

# Wo der Kochlöffel ein großes Paddel ist

Wer sich auf eine Großküche einlässt, verabschiedet sich am besten von allem, was er von zu Hause kennt. Denn hier, in der Qualifizierungsküche in Stade, ist alles mindestens eine Nummer größer – sogar der Kochlöffel. **Von Wilfried Stief**

**D**ie Abläufe in einer Großküche, die an einem Tag weit über 1000 Essen auf den Weg zum Kunden bringt, sind anspruchsvoll. Auch hier, in der Qualifizierungsküche des Berufsbildungswerks Cadenberge/Stade. Der Laie muss sich das so vorstellen: Sie erwarten zu um 11, 12 und 13 Uhr Essensgäste. Aber jeder soll eine Mahlzeit bekommen, die gerade frisch vom Herd kommt. Das geht nur, wenn Sie dreimal zum Kochen ansetzen, also quasi durchkochen. So läuft das in einer Großküche, denn nur so lässt sich der gesetzte Qualitätsstandard verwirklichen.

Das Gegenbeispiel, das Koch und Fachbereichsleiter Carsten Tamke wählt, ist einleuchtend. Wer einmal um 9 Uhr Milchreis kocht und diesen zu um 10 Uhr, 11 Uhr und 12 Uhr in die Essenschalen umfüllt, hat drei verschiedene Ergebnisse. Sie reichen von einer Milchreissuppe um 10 Uhr über das Essen, das alle als Milchreis kennen um 11 Uhr bis hin zu einer festen Masse, die um 12 Uhr mit Messer und Gabel bearbeitet werden muss. So etwas kann sich die Qualifizierungsküche nicht leisten.

Um 10 Uhr brennt hier die Luft. Aus allen Kesseln dampft es, Köche, Azubis und Helfer wirbeln dicht an dicht um die Töpfe herum. Das Essen muss ab- und umgefüllt werden – und zwar zügig, damit Temperatur und Qualität stimmen. Für Besucher ist da kein Platz. Egal, wo die Fremdkörper stehen, sie stehen im Weg. Die Auslieferung der Essen läuft auf vollen Touren. Und dann gehen sie zum Beispiel als Essen auf Rädern auf Tour. 200 Stück täglich, sieben Tage die Woche, wenn gewünscht. Drei Menüs stehen jeden Tag zur Wahl.

Zeit für Ausbildung muss bei der ganzen Hektik aber sein. Die



drei Azubis sind erst den zweiten Tag in der Küche. Aufmerksam hören sie Thomas Mau zu. Der erfahrene Koch und Ausbilder bringt ihnen ganz praktisch bei, wie sie eine Soße kochen sollten. 15 Kilogramm Knochen sowie jede Menge Möhren und Sellerie sind schon im Topf, der eher an eine Badewanne erinnert. „Die Farbe fehlt noch“, sagt Thomas Mau und stellt ein großes Gefäß mit viel Tomatensoße auf den Badewannenrand. Passend dazu ist die Größe des Kochlöffels, der wie das Paddel eines Ruderbootes aussieht und mit zwei Händen bedient werden muss.

„In den vergangenen 14 Jahren durchliefen 70 junge Menschen bei uns eine Ausbildung“, sagt Dr. Maria Stegmann vom Produkt- und Vertragsmanagement des Berufsbildungswerks. Besonders in den Sommerferien bekommen die Azubis viel Input. Dann ist ein wenig Luft im Alltagsgeschäft. In normalen Zeiten wollen 70 Kitas und Schulen mit Essen beliefert werden. Im ganzen Landkreis und darüber hinaus sind die Fahrer unterwegs. Zum Fuhrpark gehören fünf Lkw, drei Lieferfahrzeuge und diverse Pkw, die am Vormittag auf Achse sind. „In diesem Jahr beginnt die Umstellung auf E-Fahrzeuge“, sagt Stegmann.



Koch und Ausbilder Thomas Mau (links) bringt den neuen Azubis das Soßekochen bei.

Fotos: Stief

Die Rezeptdatenbank, auf die Fachbereichsleiter André Seckinger und sein Team zurückgreifen können, umfasst 2000 Rezepte. Drei Beispiele, die Kinder und Jugendliche in der Region sättigen sollen: Sojastreifen in Stroganoffsaucen mit Gewürzgurken, Senf, Pilzen und Paprika, dazu Reis und zum Nachtisch Erdbeerquark. Oder Wrap-Taschen mit Hähnchenstreifen, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauchsauce und Käse gefüllt, zum Nachtisch frisches Obst. Oder „Neptuns Frau“, ein Fischburger aus hausgemachten Frikadellen (Makrele), dazu Salat, Tomate, Gurke, Sesambrotchen, außerdem Sour Creme und Backkartoffel, zum Nachtisch Wassermelone.

Doch was in den Topf kommt, bestimmt auch der Beirat Mittagstisch und der Kinderbeirat mit Eltern, Erzieher und Lehrern werden da an einen Tisch geholt, um über Speisepläne zu beraten oder um neue Speisen zu bewerten.

Kinder lernen bei ihren Beirats-terminen etwas über das Essen und können auch mal Unbekanntes ausprobieren. Und daraus lernen dann auch die Köche, die das Grünkohlgericht nicht mehr herkömmlich, sondern als Grünkohl-Grünkehlgericht mit anderen Zutaten zubereiten.

Dem Berufsbildungswerk und seiner Küche schauen aber noch andere über die Schulter und auf die Finger. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, die die Standards für eine gesunde Ernährung festlegt und überprüft, ob genug Rohkost und genug Seefisch auf den Teller kommen. Über die Hygiene wacht das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. Das Gesundheitsamt kontrolliert ebenfalls, und darüber hinaus hat das Berufsbildungswerk einen externen Gutachter beauftragt, der unangemeldet vorbeischaut.

Auf Nachhaltigkeit achtet das Berufsbildungswerk selbst, zum Beispiel, indem es Porzellangeschirr verwendet sowie Bio-Milch und andere Bio-Produkte verarbeitet. Ein Augenmerk liegt auch auf der Essensverschwendung. Es wird versucht, so passgenau zu kochen, dass nichts übrig bleibt. Das klappt in dem Moment nicht, wo in der Kita 15 Essen bestellt waren, aber 20 Kinder am Tisch sitzen.

Gegen 11 Uhr beginnen in der Küche die Vorbereitungen für das

Büffet im Bistro, das gleich nebenan im Stadtteilhaus zum Frühstück und zum Mittagessen Besucher empfängt. Da sind dann wiederum die Auszubildenden – Köche und Fachkräfte im Gastgewerbe – eingebunden. Die angehenden Köche lernen dort zum Beispiel den Umgang mit Fisch und Gräte, was bei der Essenszubereitung für Kita- und Schulkinder gar nicht vorkommt.

Die Corona-Zeit hat auch ihre Spuren hinterlassen. Die Nachfrage beim Essen auf Rädern ist gestiegen. Das Bistro verzeichnete Einbrüche bei den Besuchern. Die Mensa Hansecampus in Ottenbeck öffnete nach Schließung am 9. August wieder. Bei der Kinderspeisung, die Schülern und Geschwisterkindern kostenlose Essen verabreichte – als Ersatz für ausgefallene Schulverpflegung – brachte das Berufsbildungswerk mehr als 10 000 Essen auf den Weg. Finanziert auch durch Spenden von Organisationen, Unternehmen und Privatleuten.

Es ist jetzt Punkt 11 Uhr. Fahrer Kai Möller lädt einen Transportcontainer ins Auto, die Azubis vollenden ihre erste Soße und Koch Carsten Tamke probiert nach allen Regeln der Hygiene vom Vanillepudding. Schmeckt, sagt er und weiß, dass viele Kinder anderer Ansicht sein werden. Weil er nicht süß genug ist. Aber das ist ja bekanntlich Geschmackssache.



Probirt den Vanillepudding: Koch Carsten Tamke.



Bringt das Essen zum Kunden: Fahrer Kai Möller.



Betreut im Bistro das Büffet: Gastgewerbefachkraft Ina Raap.

Nahverkehr

## Die S 3 fährt ab Sonnabend eingeschränkt

**LANDKREIS.** Von Sonnabend, 8 Uhr, bis Sonntag, Betriebschluss, verkehren zwischen Buxtehude und Neugraben aufgrund von Gleisbauarbeiten zusätzliche Busse. Die Züge der Linie S 3 fahren zwischen Stade und Neugraben nur stündlich. Das teilt die S-Bahn Hamburg mit.

Schon unter der Woche waren Bahnfahrer mit starken Einschränkungen unterwegs: Aufgrund des zweitägigen, deutschlandweiten Lokführerstreiks (das TAGEBLATT berichtete) fielen am Mittwoch und Donnerstag viele Bahnen aus. (st)

Pandemie

## Mobile Aktion gegen Corona: 100 Geimpfte

**STADE.** Zwei mobile Impfaktionen gegen das Coronavirus sind in Stade über die Bühne gegangen – im Altländer Viertel und in Büttfleth. Mehr als 100 Menschen erhielten auf diesem Wege ein Vakzin.

Dazu äußert sich Sönke Hartlef, Bürgermeister der Hansestadt Stade: „An zwei Tagen mehr als 100 Personen zu impfen, ist ein großer Erfolg.“ Er spricht von einer zielorientierten Zusammenarbeit zwischen der Stadtverwaltung und dem Impfzentrum des Landkreises. Der Bürgermeister appelliert an alle Einwohner, sich impfen zu lassen.

Am vergangenen Freitag erhielten 52 Personen ihre Impfung im Altländer Viertel, am Mittwoch ließen sich in Büttfleth 55 Menschen piksen. Jungen und Mädchen zwischen 12 und 17 Jahren sowie Frauen ab 18 Jahren erhielten das Vakzin von Biontech/Pfizer, für dessen Folgeimpfung bereits Termine vereinbart sind. Männer ab 18 Jahren erhielten das Vakzin von Johnson&Johnson, bei dem man bereits nach der ersten Spritze als vollständig geimpft gilt.

Im Altländer Viertel wird am Mittwoch, 18. August, zwischen 15 und 19 Uhr, die Impfaktion ohne feste Termine im ALVI, dem Haus der Begegnung, wiederholt. (st)

Gruppe startet

## Selbsthilfe zum Thema Einsamkeit

**STADE.** Menschen, die sich allein fühlen und wenig soziale Kontakte pflegen oder pflegen können, gibt es in allen Altersgruppen. Eine neue Selbsthilfegruppe möchte diesen Menschen helfen. Die Gruppe startet am Montag, 23. August, 18.30 Uhr, in Stade.

Sei es eine Trennung, flüggewerdende Kinder oder viel Arbeit – in der neuen Selbsthilfegruppe treffen sich Menschen, die aktiv etwas gegen das Alleinsein tun möchten und in der Gemeinschaft wieder Spaß an Kontakten haben wollen. Auch private oder berufliche Sorgen sowie Veränderungen können dafür sorgen, dass sich das soziale Umfeld ausdünnert. „Die lange Zeit der pandemiebedingten Corona-Lockdowns und Kontaktbeschränkungen hat zusätzlich dafür gesorgt, dass wir alle weniger Freunde, Familie und Bekannte gesehen haben als wir uns gewünscht hätten“, so Britta Lambers von der KIBIS Selbsthilfekontaktstelle des Paritätischen in Stade.

Kontakt zur KIBIS Selbsthilfekontaktstelle per E-Mail an kibis-stade@paritaetischer.de oder per Telefon unter 0 41 41/38 56. (st)

## Serie: Die 24-Stunden-Reportage

**Für die Serie „24 Stunden: Reportagen rund um die Uhr“** bringen TAGEBLATT-Redakteure je eine Stunde an einem Ort in der Region. Start und Ende der Serie ist um 0 Uhr, was 24 Stunden und damit 24 Serienteile ergibt. Und das sind die geplanten Folgen in diesem Sommer:

**Teil 1:** Andruck beim TAGEBLATT  
**Teil 2:** In der Rettungsleitstelle  
**Teil 3:** Auf Stadersand  
**Teil 4:** In der Intensivstation  
**Teil 5:** Beim Brötchen-Imbiss  
**Teil 6:** Im Molkerei-Tankwagen  
**Teil 7:** Krafttraining beim BSV  
**Teil 8:** Packen des Verkaufswagens

**Teil 9:** Der Spül- und Saugwagen  
**Teil 10:** Rattenfänger bei der Arbeit  
**Teil 11:** 1000 Essen in der Küche  
**Teil 12:** Im Oste-Sperrwerk  
**Teil 13:** Beim Mittagstisch  
**Teil 14:** Auf der Greundiek  
**Teil 15:** Bei der Wasserschutzpolizei  
**Teil 16:** Beim Minigolf  
**Teil 17:** Die DJs von der Elbe  
**Teil 18:** Im SUP-Club Stade  
**Teil 19:** Beim Strandwächter  
**Teil 20:** Ausbildung zum Jagdhund  
**Teil 21:** Am Lühe-Anleger  
**Teil 22:** Katzen fangen  
**Teil 23:** Kneipen-Kehraus  
**Teil 24:** Der letzte Zug  
▷ Alle bereits erschienenen Teile unter: [www.tageblatt.de/24stunden](http://www.tageblatt.de/24stunden)