

REZEPTE

Salat als Vorspeise



Einen Lollo-Rosso-Salat putzen, waschen und mischen mit einem Lollo Bionda und einem Schälchen Feldsalat. Eine rote Zwiebel in Ringe schneiden. 50 Gramm getrocknete Tomaten fein schneiden. Beides zum Salat geben. Das Dressing besteht aus einem Achtelliter Kräuterterssig, einem Achtelliter

Sonnenblumenöl, einem Teelöffel Senf, Petersilie, etwas Knoblauch, Salz, gemahlenem frischen Pfeffer sowie 100 Gramm Zucker (je nach Geschmack). Alles zusammen in ein hohes Gefäß geben (zum Beispiel Litermaß) und dann pürieren. So wird die Marinade besonders cremig und mild. Statt Blattsalat kann auch Gurke, Bohne oder beliebiges anderes Gemüse verwendet werden.

Erdbeer-Mascarpone-Creme zum Nachtisch

Für bis zu zehn Personen: 500 Gramm Quark, 500 Gramm Sahne, 500 Gramm Mascarpone, eine Zitrone, Zucker und/oder Vanillezucker (je nach Geschmack) miteinander verrühren und zu einer glatten Masse rühren. 500 Gramm Erdbeeren andicken mit 30 Gramm Rote-Grütze-Pulver, 125 Gramm Zucker und 200 Milliliter Erdbeersirup. Die andickenden Erdbeeren in eine Schale geben, darauf Löffelbiskuit auslegen. Anschließend die Mascarpone-Creme darüber verteilen. Mit frischen Erdbeeren garnieren.



Teamarbeit in der Küche der LandvolkHochschule Oesede: Anne Kamps-Schreiber (links) bereitet den Nachtisch vor, Caroline Gronemeyer kümmert sich um das Hackfleisch für den Hauptgang, Ulrike Kornhage (rechts) hat die Zutaten für den Salat geschnitten. Fotos: Matthias Petersen

Hier ist der „Chef“ nur Aushilfe

Ein Automat ist der einzige Mann in der Küche der LandvolkHochschule / Essen stellt Gäste zufrieden

Von Matthias Petersen

Liebe geht durch den Magen, heißt es. Die Frauen in der Küche der LandvolkHochschule Oesede sind mit viel Liebe an der Arbeit. Sie kümmern sich darum, dass es den Gästen schmeckt. Dabei ist es nicht immer leicht, alle Interessen zufriedenzustellen.

Es gibt wenige Ereignisse, die Ulrike Kornhage aus der Ruhe bringen. Wenn ein Gast die Küche betritt, dann wird sie allerdings nervös. Denn das ist nach den Hygienerichtlinien natürlich absolut verboten. Wünscht dieser Gast darüber hinaus auch noch einen Tee gegen seine Magenverstimmung, wird Ulrike Kornhage nicht nur unruhig, sondern reagiert sehr bestimmt: Sie schickt ihn auf sein Zimmer, damit er nicht einen Infekt anschleppt, an dem sich womöglich andere Gäste anstecken.

Ulrike Kornhage, die Hauswirtschaftsleiterin, weiß genau, dass von der Arbeit ihres Teams die Arbeitsplätze im ganzen Haus abhängen. Je besser das Essen schmeckt, umso lieber kommen die Gäste wieder. Deshalb wird hier auf hohem Niveau gekocht – und die Qualität hat ihren Preis.



Mehr als 100 Gäste kann die Küche der LandvolkHochschule im Georgsmarienhütter Stadtteil Oesede versorgen. Heute ist das Haus nicht voll belegt. Dafür ist aber für den Speiseplan ein Spagat nötig: Zu einem Kurs mit jungen Leuten gesellt sich eine Seniorengruppe. Lecker essen wollen Jung wie Alt, aber die Ansprüche sind doch unterschiedlich. Wie jeden Mittag wird es frischen Salat geben, als Hauptgericht Nudeln mit Hackfleischsoße, zum Nachtisch den Klassiker des Hauses, die sogenannte Schwarz-Weiß-Creme.

Wer die Küche betreten will, muss sich gut vorbereiten. Die Haare verschwinden unter einer Kappe, Arbeitskleidung wird angelegt. Hygiene ist oberstes Gebot. Wer zwischendurch die Küche verlässt, zum Beispiel um zur Toilette zu gehen, muss vor-

her Kittel und Schürze ablegen – und sich anschließend natürlich ordentlich die Hände desinfizieren. Nicht auszudenken, durch Unachtsamkeit könnten Keime eingeschleppt werden.

Ekatharina Dosin spült noch das Geschirr vom Frühstück. In einem Nebenraum hat Anne Kamps-Schreiber zwei große Waschbecken voll Wasser laufen lassen und wäscht Salat. Caroline Gronemeyer steht am Herd und legt behutsam Hackfleisch in eine überdimensionale Pfanne. Dort wird es gebraten. Ulrike Kornhage greift sich ein Messer und fängt an, Gemüse zu schneiden. „Wir haben eine herrliche Jahreszeit, in der alles so schön knackig ist“, ruft sie begeistert. „Da macht es richtig Spaß, Zwiebeln zu schneiden.“ Ein Stück neben ihr legt sich Rabea Duda Spargel und Schinken zu recht. Diese Röllchen gibt es zum Abendbrot.

„Dann käme ich mir bald vor wie ein Kaninchen“

„Sie haben doch sicherlich einen Koch?“ – diese gut gemeinte Frage haben sie in Oesede schon oft gehört. Standardantwort: „Nicht einen – und auch keinen Koch.“ Bis zu 13 Mitarbeiterinnen sind in der Küche beschäftigt. Und jede der Frauen macht mal alles. „Wenn nur eine von uns kochen würde, müsste sie ja jedes Wochenende arbeiten“, erklärt Ulrike Kornhage. „Und wenn eine andere immer nur Salat putzen müsste, käme sie sich irgendwann vor wie ein Kaninchen.“ Die Abwechslung erhält den Spaß an der Arbeit. Und sie sorgt dafür, dass das Essen nicht immer gleich schmeckt. Denn jeder Mitarbeiterin ist es selbst überlassen, wie sie Gewürze einsetzt. Gleichwohl: Kontrolle muss sein. Kurz vor den Gästen essen die Küchenfrauen Mittag und werden zu Vorkosterinnen. „Und wenn wir dabei merken, dass etwas doch nicht passt, können wir ja noch reagieren.“



Margarete Detzner deckt die Tische im Speisesaal.

Der geputzte Salat kommt in eine Plastikwanne. Ulrike Kornhage ist auch mit den übrigen Zutaten fertig. Jetzt mixt sie das Dressing. Das geht auch nicht anders als in einem Ein-Personen-Haushalt – nur die Mengen sind andere. Schließlich zieht sie sich Plastikhandschuhe über und mischt Salat und Soße. Kurz vor dem Essen wird dann alles appetitlich angerichtet. Einfacher hätten es die Küchenfrauen, wenn sie die geschnittene Rohkost ohne das Dressing nebeneinander auf das Büfett stellten – allerdings ginge diese Bequemlichkeit zu Lasten des Geschmacks. „Wir tun ja nun einmal alles, damit es unseren Gästen schmeckt“, sagt Ulrike Kornhage lächelnd. Sie weiß, dass sie sich wiederholt.

Zum Qualitätsanspruch des Bildungshauses gehört auch der Einkauf in der Umgebung. Zweimal pro Woche wird Geflügel angeliefert, Fleisch sogar dreimal. Salat und Gemüse können täglich frisch geordert werden. Ulrike Kornhage kennt ihre Liefe-



In Windeseile werden Gemüsezwiebeln kleingeschnitten.

ranten: Der Landwirt, der die Eier verkauft, war mal Teilnehmer am jährlichen Winterkurs, den Spargel verkauft ihnen ein früherer Zivildienstleistender. „Wir können hier mit gutem Gewissen essen“, sagt Kornhage.

Ein Tag wie heute macht den Küchenfrauen die Arbeit leichter, deshalb ist auch nicht das komplette Team an Bord. Nudeln und Soße müssen nur in Schüsseln verteilt werden. Gibt es Fleisch, sieht das anders aus: Denn dann müssen schon mal 25 Kilo Pute geschnitten werden – auch das ein Zeitfaktor, der beim Speiseplan bedacht sein will. Aber heute muss nicht einmal gebacken werden, weil die beiden Gruppen am Nachmittag nicht im Haus sind – oder sie haben nur einen einfachen Stehkafee gebucht. Deshalb bleiben auch die beiden Kombi-Dämpfer heute kalt, deren Vorzüge Ulrike Kornhage gerne lobt: „Ich kann darin ebenso braten wie backen oder im Wasserdampf garen. Sie sind



Spargelröllchen fürs Abendbrot hat Rabea Duda vorbereitet.

unverwundlich.“ Hier findet der aufmerksame Beobachter dann doch einen Koch: Auf einem kleinen Emblem ist ein Mann mit der typischen Mütze zu sehen. „Auto-Chef“ werden sie genannt. Ob der Gerätelieferant weiß, dass der Ofen hier ausschließlich von Frauen bedient wird?

Die Uhr tickt, aber die Küchenfrauen behalten die Ruhe. Und das, obwohl Küchenleiterin Eva Maria Fels heute erkrankt ist und die Auszubildenden in der Berufsschule sind. Margarete Detzner stellt Schüsseln zum Vorwärmen in ein kleines Schränkchen und schließt die Schiebetür. Sie hat zusammen mit Tina Menger die Tische gedeckt und alles vorbereitet. Beide tragen eine dunkle Schürzen, sie sind heute für den Service zuständig. „Zu einem guten Essen gehört bei uns auch, die Gäste an den Tischen zu bedienen“, sagt Ulrike Kornhage.

„Meistens bleibt am Ende doch ein Anstandsrest“

Auch wenn das einen Nachtteil hat: Jede Speise, die in einer Schüssel serviert wird, darf kein zweites Mal verwendet werden. Reste sind also zu vernichten. Anders sieht es beim Büfett aus, wo die Speisen gekühlt und durch eine Scheibe geschützt sind. „Wir müssen bei den Speisemengen aufpassen, damit nicht zu viel übrig bleibt“, sagt Kornhage. Auch da hilft der Blick auf den Belegungsplan: Junge Landwirte verdrücken mehr, als wenn Familiengruppen zu Gast sind. Sie weiß aber auch: „Meistens bleibt doch ein Anstandsrest. Da ist es egal, wie viel wir auftischen.“