



Acht Kilo Kartoffeln wollten gestern für die Suppe geschält und geschneipelt werden. Die Schülerinnen und Schüler der einjährigen Berufsfachschule machten das gern: Es sei ein schönes Gefühl, helfen zu können, stellten sie einhellig fest. Fotos: Reese-Winne

Jugend hilft der Wärmestube

Keine Zukunft für Küche der Diakonie im Haus der Kirche – da springen die BBS Cuxhaven ein

Von Maren Reese-Winne

CUXHAVEN. Als Inge Bühner den Senioren ankündigte, dass sie im Dezember, über Weihnachten und bis ins neue Jahr hinein auf die Mahlzeiten aus der Wärmestube verzichten müssen, flossen Tränen. Doch die Küche der Diakonie im Haus der Kirche (Marienstraße 50) hat keine Zukunft. Eine Alternative ist noch nicht in trockenen Tüchern. Da kam das Hilfsangebot der BBS Cuxhaven wie gerufen.

Bis die Küche der Diakonie wieder ein festes Quartier hat, springen für die nächsten rund einhalb Monate die Schülerinnen und Schüler der Einjährigen Berufsfachschule Gastronomie ein. Zweimal in der Woche stehen sie am Herd, damit rund 45 Personen nicht auf ihre warme Mahlzeit verzichten müssen.

Ideale praktisch umsetzen

„Natürlich ist dies eine gute Möglichkeit für unsere Schülerinnen und Schüler, die praktische Arbeit zu üben“, findet Sabine Meyer, Leiterin der Abteilung Gastronomie/Soziale Berufe an den BBS. Vor allem aber stehe es auch einem Haus mit dem Titel „Humanitäre Schule“ gut zu Gesicht, auf diese Weise etwas für die Gesellschaft zu tun.

„Eine ganz tolle Aktion“, pflichtet ihr Schulleiter Carsten



Das Gemüse ist drin – was fehlt noch? Inge Bühner, Leonard und Sven Wersien überlegen gemeinsam.

Hoppe bei. Für andere da zu sein und Respekt gegenüber den Menschen zu äußern, denen es nicht so gut gehe, erzeuge auch ein Gemeinschaftsgefühl.

Lehrer Sven Wersien, im Ehrenamt im christlichen Sozialwerk und in der Nachbarschaftshilfe unterwegs, ist froh über den Rückhalt von der Schulleitung. Inge Bühner hatte ihn und Oberbürgermeister Uwe Santjer in einer Videokonferenz zusammengeholt, um über Lösungsmöglichkeiten zu beraten.

Inge Bühner mischt mit, wenn die jungen Leute in der Küche zum Messer greifen oder im Kochtopf rühren. Was die Cuxhavener

trotz aufgehobener Präsenzpflicht – in der Schule mitkochten. 15 Kilo Kartoffeln, acht Kilo Karotten und zwei Kilo Lauch landeten unter anderem im Kochtopf.

Das Fleisch gibt Inge Bühner am liebsten erst am Schluss hinzu, damit vorher die Portionen für die Vegetarier abgenommen werden können und damit auch Schüler muslimischen Glaubens wie Leonard Ajeti mit abschmecken können, bevor der Speck mit in den Topf kommt.

Etwas zurückgeben

„Ich habe auch schon Hilfe gebraucht – nun kann ich etwas zurückgeben“, sagt Leonard, und die Mitschüler pflichteten ihm bei.

Am liebsten würde Inge Bühner die Jugendlichen ja mal beim Ausliefern mitfahren lassen, aber das erlaubt Corona nicht. Und so erzählt sie von den Reaktionen – zum Beispiel, wenn die Leute sagen: „Wir haben zweimal in der Woche Sonntag!“ Und dass die nicht gerade übermäßigen Portionen häufig sogar noch geteilt würden.

Zu Weihnachten ist dank einer Spende das aus einem Restaurant gelieferte Festtagsmenü mit Rinderrouladen gesichert. Für die erste Januarwoche, wenn noch Ferien sind, hat Sven Wersien Kolleginnen und Kollegen aus der Lehrerschaft der BBS gewonnen, die sich für die Wärmestube an den Herd stellen werden.

Tafel montags an Gemüse zu bieten hat, was noch an Trockenvorräten da ist und was dank Spenden zugekauft werden kann, entscheidet über den Speisezettel in der jeweiligen Woche. Zuletzt waren es gefüllte Paprikaschoten, Kartoffelsuppe und Nudeln.

Gegen 12 Uhr stehen schon die ehrenamtlichen Fahrer in der Tür, um die Portionen abzuholen und zu den Adressaten zu bringen, die dafür je nach Einkommen einen Obolus bezahlen.

„Na klar freuen wir uns, dass wir mithelfen können, damit die alten Leute eine warme Mahlzeit kriegen“, sagen die Schülerinnen und Schüler, die am Dienstag –