

Ein Tag im Leben von...

Küchenleiterin Katrin Lämmerzahl

Eine Reportage-Serie der
Mittelbadischen Presse

Ihr Arbeitstag startet um 6.30 Uhr mit einem ersten Blick auf den Küchenplan. Denn daran liest Katrin Lämmerzahl ab, welche Arbeitsschritte heute nötig sind und wie viel Zeit sie dafür braucht, um die Menüwünsche der Kunden der Sozialgemeinschaft Schiltach/Schenkenzell zu erfüllen. Dabei leitet sie ein Team von acht Mitarbeitern.



Katrin Lämmerzahl (rechts) arbeitet mit Kollegen Hand in Hand bei der Vorbereitung des Essens (von oben, gegen den Uhrzeigersinn). Morgens gibt es offenen Brötchen für die Bewohner des Pflegeheims. Frische Ware stellt sie sofort ins Gemüse Kühlhaus.



„Dann wollen wir mal probieren“

Katrin Lämmerzahl hat als Großküchen-Leiterin in Schiltach den Überblick über rund 300 Essen täglich. Von der Dienst- und Menüplanung über die Warenbestellung bis zum Servieren ist sie dabei.

VON MARTINA BAUMGARTNER
(TEXT UND FOTOS)

Sie weiß zwar genau, welche Auswahl an Mittagstischnachrichten sie heute mit ihrem Küchenteam kochen muss, dennoch wandert der Blick von Katrin Lämmerzahl morgens immer zu allererst auf den Speiseplan an der Küchenwand der Sozialgemeinschaft Schiltach/Schenkenzell. Danach teilt sie die Vorbereitungszeit ein, denn die ist durchgetaktet: Bis 10 Uhr muss das Essen fertig sein.

Doch bevor die Köchin an das Essen von heute geht, ist Kartoffeln schälen für den schwäbischen Kartoffelsalat von morgen angesagt. Nach dem Motto „Viele Hände, schnelles Ende“ greifen auch die Kollegen mit Schälmessern und rücken dem Gemüse auf die Pelle. „Ich mag ja die deftige ostdeutsche Küche am liebsten und demnach auch Kartoffelsalat mit Mayo und Gurken“, gesteht die ehemalige Ostdeutsche aus der Schorfheide im Landkreis Barnim.

Die Mutter von zwei mittlerweile erwachsenen Kindern kam gleich nach der Wende in den Westen und vor 14 Jahren als Hauswirtschafterin zur Sozialgemeinschaft nach Schiltach. Dort übernahm die ausgebildete Köchin vor rund zehn Jahren die Küchenleitung. Mittlerweile hat Lämmerzahl ihr Leben und ihren Kartoffelsalat an hiesige Verhältnisse angepasst – letzteren verfeinert sie heute mit Schwarzwälder Schinkenspeck.

Wenn die ausgebildete Köchin keinen Bürotag hat, arbeitet sie am liebsten auf dem Dessertposten. „Eigentlich wollte ich Kaltmamsell werden und meinen Traum von einem kleinen Restaurant verwirklichen. In der ehemaligen DDR war die Voraussetzung dazu eine Ausbildung zur Köchin. Als die Wende kam, war ich bereits ausgebildete Köchin und dabei blieb es“, sagt die 48-Jährige.

Die Zeit in der Schiltacher Großküche schreitet voran und Lämmerzahl hat rund 200 But-



Küchenleiterin Katrin Lämmerzahl arbeitet nicht nur in der Küche (Großes Foto oben). Auch der Schreibtisch ist ihr Revier.

termilchdesserts in Glasschälchen gefüllt, mit Sahnetuff versehen und dekoriert. Sie richtet für jeden der vier Wohnbereiche und die Tagespflege sowie den öffentlichen Mittagstisch des Pflegeheims Gottlob-Freithaler-Haus jeweils Tablett mit Nachtisch und stellt sie in die dazugehörigen Kühlwagen.

Dann portioniert sie den Salat – allerdings ohne Dressing: „Das geben wir erst kurz vor dem Servieren dazu, sonst würde der Salat zusammenfallen“, erklärt sie. Immer wieder wird sauber gemacht und gewischt, wo es auf den ersten Blick eigentlich bereits sauber aussieht. Zwischendurch kommen Handelsvertreter und frische Ware an die Küchentür. Kurze Gespräche, Bestellungen und Warenprüfung sowie -annahme gehören zu Lämmerzahl's täglichem Geschäft.

Kochen und backen

Dann geht's zurück in die Küche: Dort ist es mittlerweile recht warm. Es wird schließlich gekocht und gebacken und Herde sowie Öfen laufen auf Hochtouren. Beim Backen hält sich Lämmerzahl komplett raus: „Das kann die Konditorin besser als ich, ich bin

schließlich Köchin“, sagt sie und die Kollegen witzeln, dass von ihren Backwaren lediglich der „Ossi-Selterskuchen“ gut schmecken würde. Sie nimmt's mit Humor. „Dann wollen wir mal probieren, was ihr heute so gekocht habt“, kündigt sie als Retourkutsche an, denn die finale Geschmackprobe gehört zu den Pflichten einer Küchenleitung.

Bevor es dann bald richtig schnell gehen muss, laufen die Vorbereitungen zum ersten Schöpfen für die rund 100 „Menü-für-Zuhause“-Kunden. Wie in der Boxengasse einer Rennstrecke wird in der Küche vorbereitet, was dazu benötigt wird – stumm und ohne Absprache: Küchenwagen werden platziert, Warmhalteboxen nach System mit Namensschildern versehen und dazugehörige Listen mit entsprechenden Menüwünschen zum Abhaken zurechtgelegt.

Ein prüfender Griff an die Teller im Wärmeschrank verrät, dass sie heiß genug sind, um ihren Inhalt aufzunehmen. Dann geht's los: „Wir müssen Hand in Hand arbeiten, sonst schaffen wir es nicht, bis die Essensfahrer kommen“, erklärt Lämmerzahl und reicht die heißen Teller

an, um sie gefüllt zu verdeckeln. Dazu stellt sie Suppe und Salat sowie Dessert in die Box und stellt sie, nach Touren geordnet, an ihren Platz zur Abholung.

Danach werden die mobilen Wärmewagen für die Wohnbereiche, die Tagespflege und die Gäste beim öffentlichen Mittagstisch im Schlossbergsaal mit Essen gefüllt, denn dort schöpfen die Präsenzkraften den Bewohnern selbst nach deren Menü- und Mengenwunsch am Tisch auf die Teller. Das Servieren der täglichen Gäste beim öffentlichen Mittagstisch ist Chefsache.

Aufräumen und putzen

Danach ist Großreinemachen angesagt: Die Spülküche steht unter Volldampf. Auch dort legt Lämmerzahl selbst mit Hand an – jeder ist dort mal an der Reihe. Neben den täglichen Reinigungsarbeiten in der Küche ist auch immer eine Arbeit außer der Reihe dran, beispielsweise das wöchentliche Putzen der riesigen Abzugshaube oder der vier Kühlhäuser. Dafür gibt es Putzpläne, die ebenso wie die Dienst- und Menüpläne von Lämmerzahl erstellt werden – oft ein halbes Jahr im Voraus. Die Pläne stimmt sie mit dem Team ab.

Nachmittags wird der kommende Tag durchdacht und Lebensmittel werden für die einzelnen Wohnbereiche vorbereitet. Frühstück, Kaffee und Abendessen bereiten die Präsenzkraften gemeinsam mit den Bewohnern in den offenen Küchen eines jeden Wohnbereichs zu.

Für die tägliche Brotbestellung schaut Lämmerzahl schon mal auf ihren Aufschrieb, den sie manchmal zwischen Tür und Angel macht – Eselsbrücken auf den Handrücken notiert. Große Bestellungen erledigt sie an Bürotagen, ebenso große Wareneingänge an festen Tagen. Und wenn Not am Mann ist, fährt die Frau auch schon mal eine „Menü-für-Zuhause“-Servicetour.

INFO: Am Mittwoch, 23. Juni, begleiten wir Nico Jäckle, Heilerziehungspfleger bei der Lebenshilfe.



Finale Probieren ist tägliche Cheffinnensache in der Küche von Katrin Lämmerzahl (Fotos von oben, im Uhrzeigersinn). Gerne arbeitet sie auf dem Dessertposten und nimmt sich Zeit für die Dekoration des Nachtischs. Jeden Morgen geht der Blick zum Küchenplan.



Nach einem ausgeklügelten System werden die Wärmewagen jeden Tag aufs Neue personalisiert, damit jeder Kunde seine richtige Auswahl des Menüs für zu Hause bekommt.