suchtfrei, bis auf Essen. Ich kann Wein trinken oder auch nicht, das ist ganz egal, aber ein gutes Essen ist ganz wichtig.

WER KOCHT BEI IHNEN ZUHAUSE?

Ich nicht! Ich helfe ein bisschen mit und schäle mal eine Zwiebel oder so ... Aber meine Frau beherrscht zwei Gerichte, und die gibt es halt immer sonntags. Spaghetti- oder Reispfanne. Ich freue mich dann so, dass ich nicht selbst kochen muss, und habe mich noch nie beklagt, dass die Spaghetti zu weich sind (obwohl ich das gar nicht leiden kann). Wenn ich bekocht werde, halte ich mein Maul und freue mich.

WAS KOMMT AUF GAR KEINEN FALL IN IHREN TOPF?

Alles, was mit Natur nichts zu tun hat. Das Einzige, was ich manchmal gerne im Kartoffelsalat hätte, wäre etwas Maggi – aber das ist mir ideologisch verboten. Aber wenn ich es irgendwo in einer Wirtschaft kriege, freut es mich.

GIBT ES ETWAS, DAS SIE AUCH AUS DER DOSE ESSEN WÜRDEN?

Dicke Bohnen. Die sind aus der Dose mindestens so gut wie selbstgemacht. Das ist aber auch das Einzige, das empfehle ich sogar.

WAS HALTEN SIE FÜR EINE KULINARISCHE TODSÜNDE?

Wenn man Dinge, die nicht zusammenpassen, zusammenbringen will, und das dann „kreativ“ nennt. Das passiert leider sehr, sehr häufig.

FÜR WEN WÜRDEN SIE UNHEIMLICH GERNE EINMAL KOCHEN?

Da das mein Beruf ist, für zahlende Gäste.

WAS IST IHR LIEBSTES KÜCHENUTENSIL?

*Natürlich mein Messer!
Meine Messer und ich
haben fast eine libidinöse
Beziehung, die werden
gehegt und gepflegt, und
keiner darf sie anfassen.*



WAS IST IHRE KULINARISCHE TRAUMDESTINATION?

Es gibt ein paar ganz einfache Wirtschaften hier im Raum Stuttgart, die ich sehr gerne aufsuche. Ich gehe nicht gerne in Sternerestaurants. Nicht, weil dort nicht toll gekocht wird, sondern weil ich nicht so lange zum Essen sitzen möchte – ich bin ein Hektiker und möchte in einer Stunde fertig sein. Und wenn ich einmal wirklich so richtig gut essen will, hocke ich mich in den Zug und fahre nach Paris. Drei Stunden – „dann isch dr’ Kittl g’flickt“.

WIE SIEHT FÜR SIE EIN PERFEKTES KATERFRÜHSTÜCK AUS?

Weiß ich nicht. Ich habe seit mindesten 50 Jahren keinen Kater mehr gehabt. Und ich frühstücke auch nicht gerne. Mittagessen – Abendessen – fertig.

DESSERT ODER KÄSETELLER?

Also ... beides.

**BITTE VERVOLLSTÄNDIGEN SIE DEN SATZ:
„DIE MIKROWELLE IST ...“**

... für einen Privathaushalt ein guter Helfer, die Geräte sind besser als ihr Ruf. Aber in unserer Berufsküche braucht man so etwas nicht.


HABEN SIE EINEN GANZ BESONDEREN TIPP FÜR NACHWUCHSKÖCHE?

Man sollte sich das vorher gut überlegen und dann durchhalten. Koch ist ein Handwerksberuf, bei dem man viel geben muss, bevor man die Früchte ernten kann – und das dauert. Leider denkt die heutige Jugend, dass alles schnell gehen muss. Die würden gerne da einsteigen, wo ich momentan stehe. Ich habe ganz simpel angefangen, wurde dann etwas verrückter, um dann wieder alles wegzulassen, was überflüssig ist. Und nach 40 Jahren Selbstständigkeit kann man dann zusammenzählen.

IHR ÜBERLEBENSREZEPT IM DSCHUNDEL WÄRE?

Also ich habe die Sendung noch nie gesehen. Ich wundere mich aber, was das für einen Stellenwert einnimmt. Irgendwie ist überall Dschungel. Ich glaube, wenn ich dort teilnehmen müsste, wäre ich am Ende.

PRALINENPARFAIT

ZUTATEN für ca. 10 - 12 Portionen, **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 30 Minuten
(plus ca. 8 Stunden Gefrierzeit)  **GLUTENFREI**

6 Eigelb
250 g Zucker
1/4 l Milch
1 Vanilleschote
350 g geschlagene Sahne

200 g Bitterschokolade, gehackt
100 g Orangeat, gehackt
100 g Zitronat, gehackt
100 g Orangenmarmelade
50 g Haselnüsse, gehackt
50 g gebrannte Mandeln
200 g Meringue
4 cl Grand Marnier
etwas Öl

1 50 g Zucker in einem Topf schmelzen, bis er braun wird und beginnt zu karamellisieren. Dann die gehackten Haselnüsse dazugeben. Bevor alles zu dunkel wird, die flüssige Zucker-Haselnuss-Mischung auf eine mit Öl abgeriebene Marmorplatte oder Edelstahlplatte gießen. Die Masse erkalten und festwerden lassen. Anschließend mit einem Nudelholz so lange darüber rollen, bis grobe Krokant-Stückchen entstehen.

2 Die Sahne steifschlagen und kaltstellen. Die Vanilleschote der Länge nach teilen und mit einem Messer das Mark herausstreichen. Milch, Eigelb und den restlichen Zucker in einem Schlagkessel, im Wasserbad, fest-cremig schlagen. Vanillemark dazugeben und die Masse so lange weiterschlagen, bis sie einigermaßen abgekühlt ist. Nun die Schlagsahne unterziehen.

3 Die Masse nun mit allen Zutaten vermengen. Die Meringue ganz zum Schluss dazugeben. Diese Masse in eine Parfaitform (Ziegel-Eis-Form) oder in eine Auflaufform oder Schüssel gießen und sofort in den Froster geben.

4 In der Tiefkühltruhe mindestens 8 Stunden gefrieren lassen. Wenn man den Alkohol weglässt, muss das Dessert eine halbe Stunde lang im Kühlschrank leicht antauen, sonst ist es zu hart.



#46PLUS DANKT



Viele Menschen waren an der Herstellung unseres Kochbuches beteiligt, ihnen allen gebührt unser größter Dank.

Ganz besonders danken möchten wir

UNSEREN FAMILIEN

für Eure bedingungslose Liebe, Eure endlose Unterstützung und Eure fortwährende Ermutigung. Ihr habt uns geholfen, Berge zu versetzen.

ALLEN PROMINENTEN KÖCHINNEN UND KÖCHEN

für Eure Zeit und Muße, um in diesem besonderen Buch mitzuwirken. Mit Eurer ganz persönlichen Zutat konntet Ihr zum großartigen Gelingen eines bunten Potpourris aus fröhlichen Bildern und leckeren Gerichten beitragen. Ganz selbstverständlich habt Ihr uns großzügig Eure Küche zur Verfügung gestellt, um Euch mit Euren großen und kleinen Sous Chefs zum gemeinsamen Kochen und Backen zu treffen. Mit einer Prise Humor habt Ihr in kürzester Zeit das Eis zum Schmelzen gebracht, wir alle hatten sichtlich Spaß beim gemeinsamen Zubereiten vor der Kamera.

ALLEN KLEINEN UND GROSSEN NACHWUCHSKÖCHEN

für den Spaß und die riesige Freude, die Ihr uns und Euren großen Idolen bei den Koch- und Backevents jedes Mal bereitet habt, wenn Ihr die Küchen gerockt habt. Ein extra Dankeschön auch an Eure Familien, die Euch begleitet und teilweise sehr weite Wege auf sich genommen haben.

ALEXANDER HEINEMANN

für Deine fantastischen Koch- und Köchin-Illustrationen, die uns jedes Mal ein Lächeln ins Gesicht gezaubert haben.

DAVID NEUFELD

für Deine Geduld, Deine Tipps und wertvollen Ratschläge. Und dass Du unser Selbstvertrauen gepusht hast, unser Buch voller Stolz zu veröffentlichen.

GERTRUD BÄUERLE

für Deinen unermüdlichen Einsatz und Enthusiasmus beim Kochen, Backen und Aufräumen und Dein kreatives Auge beim Food-Styling.

MARCEL BÄNECKE

für die perfekte Vorbereitung und Begleitung. Jeder sollte so einen Assistenten an seiner Seite haben – oder ein fleißiges Heinzelmännchen.



MARTIN WENK

*für Deine genialen Texte, für Deinen Feinschliff und
für Deine konstruktive Kritik. Du bist unser Genie.*

HERRN RIEGER

*vom DB-Reisezentrum, der es wahrlich nicht leicht mit uns und
unseren wilden Buchungen quer durch Deutschland, Schweiz und Österreich hatte.*

SV SALAMANDER KORNWESTHEIM 1894 e.V.

*für das Ausleihen seines Vereinsbusses,
was uns so einige vergnügliche Fahrten beschert hat.*

DER DUDEN-HOTLINE

*die mit der Bestätigung unserer korrekten Auslegung der Apostroph-Regelung in der 27. Auflage
des Dudens, D16 Punkt 2 unserer endlosen Genitiv-Diskussionen ein friedvolles Ende bereitet hat.*



*Wir danken allen Institutionen, Unternehmen und Einzelpersonen, die durch ihre finanzielle
Unterstützung dazu beigetragen haben, dass dieses Buchprojekt möglich wurde.*



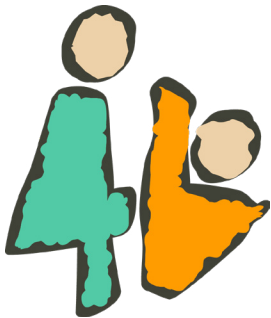
Wir danken ganz besonders der Heidehof-Stiftung für die Stiftungsförderung.



*Und schließlich danken wir unserem #46pluskocht-Buch-Team, das dieses großartige und sehr umfangreiche
Projekt ausschließlich ehrenamtlich in unzähligen Stunden seiner Freizeit auf die Beine gestellt hat.*

46PLUS Down-Syndrom Stuttgart e.V.

46PLUS DOWN-SYNDROM STUTTGART e.V.



46PLUS DOWN-SYNDROM STUTTGART e.V. wurde im September 2003 mit der Zielsetzung gegründet, rund um das Down-Syndrom zu informieren und dadurch bestehende Vorurteile und Berührungängste abzubauen. Außerdem möchte der Verein neu betroffenen Eltern Mut machen. Er unterstützt Familien dabei, dass ihre Kinder mit Down-Syndrom aktiv und selbstbestimmt am gesellschaftlichen Leben teilhaben können. Durch vielfältige Aktionen, wie Themenabende, Krabbel- und Spielgruppen, Sommerfeste, Teenie-Ausflüge oder eine regelmäßige Sportgruppe rundet 46PLUS sein Angebot für alle Altersgruppen ab. Mit Plakat- und Postkartenaktionen, Anzeigenserien, Wanderausstellungen und anderen Projekten zeigt 46PLUS den Menschen der Republik vor allem eines: Menschen mit Down-Syndrom stehen mitten im Leben und haben Spaß daran.

www.46plus.de



CONNY WENK ist selbständige Fotografin und Autorin und ist Gründungsmitglied von 46PLUS. Für ihren Einsatz für Menschen mit Down-Syndrom wurde ihr 2011 der „Moritz“ verliehen. Bekannt wurde Conny Wenk durch die Buch-Serie „Außergewöhnlich“, in der Kinder mit Down-Syndrom gemeinsam mit ihren Müttern, Vätern und Geschwistern porträtiert wurden. Conny Wenk hat zahlreiche weitere Bücher und Kalender veröffentlicht. In Kooperation mit dem Neufeld Verlag hat sie 2010 die Serie „A little extra“ ins Leben gerufen, in der vor allem Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene mit Down-Syndrom porträtiert werden. Bislang sind in dieser Serie 6 Bücher und 10 Kalender erschienen.

www.connywenk.com

www.alittleextra.de