

# Freitags gibt es Fisch

Ab Montag beliefert die Küche der Caritas Werkstatt St. Johannesberg zwei Kindertagesstätten mit Mittagessen

Von Britta Kessing

**ORANIENBURG** ■ Eine Meldung in der Zeitung ist schuld. „Wir haben gelesen, dass die Kita Leuchtturm in der Rungestraße bald eröffnet wird und haben einfach mal angefragt, ob man dort interessiert ist, dass wir die Einrichtung mit Essen beliefern“, sagt Christoph Lau, Leiter der Werkstatt St. Johannesberg.

Die Idee, die christliche Kindertagesstätte mit Mittagessen zu versorgen, stieß auf Zustimmung der Verantwortlichen der Bildungseinrichtung. Seit mehreren Monaten werden die Kinder im „Leuchtturm“ nun mittags aus der Küche der Caritas versorgt. Das Essen kam so gut an, dass die Oranienburger Kita das Angebot gleich weiterempfahl. Ab kommenden Montag wird das Küchenpersonal der St. Johannesberg-Werkstatt nun auch für die Kita im Edener Struweg kochen.

„Beide Kindertagesstätten können immer aus zwei Mittagessen auswählen“, erklärt Christoph Lau. Angeboten wird dabei täglich eine vegetarische Mahlzeit. So steht zum Beispiel an einem Montag Schweinegeschnetzeltes nach „Züricher Art“ mit Nudelspiralen oder italienische Minestrone mit Nudeln und frischem Gemüse auf dem Speiseplan zur Auswahl. Zum Nachtisch gibt es Weißkrautsalat. Freitags werden – ganz traditionell – Fischgerichte gekocht.

„In Eden liefern wir außerdem noch eine Vesper mit“, berichtet Harald Hohberg, Produktionsleiter der Werkstatt. Dabei richtet sich die Caritas-Küche nach dem Wunsch der Kita und deren Ausrichtung auf Vollwertkost und gesunde Ernährung. Für die kleine Zwischenmahlzeit am Nachmittag werden so beispielsweise Vollkornschnitten zubereitet, oder es wird einfach Obst gereicht. „Wir bieten der Kita einen



Alle Hände voll zu tun: Mittagszeit in der Caritas Werkstatt St. Johannesberg bedeutet für das Küchenpersonal viel Arbeit. Nicht nur die Jungen und Mädchen der Kindertagesstätten werden versorgt, auch die eigene Belegschaft steht Schlange – für letztere gab es am Donnerstag Gurkensalat. Foto: Kessing

Rundum-Service“, fügt Werkstattleiter Lau hinzu. Die Mitarbeiter der Werkstatt-Küche kochen und liefern das Essen nämlich nicht nur in den Struweg, sondern kümmern sich sogar um die Portionierung der Essensrationen in der Kindertagesstätte. Das dreieckige Geschirr nehmen sie nach dem Essen auch gleich wieder mit. „100 Jungen und Mädchen werden wir in Eden versorgen“, zeigt sich der Werkstatt-Leiter Lau stolz. In der Kita Leuchtturm sind es noch einmal 20 Kinder.

Selbstverständlich gelten dabei strenge Vorgaben der Gesundheitsbehörde und werden die Küche in der Berliner Straße sowie die Kitas selbst regelmäßig kontrol-

liert, wie Christoph Lau weiter berichtet. Zusammen mit Harald Hoberg freut er sich über die Aufstockung der Essensproduktion: „Die Küche hat eine sehr gute Entwicklung genommen.“

700 Essen werden nun pro Tag ausgegeben. Zu den Belieferungen der Kita Eden und der Kita Leuchtturm kommt noch die Versorgung der Belegschaft in der Caritas-Werkstatt, der Bewohner in den Caritas-Wohneinrichtungen in Oranienburg und Schmachtenhagen sowie der St. Johannesberg-Schüler in der Förder-

schule hinzu. Außerdem unterhält die Werkstatt der Caritas noch die „Cantina“ im Gewerbepark Nord. Seit 2009 gibt es die Kantine. Damals nahm die Werbeagentur „Faktor C“, ebenfalls ein Unternehmen, das zur Caritas-Werkstatt gehört, ihren Betrieb am Heidering auf. „Die Belegschaft mussten wir natürlich auch versorgen“, erzählt Christoph Lau. So entstand die „Cantina“.

Speisen dürfen hier aber nicht nur Angestellte des Wohlfahrtsverbandes, sondern jeder, der möchte. Ab

7 Uhr kann in der Kantine gefrühstückt werden. Neben belegten Brötchen, Rühr- und Spiegelei gibt es verschiedene Kaffee- und Milchgetränke zu kaufen. Zwischen 11 und 14 Uhr kann dann aus den beiden Mittagessen, die auch den Kindertagesstätten zur Auswahl stehen, gewählt werden. Obwohl das Mittagessen mit 3,40 Euro recht günstig ist, ist sich Christoph Lau sicher, dass niemand hungrig nach Hause gehen muss. „Wer nicht satt wird, kann sich gerne melden“, lacht der Werkstattleiter.

Um die große Speisenproduktion gewährleisten zu können, geht es für die ersten Mitarbeiter der Caritas-Küche schon um 6 Uhr los. Im Laufe des Tages kümmern

sich dann 20 Angestellte in der Berliner Straße und weitere zehn Mitarbeiter am Heidering um die Essenszubereitung. Fünf hauptamtliche Kräfte unterstützen beim Vorbereiten, Kochen, Ausliefern und dem abschließenden Putzen von Küche und Geschirr. Wie in den übrigen Arbeitsbereichen der Werkstatt ist auch das Küchenpersonal 36 Stunden pro Woche im Dienst.

Und wer weiß, vielleicht steht demnächst auch mal wieder ein Probe-Essen auf ihrem Arbeitsplan. Denn eine Woche lang konnten die Kinder aus den beiden Oranienburger Kindertagesstätten erstmal die Gerichte aus der Caritas-Küche testen. Und: „Sie waren zufrieden.“

**Kitas können zwischen fleischhaltigen und vegetarischen Gerichten wählen**