

Donnerstag, 2. Aug. 2012

Chronik

LANDKREIS

HNM / Seite 3

Zusammen kocht man weniger allein

Der Leb-mit-Laden bot einen Kurs für Kunden an — Was lässt sich mit Ruccola anfangen?

Da wird gehackt, geschnippelt und geschält. Im Fernsehen laufen so viele Kochshows wie nie zuvor und Kochseminare sind allorts sofort ausgebucht. Auch beim Leb-mit-Laden in Neumarkt war gestern gemeinsames Kochen angesagt — doch hier steht etwas anderes im Vordergrund.

NEUMARKT — Immer wieder erstaunlich ist es, wie viele Menschen der kleine Laden in der Weinbergerstraße aufnehmen kann. Egal ob ein Fernsehteam zu Gast ist, oder acht Leute gemeinsam an einem Menü arbeiten — trotz der Enge gibt es kein Gedränge. Vielleicht, weil hier viele Menschen sind, die gewohnt sind, sich auf kleinerem Wohnraum zu bewegen. Die sich im Leben nicht breit machen, sondern eher zurückhalten.

Der Mach-Mit-Laden der Diakonie richtet sich an Menschen mit gerigem Einkommen. Die Stammkunden schätzen es, dass sie hier Lebensmittel zu einem Preis bekommen, den sie mit ihren Mitteln zahlen können.

Zutaten für jeden Tag

Und nun sind einige von ihnen der Einladung der Diakonie und der evangelischen Kirche gefolgt und wollen gemeinsam kochen. Um Flugmango, Seetangsalat und Beluga-Kaviar wie beim TV-Kochen geht es bei diesem Kochtreff naturgemäß nicht.

Es geht viel mehr darum, dem Klientel zu zeigen, was sich mit dem Vorhandenen anfangen lässt. „Die Kunden stehen oft ratlos vor dem Broccoli und lassen den Ruccola liegen, weil sie nicht wissen, was sie damit machen sollen“, sagt Elfriede Zenglein, die Leiterin der Einrichtung. Der Griff zur Dose-Ravioli ist da denkbar



Bringen ein Menü auf den Tisch: (v. li.) Martina Veit (Ehrenamtliche), Schirmfrau Gertrud Heßlinger, Teilnehmerin Margit Hofmann, Mitarbeiterin Rosemarie Ott, Leiterin Elfriede Zenglein und Teilnehmerin Irmgard Feldberger. Foto: Mark Johnston

verlockend. Das soll sich ändern. Gemeinsam arbeiten die Köche gemeinsam mit der Schirmfrau und Stadträtin Gertrud Heßlinger (SPD) das Menü aus. Bald steht fest, was bis Mittag auf dem Tisch stehen soll: Blumenkohlsuppe, Salat mit Croutons,

Brezenknödel mit Schwammerlsauce und zum Nachtisch Obstsalat.

Mitarbeiterin Rosemarie Ott übernimmt das Amt der Küchenchefin. Es gibt viel zu koordinieren: Wer macht was? Wie wird's gemacht? Und welche Mengen sind nötig?

So erleben die Teilnehmer nicht nur einen Grundlagen-Kurs, sondern kommen über das Gemeinschafts-Erlebnis kochen ins Gespräch.

Beim Mittagessen sind alle zufrieden. Das nächste mal bleibt der Ruccola sicher nicht liegen. rus