

Mitteldeutsche Zeitung

MZ | Sangerhausen

Jugendwaldheim Wildenstall: Für das Küchenteam ist die Extrawurst kein Problem

Von Helga Koch | 25.08.18, 15:00 Uhr



Marlies Schröder und Petra Sand (v. l.) erfüllen gern die kulinarischen Wünsche ihrer jugendlichen Besucher, auch den nach Rindswürstchen. Foto: Maik Schumann

Grillenbergr - Für Mahadisa und ihre Freundin gibt es mittags zu den Pommes Frites eine Extrawurst. Die Mädchen stammen aus Afghanistan und sind Muslimen. Ein Würstchen, das Schweinefleisch enthält, ist tabu. „Da gibt es Rindswürstchen“, sagt Marlies Schröder. Die 61-Jährige leitet die Küche im Jugendwaldheim Wildenstall, das nahe der Kohlenstraße zwischen Grillenberg und Wippa im Wald liegt.

23 Schüler aus der 9 d der Hettstedter Ganztagschule „Anne Frank“ sind in dieser Woche mit ihren Lehrern im Jugendwaldheim zu Gast. Die Schüler arbeiten vormittags im Wald, schälen Rinde von Baumstämmen, arbeiten mit Holz. „Hier lernen sie was fürs Leben, über den Wald, was auch mit Mathe und Physik zu tun hat“, sagt Lehrer Roger Frank, der beide Fächer unterrichtet. „Die Forstwirte erklären ihre Arbeit gut“, stellt Frank fest. „Besser als Unterricht“, sagen mehrere Schüler.

Eingeschworenes Küchenteam im Jugendwaldheim Wildenstall

Der 16-jährige Lucas fügt hinzu, dass sie im Wald ganz schön „schuften“ müssten, was seine Mitschüler lachend bestätigen. Aber: „Es macht Spaß.“ Und das Essen sei spitzenmäßig. „Dienstag gab es Geflügel-Geschnetzeltes mit Reis und Salat.“ Leon lobt das Frühstück: „Das ist lecker hier. Es gibt Müsli und Kakao. Wie zu Hause.“ Andere bevorzugten Brötchen, erzählen sie.

Harald Schreier leitet das Haus seit 20 Jahren. Ebenso lange sind Marlies Schröder aus Wettelrode und Halbtagskraft Petra Sand aus Pölsfeld die guten Geister in der Küche. Beide haben zuvor als „Kulturfrauen“ im Wald gearbeitet, haben Forstkulturen gepflanzt und gepflegt. „Eine sehr schwere körperliche Arbeit, bei der man bei Wind und Wetter draußen ist“, sagt Schreier. Dass die Frauen damals kurzentschlossen in die Küche gewechselt sind, freue ihn bis heute.

Küchenteam im Wildenstall stellt sich auf Wünsche der Gäste ein

„Bei Hygienekontrollen ist nie was beanstandet worden“, lobt Schreier. Es gebe ja viel zu beachten, etwa das Einhalten von Kühl- oder Gefrierketten, die Temperaturen und das Protokollieren. „Sie stellen sich auf alles ein. Egal, ob jemand aus religiösen oder gesundheitlichen Gründen bestimmtes Fleisch oder andere Lebensmittel nicht isst, eine Allergie hat, Vegetarier oder Veganer ist - egal.“

Bevor die Gruppen für jeweils fünf Tage anreisen, bespreche er solche Besonderheiten mit den Lehrern, damit sich die Küchenfrauen darauf einstellen könnten. Das werde beim monatlichen Großeinkauf und montags, wenn frische Lebensmittel geholt werden, berücksichtigt. Nur in Ausnahmefällen müssten die Schüler bestimmte Zutaten selbst mitbringen, die in der Küche zubereitet würden.

„Zu uns kommen Jugendliche aus allen Schulformen, das ist ein Querschnitt der Gesellschaft“, sagt Schreier. Man spüre, dass gemeinsame und pünktliche Mahlzeiten nicht mehr in allen Familien üblich seien. „Selbst Nachtisch kennen viele nicht mehr.“ (mz)

Twittern

Facebook

