

Herzhaft und stärkend

Familie Wahmhoff aus Wallenhorst trifft sich jeden Mittag in der Küche zum gemeinsamen Essen

Von Daniela Elpers

Die Küche ist für Familie Wahmhoff ein wichtiger Treffpunkt. Zur Mittagszeit kommen alle aus verschiedenen Richtungen des 75 Hektar großen Bauernhofes in Wallenhorst bei Osnabrück zusammen und essen gemeinsam. So kann die Familie wichtige Themen besprechen.

Birgit Wahmhoff hätte manchmal gerne mehr Zeit zum Kochen. Doch bei 75 Hektar Land, 400 Bullen, vier Kindern und einem Mann ist Zeit oft Luxus. Trotzdem kocht die 45-Jährige jeden Tag frisch. Fertiggerichte kommen ihr nicht auf den Tisch. „Vielleicht mal eine Pizza, aber generell koche ich selbst.“

Der Tag beginnt für Dieter und Birgit Wahmhoff früh. Wenn die Kinder aus dem Haus sind, geht es in den Stall, die Tiere füttern. Zurzeit ist der älteste Sohn Matthias da und fasst mit an. Er hat seine landwirtschaftliche Lehre gerade beendet und der Unter-



richt an der Hochschule in Osnabrück-Haste hat noch nicht begonnen. Also wird die Gunst der Stunde genutzt und umgebaut – ein Teil der Ställe bekommt eine Gülleanbindung.

Bei so viel körperlicher Arbeit ist ein herzhaftes Mittagessen wichtig. Am liebsten ist die Familie zusammen. Doch mit den



Zum Mittagessen kommt die sechsköpfige Familie Wahmhoff zu einer herzhaften Mahlzeit in der Küche zusammen, isst gemeinsam, bespricht sich und macht Pause. Fotos: Daniela Elpers

Schulzeiten der Kinder ist ein gemeinsames Essen nicht immer möglich. „Das ist wichtig für den Familienzusammenhalt“, betont Dieter Wahmhoff. Der 51-Jährige legt viel Wert auf den Treffpunkt Küche. „Wir besprechen das Wichtigste und nach einer kleinen Pause geht es dann wieder an die Arbeit.“ Auch die Kinder wissen die Mahlzeit zu schätzen. „Sonst sieht man sich so selten“, erklärt die 18-jährige Johanna. Denn bei 75 Hektar läuft man sich natürlich nicht ständig über den Weg.

An diesem Tag stehen Kartoffeln mit Jägerbällchen und Möhrensalat auf der Speisekarte. Als Nachtisch gibt es Herrencreme. „Alles in allem ist das recht schnell zu machen“, weiß Birgit Wahmhoff. Gegessen wird gegen 12.30 Uhr. In den Schulferien sit-

zen alle sechs gemeinsam in der Küche, essen, plaudern und besprechen sich. Während die Jägerbällchen in der Brühe ziehen und die Kartoffeln kochen, deckt sie den Tisch und erinnert sich an ihre Schwiegereltern zurück. „Früher haben wir uns immer abgewechselt. Jede der beiden Frauen hat immer eine Woche gekocht – das war wirklich eine Arbeitserleichterung.“ Einmal am Tag habe man sich gesehen und gesprochen und habe so ein viel engeres Verhältnis zueinander gehabt.

Nach dem Tischgebet greifen alle zu

Mittlerweile ist das Essen soweit fertig. Was noch mit auf den Tisch kommt: Apfelmus, natürlich selbst gemacht. „Das darf bei keiner Mahlzeit fehlen“, sagt Birgit Wahmhoff und lacht. Aus allen Richtungen trudeln die drei Töchter aus ihren Zimmern und der Sohn mit dem Vater aus dem Stall ein. Nach einem Tischgebet greift jeder zu den Schüsseln. Gespräche über die jüngste Fami-

lienfeier und Urlaubspläne beleben die Küche. Nachdem alle satt geworden sind, helfen die Mädchen, den Tisch abzudecken und spülen zusammen. Die Männer lesen die Zeitung und gönnen sich noch einen Moment Pause, bevor es wieder nach draußen an die Arbeit geht.

Zur Mittagszeit essen die Wahmhoffs und ihre Tiere

Julia, mit ihren acht Jahren die Jüngste der vier Geschwister, darf jetzt die Katzenbabys füttern. Die drei Wochen alten Katzen kommen samt Mutter hinter einem runden Strohhallen hervor. Julia schaut ganz verzückt. Sie könnte hier stundenlang im Stroh sitzen. Gegenüber den Katzenbabys schmatzen die Bullen in ihrem Stall. Auch sie haben ihr Mittagessen bekommen. Julia löst sich mit einem letzten Blick auf die Katzenbabys von ihnen und geht wieder ins Haus.

Die Männer sind wieder bei der Arbeit und die anderen Mädchen in ihre Zimmer verschwunden. Die Mittagspause ist vorbei.

REZEPT

Herzhaft und schnell zubereitet

n Jägerbällchen:

Brühe mit einer Stange Porree, einer Zwiebel, einer Paprika, einer Möhre und Salz ansetzen. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und einem Ei vermengen, zu Bällchen formen und eine halbe Stunde in der Brühe kochen lassen. Wenn die Jägerbällchen fertig sind, kann die Brühe als Soße andickt werden (Gemüse pürieren). Am besten schmeckt es mit einem Schuss Zigeunersoße. Dazu Salzkartoffeln servieren.



n Möhrensalat:

Ein Kilogramm Möhren

raspeln und mit einer Dose Ananasstücke vermengen. Eine ausgepresste Zitrone und zwei Löffel Zucker hinzuge-

ben und schon ist der leckere Salat fertig.

n Herrencreme:

Zwei Päckchen Vanillepudding mit einem Liter Milch und vier Esslöffel Zucker kochen und erkalten lassen.

Anschließend etwas Rum dazugeben und den Pudding mixen. Dann einen Becher Sahne schlagen, unter den Vanillepudding heben und zuletzt Schokostreusel über den Pudding streuen und die Herrencreme ist servierfertig.



Julia darf die drei Wochen alten Katzenbabys füttern und schaut ihnen verzückt beim Fressen zu.



Auch die Bullen bekommen mittags ihr Futter und schmatzen genüsslich vor sich hin.