

Neue Stader Wochenblatt  
vom 14.09.2022

# Lecker und preiswert essen

Das Bistro im Stadtteilhaus gilt bei vielen noch als Geheimtipp



Ausbilderin Verena Tripmaker (Mitte) mit ihrem Bistroteam Foto: sb

**sb. Stade.** Für viele noch ein Geheimtipp ist der leckere Mittagstisch im gemütlichen Stadtteilbistro der Qualifizierungsküche in Stade, Jorker Straße 4. Dass es in dem ansprechenden Lokal zwischen 12 und 14 Uhr ein leckeres warmes Buffet inklusive Salat, Vorspeise und Dessert für nur 7,90 Euro gibt, ist vielen Gästen bereits gut bekannt. Neu ist jedoch seit Kurzem der Flammkuchentag jeden Montag. Dann gibt es zwischen 7,80 und 8,20 Euro inklusive Dessert und einem Glas Mineralwasser das knusprige Ofengericht in drei verschiedenen Varianten.

„Ursprünglich haben wir das Mittagsbuffet montags bis freitags angeboten“, sagt Verena Tripmaker vom Bistro im Stadtteilhaus. „Jetzt gibt es bei uns montags Flammkuchen und das Buffet dienstags bis

freitags.“ Für das neue Angebot hat die Qualifizierungsküche in einen neuen Ofen investiert. Die Flammkuchen werden direkt vor den Augen der Gäste zubereitet.

„Für unser Team ist das eine tolle Bereicherung“, sagt Verena Tripmaker. Hintergrund: Im Bistro des Stadtteilhauses arbeiten mit ihr nur Auszubildende zur Fachkraft im Gastgewerbe. Die jungen Leute haben oft einen Migrationshintergrund und sprechen noch nicht fließend Deutsch. Auch Menschen mit beruflichen Startschwierigkeiten erhalten eine Chance, die meistens mit einem Praktikum beginnt. „Frühstück und das Salatbuffet wurde von meinen Auszubildenden schon immer selbst zubereitet, während das warme Buffet mit wechselnden Angeboten und Themenschwerpunkten, z.B. Oktoberfest, aus der

benachbarten Qualifizierungsküche stammt und dort von Azubis unter der Leitung von Küchenchef André Seckinger gekocht wird“, sagt Ausbilderin Tripmaker. „Mit den Flammkuchen erhalten die Azubis weitere Kompetenzen, die für ihr späteres Berufsleben wichtig sind.“

Eine weitere Besonderheit der Ausbildung im Bistro im Stadtteilhaus ist der angeschlossene Gemüse- und Kräutergarten. Im Rahmen eines Projekts mit der Stadt Stade werden dort Zucchini, Salat, Kohlrabi, Radieschen, Kräuter und vieles mehr in Hochbeeten gezogen. Die Ernte wird dann in u.a. in der Bistroküche verarbeitet – frischer geht es nicht.

Weitere Infos und Speisekarten unter <https://qualifizierungskueche.de/index.php?id=bistro-im-stadtteilhaus> und [www.mohltiet.de](http://www.mohltiet.de).