Mestergriller gav plejecenterbeboere   
en usædvanlig og smagfuld oplevelse   
  
**Langagergård Plejecenter i Karlslunde havde 170 spisende gæster til bords ved et stort grillarrangement, hvor en lokal mestergriller sørgede for velgrillet madkunst.**   
  
Normalt er maden skam sund, varieret og af en god kvalitet fra eget køkken på Langagergård Plejecenter, som Forenede Care driver i Karlslunde. Men tirsdag aften blev der kælet ekstra for menuen til de ældre. Ligesom rammerne, stemningen og oplevelsen omkring fællesspisningen var smagfuld og ekstraordinær. Plejecenteret havde nemlig hyret Eddy René van Bragt, der er lokal kok og mestergriller fra Greve, til at give beboerne, deres pårørende, de frivillige på stedet og særligt indbudte gæster en oplevelse udover det sædvanlige. Med fire store slagtergriller linet op på terrassen, opdækning i fællessalen til 170 spisende gæster, skøn musik i højtalerne og liflige maddufte var der lagt i grillen til en stor sensommergrillfest for de ældre på plejecenteret.   
  
**Nyder at komme på Langagergård**Som kok og køkkenchef giver Eddy René Van Bragt den normalt en spand kul i køkkenet på Skalstrup Flyvestation, hvor han sammen med sit team i køkkenet, som Kokkenes Køkken driver, dagligt sørger for at pirre smagsløgene hos flere hundrede soldater med god, varieret og ernæringsrigt mad. Men i sin fritid er det en helt særlig slags kul, han elsker at tænde op for. Han er nemlig en særdeles kyndig herre ud i kunsten at grille på topplan: To gange har han således inden for de sidste par år vundet titlen som Danmarks bedste til at grille ved konkurrencen DM i Grill, ligesom han tidligere blandt andet har været på det Danske Grill Landshold i fire år og har flotte podiepladser fra VM i Grill.   
Og Eddy’s besøg på plejecenteret sammen med hans kokkekollega fra Kokkenes Køkken og assistent ved grillerne på dagen, Teddy Rosè Lose, faldt i rigtig god jord hos beboerne og deres familier. 76-årige Asta Christensen havde sin datter og svigersøn med til grillfesten:  
”Det er et rigtig dejligt arrangement. Langagergård er super gode til at lave arrangementer og personalet er altid søde og rare og har et smil på læben. Så vi nyder virkelig som pårørende at komme her. Og i dag er det jo helt fantastisk mad, som vi bliver præsenteret for. Man kan godt mærke og smage, at der har været en professionel grillmand indover,” forklarer Asta’s datter Helle Jensen.   
  
**Vi bryder dagligdagen**Og der er en dybere mening med arrangementer som grillfesten end blot at spise et stykke grillet kød, forklarer plejecenterchef på Langagergård Louise Wesselhoff:  
”Vi gør en stor dyd ud af at være et plejecenter med åbne døre, som samtidig er en aktiv og deltagende del af det omkringliggende samfund. Og vi holder meget af at bryde dagligdagen lidt i ny og næ. Og jeg ved, at et arrangement som det her giver stor værdi for både beboerne men også for deres familier og vores medarbejdere. Det er guld værd at skabe nogle fælles oplevelser, som vi kan glædes over og tale sammen om i den kommende tid,” forklarer hun.   
Udover cirka 50 beboere, som kunne være med i salen på dagen, og over hundrede pårørende og et hold dedikerede frivillige deltog formanden for Ældre Sagen’s lokalafdeling i Greve, Jørgen Norrid og næstformand Anne Grethe Krogager også i festen. Ligesom byrådsmedlem og næstformand for Social- og sundhedsudvalget i Greve Kommune, Latifa Ljørring(V) også havde fundet vej til Langagergård på grilldagen. Og hun nød samværet med de ældre:  
”Jeg er rigtig glad for at være her i aften. Maden er jo helt fantastik, og det er super dejligt at få den her oplevelse sammen med de ældre og deres familier.”  
  
**Nydelsen kunne ses i de ældres øjne**Efter fade med kilovis af grillet laks, oksekød, svinemørbrad og meatloaf og alskens tilbehør var blevet nydt, og der blev spillet op til dans efter middagen, pakkede mestergrilleren Eddy sit professionelle grilludstyr sammen og reflekterede samtidig lidt over grillfesten på plejecenteret:  
”Jeg kunne tydeligt se i øjnene på mange af de ældre, at de virkelig nød at få et stykke friskt velgrillet kød serveret. Og der var også flere både ældre og deres familiemedlemmer, der lige skulle ud og overvære tilberedningen og tale lidt med os om maden,” siger han.  
”Og jeg havde beregnet cirka 300 gram kød til hver gæst. Jeg ved ikke hvor meget de ældre typisk spiser til daglig, men der blev i hvert fald taget godt fra på fadene i dag,” siger han efterfulgt af et grin.