

Im Willicher Begegnungszentrum KRUMM: Kochkurs für Tafel-Kundinnen

(12.06.2007) Melanie Küsters hat den Rotkohl fix und fertig vorbereitet: die äußeren Blätter entfernt, den Strunk herausgeholt und das Gemüse in kleine Streifen geschnitten. Dazu gibt es später Kartoffelpüree und Bratwurst sowie als Dessert eine Torte mit Pudding und Rhabarber. .

Einmal in der Woche trifft sich die 26-Jährige mit drei anderen Frauen zum Kochen im Willicher Begegnungszentrum KRUMM. Die heutige Menüzusammenstellung ist durchaus typisch: Die Frauen wünschen sich meistens Hausmannskost, weil sie das nicht zubereiten können, sagt Gisela Pauleßen (56), die den Kochkurs ehrenamtlich leitet. Im Hauptberuf ist sie Altenpflegerin, hatte aber immer eine große Familie. Kochen ist ihre Leidenschaft.



Die Idee zum Kochkurs entstand bei der Willicher Tafel. Den Mitarbeiterinnen war aufgefallen, dass vor allem jüngere Frauen das frische Gemüse meist nicht mitnahmen. Sie vermuteten, dass die Tafel-Kundinnen gar nicht wussten, was sie damit anfangen sollten und damit lagen sie richtig.

Viel Spaß beim gemeinsamen Kochen haben Kursleiterin Gisela Pauleßen (rechts) und Teilnehmerin Melanie Küsters.

Marita Gentsch, die Leiterin des Freiwilligenzentrums des Caritasverbandes, griff die Anregung auf. Im Spätsommer 2006 trafen sich vier Frauen erstmals in der Küche des KRUMM. Der ursprünglich auf fünf Abende geplante Kurs wurde so gut angenommen, dass die Gruppe zusammenblieb.

Zwar wusste ich vorher, wie man Kartoffeln schält, Nudeln kocht und Eier brät, berichtet Melanie Küsters, aber Gemüse putzen habe ich nie gelernt. Das gemeinsame Kochen und Essen mache ihr viel Spaß, sagt die Willicherin, die bald ihr drittes Kind erwartet. Wir sind eine richtige kleine Gemeinschaft geworden, bestätigt Gisela Pauleßen. Sie freut sich darüber, dass die Teilnehmerinnen ihre Kinder zum Kurs mitbringen. Die Frauen schreiben sich nicht nur die Rezepte auf, sondern haben auch Vorratsdosen dabei, in denen sie die Reste für den nächsten Tag mitnehmen.

Inzwischen duftet die Küche des KRUMM nach Rotkohl. Melanie Küsters freut sich aufs Essen und auf die nächste Woche: Dann steht weiße Bohnensuppe auf dem Speisenplan.