

# Die Bistro-Gruppe kocht für Efa



Projekt der Beruflichen Schule des Kreises Stormarn

**Dass junge Leute kochen lernen, ist klar. Dass sie für ihre Mitschüler kochen, ist schon ungewöhnlicher. Aber dass sie auch noch ein Herz für Bedürftige haben und sich für den Mittagstisch Essen für Alle ins Zeug legen, ist einmalig.**

**Bad Oldesloe (mkv).** Seit einem Schulhalbjahr kocht die Bistroklasse der Beruflichen Schule des Kreises Stormarn jeden Dienstag zehn Essen für das Mittagangebot des Vereins Oldesloer Tafel-Efa für Menschen, die sich kein regelmäßiges Essen leisten können, einsam sind oder Ansprache suchen. Seit 20 Jahren wird das Essen von Oldesloer Altenheimen gespendet.

Mit der Schließung des St. Jürgen Hospitals fiel der erste Sponsor des dreimal pro Woche stattfindenden Mittagstischs weg. Doch dank der spontanen Unterstützung von Schulleiter Rüdiger Hildebrand, Hauswirtschaftsleiterin Karin Heib und den Lehrkräften Christine Holst und Nicola Lenz war es möglich, den Mittagstisch reibungslos aufrecht zu erhalten. Die 22 Schülerinnen und Schüler des Profils Gesundheit und Ernährung waren sofort dabei, als es darum ging, Essen für Alle (Efa) einmal pro Woche zu bekochen, und zwar mit kreativen, originellen Mahlzeiten, die bei den Gästen sehr gut ankamen.

Das Bistro-Projekt der Beruflichen Schule versorgt täglich rund 80 Schüler mit immer neuen Gerichten. Re-



**Das Serviceteam schaut schon mal nach, was es gibt. Angelina und Yoke sind noch mit der Quiche beschäftigt.**

Foto: M. Kattler-Vetter

zepte ausarbeiten, Lebensmittel ordern, Preise berechnen, eindecken und Bedienen übernimmt das Serviceteam, Zubereiten, Anrichten, Ausgeben und Aufräumen ist Aufgabe des Küchen-Teams. Das Bistro hat nur in der Pause von 11.10 bis 11.30 Uhr geöffnet, da ist exaktes Timing angesagt, um 80 Mitschüler reibungslos zufrieden zu stellen.

Jeweils eine Klasse arbeitet an einem festen Wochentag mit wechselnder Aufgabenverteilung, am Ende der zweijährigen Ausbildung steht ein Zertifikat und sehr viel Wissen über Lebensmittel, Kochen, Backen und Servieren. Dass die „Dienstagsgruppe“ ohne Zögern bereit war, zehn Essen mehr für die Efa-Gäste zu kochen, freut Schulleiter Hildebrand ganz besonders: „Wir muss-

ten keine Überzeugungsarbeit leisten“, schmunzelt er, „es ist eine große Freude, wenn man weiß, für wen man kocht.“ Mit dem Schuljahr endet der Essentransfer an den Kirchberg.

Wie sich die neuen Klassen zusammensetzen werden, ist noch unklar, zudem wird in den Ferien nicht gekocht. Für Efa zum Glück kein Desaster, denn als neuer Unterstützer konnte die Küche der Stormarner Werkstätten gewonnen werden. Das Engagement der Schülerinnen und Schüler des Bistro-Projekts wird jedoch immer beispielhaft bleiben. Sie haben die Gäste von Essen für Alle nicht nur mit originellen Gerichten überrascht, die den üblichen Speiseplan erfreulich erweiterten, sondern setzten mit ihrer Bereitschaft, für

Bedürftige zu kochen, ein Zeichen der Solidarität und des Mitgefühls. Hut ab vor diesen jungen Leuten.