



Mit Spaß bei der Arbeit: Küchenchefin Denise Pobig kocht eine große Portion Nudeln für die Bewohner des Bethesda-Altenheims.
Foto: Marc Hörcher

Zu Weihnachten gibt's Ente für alle

Bethesda-Küchenteam kocht lecker für 107 Bewohnerinnen und Bewohner

Es ist halb zehn. In der Großen Küche des evangelischen Altenheims Bethesda an der Wüstenhöferstraße herrscht emsiges Treiben. Seit dreieinhalb Stunden sind die Mitarbeiter des Küchenteams auf den Beinen, um das Essen für 107 Bewohner vorzubereiten.

Das Bethesda ist eines der Seniorenheime, in denen noch selbst gekocht wird. Die Bewohner können sogar für den Speiseplan Wünsche äußern. Auch an Weihnachten kommt dieses Jahr wieder etwas ganz Besonderes auf den Tisch.

„Eine Catering-Firma zu beauftragen, wie es in anderen Einrichtungen der Fall ist, wäre für unser Haus einfach zu teuer“, erklärt Birgit Schlümer, Hauswirtschaftsleiterin des Bethesda-Altenheims. Außerdem sehen es die Bewohner durchaus als Pluspunkt: „Viele suchen sich das Haus

speziell danach aus, ob es dort eine eigene Küche gibt“, so Schlümer. In 14 von schätzungsweise 35 Häusern in Essen wird noch selbst gekocht, meint sie.

In der Küche brodelt und dampft es. Küchenchefin Denise Pobig gibt zwei Tüten Nudeln in einen Topf mit kochendem Wasser und rührt das Ganze um. Währenddessen holt ihre Kollegin Yvonne Kiedrowski ein großes Blech Brokkoli-Knuspernudgets aus dem Ofen. Dann geht es ans Vorbereiten der Rinderbouillon, die für heute Abend auf dem Speiseplan steht.

Es ist eine logistische Herausforderung, für so viele Leute zu kochen. „Besonders beim Abschmecken kann man sich schnell verirren. Manche Bewohner mögen es nicht zu salzig“, wissen die Mitarbeiter.

Doch das elfköpfige Küchenteam schafft es Tag für



Der Nachwuchs darf ran: Schülerpraktikant Patrick Safier bereitet die Rinderbouillon fürs Abendessen vor.
Foto: Marc Hörcher



Birgit Schlümer, Hauswirtschaftsleiterin des Bethesda-Altenheims, ist sehr zufrieden mit der Leistung des Küchenteams. Von den Gerichten, die im Bethesda aufgetischt werden, mag sie selbst am liebsten den Sauerbraten.
Foto: Marc Hörcher

Tag, die 107 Bewohner satt zu bekommen. Zusätzlich kooperiert das Bethesda mit dem Hilda-Heinemann-Haus, einer Wohnstätte für Behinderte in der Nachbarschaft. Leute, die nicht im Bethesda wohnen, können am offenen Mittagstisch speisen. Dieses Angebot wird zurzeit von vier Gästen genutzt.

Das Personal des Bethesda geht auf die speziellen Bedürfnisse der Bewohner ein: Es gibt täglich zwei Gerichte zur Auswahl; heutzutage selbstverständlich: es ist immer ein vegetarisches dabei. Von September bis November testete das Personal Fingerfood: kleine, mundgerechte Fleisch- und Gemüsehäppchen mit verschiedenen Dips. „Für Bewohner, die demenzkrank sind oder einen Schlaganfall erlitten haben, damit sie den Spaß am Essen nicht verlieren“, erklärt Schlümer. „Das kam als Probelauf gut an. Also werden wir das ab Januar wieder anbieten.“

Zweimal pro Woche gibt es im Seniorenheim ein Wunssehen. Gerade jetzt in den Wintermonaten sind Eintöpfe, Schnitzel mit Bratkartoffeln und Sülze besonders beliebte Gerichte.

An Weihnachten werden Hirschrollbraten, Rinderroulade und Entenbrust mit Kartoffeln serviert. Als Dessert gibt es Eis, weihnachtlich geformt als Tannenbaum oder Stern.

• 25 Jahre lang war Wolfgang Engelmeier Küchenchef im Bethesda-Altenheim. Im Sommer trat der freundliche Koch in den wohlverdienten Vorruhestand. Viele vermissen Engelmeiers Kochkunst und freuen sich doch, dass die Küche auch ohne ihn nicht kalt bleibt.



Für 107 Leute zu kochen, ist eine logistische Herausforderung. Viele Teller müssen mit Brokkoli-Knuspernudgets beladen werden.
Foto: Marc Hörcher



Monika Engelage (links) und ihre Tochter Vesna Peltzer freuen sich über das leckere Essen. Heute kommen Nudeln mit Schweinegulasch und Brokkoli-Knuspernudgets mit Kartoffelpüree auf den Tisch.
Foto: Marc Hörcher