

Vorkoster im neuen Küchentrakt

Neue Einrichtung auf dem Scheersberg wurde von Jugendhof-Leiter und Hausmeister getestet

STEINBERGKIRCHE Probieren geht über studieren - an diese Weisheit hielten sich Jugendhof-Direktor Hartmut Piekatz und Hausmeister Frank Siemen am Wochenende, als sie sich im neuen Küchentrakt des Scheersberger Wallrothhauses als „Topfkieker“ und Vorkoster betätigten.

Hauswirtschafterin Angela Haupt aus Großsolt öffnete bereitwillig den Metalldeckel der großen Kipp-Bratpfanne, die mit einem duftenden Inhalt halb gefüllt war. „Das ist heute Ananas-Gulasch für 70 Personen“, erklärte sie. Drei Stunden hatte die Zubereitung gedauert. Gefragt, ob sie ein Geheimnis für die benötigte Menge zur Mittagszeit habe, sagte sie nur: „Das ist Routine, es geht dabei ums Augenmaß. Allerdings gibt es trotzdem einen wichtigen Anhaltspunkt: Pro Esser werden in der Kalkulation zwischen 150 und 200 Gramm Fleisch benötigt.“ Piekatz und die Hauswirtschaftsleiterin Astrid Jensen aus Ahneby legen Wert darauf, dass alle verwendeten Produkte aus Betrieben in Angeln stammen, so zum Beispiel das Fleisch aus der Landschlachterei Lassen in Ahneby.

Haupt bereitete den Mittagsgästen als Beilagen Reis und Salat zu - und speziell für Vegetarier Feta auf Backofen-Gemüse. Zum Nachtisch wurde Schokopudding mit Schlagsahne gereicht. Das Besondere an diesem Tag: Unter den Gästen war Heide Simonis in ihrer Funktion als Präsidentin des Sängerbundes Schleswig-Holstein. Im Rahmen einer Wochenend-Schulung für Chorleiter hatte sie eine Vorstandssit-



Hauswirtschafterin Angela Haupt ließ Hausmeister Frank Siemen und Jugendhof-Direktor Hartmut Piekatz (rechts) ausnahmsweise das Ananas-Gulasch probieren. **KÖHLER**

zung auf dem Scheersberg einberufen. Außerdem ließen sich auch Referendare für Schultheater an Gymnasien während ihrer Tagung das „Scheersberg-Menü“ munden. Dem Vernehmen nach fand Heide Simonis „alles lecker“.

Da gegenwärtig noch in anderen Teilen des Wallrothhauses die Handwerker das Sagen haben, bleibt der Speisesaal vorerst nicht nutzbar. So organisiert Hausmeister Siemen den Transport der Mittagsmahlzeiten in Warmhalteboxen per Auto von

der neuen Küche zur Sporthalle. Das Geschirr wird so lange dort gelagert und abgewaschen.

Für das Küchenpersonal, insgesamt ein Team von 15 Kräften, ist der neue Anbau-trakt ein großer Gewinn. „Alles ist größer, freundlicher und auf kurzem Wege zugänglicher und griffbereit“, freut sich Angela Haupt als Diensthabende an diesem Wochenende. Zu den Errungenschaften gehören ein Gefrierraum und ein Vorratsraum. Für das Küchen-Team steht ein eigener Aufenthaltsraum zur Verfügung, für die Leiterin ein Büro.

Direktor Piekatz schätzt, dass rund eine Million Euro (von insgesamt 1,3 Millionen für das Wallrothhaus-Projekt) in den Anbau für die Küche gesteckt wurden. Bezahlt wird alles aus EU-Mitteln (über die Aktivregion Schlei-Ostsee) und aus Geldern des Kreises Schleswig-Flensburg als Bauherr sowie etlicher Gemeinden rund um den Scheersberg.

Astrid Jensen hat allerdings noch einen großen Wunsch offen: Sie hofft auf neue Küchengeräte, weil die vorhandenen teilweise veraltet sind. „Einige sind sogar schon seit 40 Jahren in Gebrauch und nicht mehr up to date“, sagt sie. Doch leider seien die benötigten Mittel für Neuanschaffungen dem Rotstift zum Opfer gefallen, als der Kreis während der Planungsphase finanzielle Abstriche beim Wallroth-Projekt habe vornehmen müssen. Sie weiß: „Wenn wir irgendwann für 200 Gäste kochen sollen, kriegen wir ein Problem.“ *hjk*