

In der Küche der Lebenshilfe in Drispfenstedt wird für Kinder und Mitarbeiter des Hauses gekocht. Viel, gesund, lecker, schnell – so muss es hier gehen. Da braucht es einen Küchenleiter wie Martin Seiler, der bei aller Hektik nie vergisst, dass er es in seinem Betrieb mit ganz besonderen Menschen zu tun hat.



JULIA MORASES GIBT SEELACHS, UND ZWAR FÜR ALLE, DIE WELCHEN BESTELLT HABEN: KÜCHENLEITER MARTIN SEILER TRÄGT DAFÜR SORGE, DASS DIE RICHTIGE MENGE ZUR RICHTIGEN ZEIT ANKOMMT.

Ein Gedicht, dieser Kartoffelbrei! „Oder?“, ruft Martin Seiler, während er Löffel an die Mitarbeiter um sich herum verteilt. „Probiert mal, na los! Ist der nicht toll? Mit diesen frischen Möhren drin? Ist doch super, oder?“ So, wie nun tatsächlich fünf Leute um ihn herumstehen, probieren und nicken und „mhhmmm“ machen, könnte man glauben, ein Sternekoch lässt hier gerade seine neueste Kreation aus vier Gramm Trüffeln und einem Hauch Blattgold an Festtagsleber verkosten. Doch es ist wirklich Kartoffelbrei, ganz rustikal, und den gibt es nicht etwa in homöopathischen Dosen, sondern in einem riesigen Topf. Soll ja für alle reichen. Alle sind: die Kinder in 40 Kitas und Schulen in Hildesheim und Umgebung, die täglich ihr Mittagessen von der Lebenshilfe bekommen. Etwa 1200 Portionen kommen allein aus dieser Küche, weitere 1000 werden in den Kantinen am Flugplatz und im Kreishaus gekocht und ausgegeben. Nicht umsonst haben sich die Lebenshilfe-Küchen vor gut einem Jahr umbenannt: „Die Speisenprofis“ heißen sie nun. Alle sind aber auch: die gut 180 Menschen mit mehr oder weniger Hilfsbedarf und ganz verschiedenen Behinderungen, denen die Lebenshilfe hier in ihrer Küche in der Hildebrandstraße jeden Mittag ein Essen kocht.

Viele von ihnen arbeiten auch hier, stellen quasi ihr Essen selbst her. Sie helfen in der Küche beim Vorbereiten der Speisen, spülen Teller und Töpfe oder begleiten die Fahrer bei der Auslieferung. 17 Mitarbeiter, fünf von ihnen schwerstbehindert, die meisten sind nur stundenweise im Einsatz, mehr würde sie überfordern. Neben Küchenleiter Seiler stehen ihnen ein Koch und Ernährungsberaterin Kati Pieper zur Seite, auch eine Betreuerin.

Der Koch allerdings, der ist heute nicht da. Er und ein weiterer Mitarbeiter sind plötzlich krank geworden. „Tja, willkommen in der echten Gastronomie“, ruft Seiler, und wahrscheinlich ruft er es gar nicht, sondern sagt es bloß, so ganz normal, aber seine Stimme donnert eben los, sobald er zu sprechen beginnt, da ist nichts zu machen. Hat er sich angewöhnt, schließlich muss er sich durchsetzen als Küchenmeister und Küchenleiter. Das musste er schon, bevor er 2012 bei der Lebenshilfe anfang. „Da hab ich auf'm Schiff gearbeitet, auf mehreren Schiffen. Und vorher in Restaurants.“ In dieser Küche aber will er bleiben, sagt er.

Warum, das könnte er selbstverständlich auch sagen, nur bitte nicht jetzt, jetzt ist für sowas keine Zeit. Jetzt schrubbt er seine Hände unter dem Wasserhahn, schüttelt sie und geht zum Herd, das Gemüse umrühren. Dann tut er Butter hinein. „Ich habe heute schon zehn Kilo Butter verbraucht“, ruft er, „zehn Kilo! Aber besser als Margarine, Margarine hat kein gutes Fett, wir nehmen nur gutes Fett.“

Apropos. Sein bestes Fett, das muss er holen und zeigen, Stress hin oder her. Mit zwei Kanistern in der Hand steht Seiler da, stolz wie ein Kind: „Bio-Rapsöl“, ruft er, „ganz hervorragend. Das erkennt man schon daran, wie das am Rand runterläuft. Herrlich! Sehr gutes Öl! Und diese Farbe, die ist auch toll, oder?“ Überhaupt ist es bio-zertifiziert, das Essen der Speisenprofis. Seiler schaut sich einmal um, bevor er weiterrührt: Hat jeder seine Arbeit? Vanessa schält Möhren, Pascal wird gleich den Fisch panieren, die Jungs in der Spülküche machen mit dem Besteck und den schweren Töpfen anständig Krach, haben aber Spaß dabei. Sie lachen.

Genau deshalb will er nirgendwo anders hin, sagt Seiler. Weil da Vanessa ist, die jetzt in der kleinen Küche neben der großen säckeweise Möhren schält. Möhre für Möhre, Kilo für Kilo, Sack für Sack. Vanessa spricht nicht viel, sie ist still und schüchtern, vor allem Fremden gegenüber, so als hätte sie mehr als einmal erlebt, dass andere ihr nicht freundlich begegnen. Das ist hier anders. Hier kann sie in Ruhe Möhren schälen, hier sieht sie, was sie geschafft hat, und ab und zu kommt Seiler vorbei und ruft: „Na, Mucki? Geht's denn voran? Prima machst du das!“

Alle, die hier arbeiten, heißen bei ihm Mucki oder Bärchen. „Sie sind wie große Kinder“, sagt Seiler. Auch deshalb will er bleiben, weil er hier jeden Tag gute Laune haben muss. Ja, muss. „Das ist kein Spruch oder so, das ist ein ganz wichtiger Teil dieser Arbeit. Von meinen Mitarbeitern sind fünf schwerstbehindert“, ruft Seiler, „und das läuft toll mit diesem Team. Ist das Beste, was ich mir wünschen könnte.“

Zwei Dinge, sagt er, muss er seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bieten: „Zum Einen brauchen die einen ganz geregelten Ablauf. Die müssen wissen, was wir kochen, wann es fertig sein muss, wann sie selbst mit

welchem Arbeitsschritt fertig sein müssen. Und als Zweites brauchen sie gute Laune.“ Nie schreien, nie schlecht drauf sein, und wenn er doch schlecht drauf ist, dann spielt er ihnen und sich selbst so lange gute Laune vor, bis er sie am Ende wirklich hat.

Natürlich ist das Kochen seine Arbeit, aber diese Aufgabe hatte er dabei noch nie zuvor: Menschen das Gefühl zu vermitteln, in guten Händen zu sein, in Sicherheit, organisatorisch und emotional. Zu wissen: Hier ist alles geregelt. Hier tut ihnen keiner was, hier sind sie willkommen und wunderbar, genau so, wie sie sind. Und wenn sie einen Fehler machen, ändert der auch nichts daran. Martin ist trotzdem lieb zu ihnen, sie sind trotzdem Mucki und Bärchen, und ihre Arbeit ist auch morgen noch die gleiche.

Jetzt wird der Fisch paniert, heute gibt es Seelachs. Pascal legt die Stücke in ein Mehl-Eier-Gemisch, eins nach dem anderen, dann werden sie gegart. Martin Seiler stellt das am Morgen kleingeschnittene Gemüse in Riesentöpfen auf den Herd. Der ist so groß, dass es darauf gar keine Platten oder Kochfelder mehr gibt. Der Herd ist einfach eine einzige, heiß werdende Fläche. Neben das Gemüse kommen die Nudeln. Überall brodeln und dampfen es jetzt. Seiler schaut auf die Uhr: Allmählich wird es Zeit, das Essen pro Kita zu portionieren. An den Wänden über den Kühlschränken hängen die Pläne: Hier muss das Essen um 11 Uhr sein, da um 11.30 Uhr, da um 12.

Die Auslieferungspläne hat Kati Pieper geschrieben. Die kleine, schmale Person mit mädchenhafter Stimme schreibt auch die Speisepläne, jeden Tag stehen zwei Menüs zur Auswahl. Wobei „schreiben“ es nicht ganz trifft. „Wir bilden die Gerichte auch immer mit einem Foto ab“, sagt sie, „denn hier im Haus sind ganz klar die in der Überzahl, die nicht lesen können.“ Die können dann also sehen und ankreuzen: Erbseneintopf mit Würstchen, Spaghetti mit Tomatensauce.

Auch Nachtisch gibt es. Immer hergestellt aus frischen Zutaten, aus Früchten, Eiern, Sahne, Kakao, Milch. „Und mit höchstens sechs Prozent Zucker“, sagt Pieper, „mehr darf nirgends drin sein.“ Sie weiß, dass es Kinder gibt, die die natürliche Süße von Früchten gar nicht mehr schmecken, weil sie nur noch Industriepudding und Schokolade kennen. „Da brauchen wir manchmal eine Weile, bis wir sie überzeugt haben.“

Das Eindrücklichste, was ihr in dieser Hinsicht je passiert ist, sagt Pieper, war ein Kind, das sie fragte, was denn das Weiße da auf dem Teller sein soll. „Das Weiße war eine Kartoffel“, sagt sie.

Ihre genaue Berufsbezeichnung lautet Ökotrophologin, neben der Ernährungswissenschaft hat sie auch Hauswirtschaft studiert – bei der Lebenshilfe ein großer Vorteil, denn die Logistik ist hier ein wesentlicher Faktor. Für Kinder kochen bedeutet: Das Essen muss sehr frisch, sehr lecker und sehr viel sein – und pünktlich auf dem Tisch stehen, und zwar jeden Tag, ganz egal, ob es regnet oder schneit oder wie heute plötzlich der Koch krank geworden ist.

Jetzt kommt das Essen in vorgewärmte Behälter, sogenannte Thermoportent. Das sind große Kisten, innen mit Edelstahl-Behältern ausgestattet: Hier der Fisch, da der Kartoffelbrei, die Menge bemessen wie bestellt: für vier oder zehn oder dreizehn Kinder, je nachdem. Draußen fährt ein Caddy nach dem

anderen vor und wird beladen, alle mit dem Logo der Speisenprofis beklebt. „Wer darf heute mit auf Tour?“, ruft Seiler drinnen. Es ist Pascal. „Dann zieh dir eine Jacke an, Mucki, ist kalt draußen. Und viel Spaß!“ Und das macht Pascal, zieht sich eine Jacke an und hilft dem Fahrer, die Thermobehälter ins Auto zu heben. Dann setzt er sich auf den Beifahrersitz. Los geht's, die Kinder warten.