



Stefan Fehrmann (l.) und Mukesh Rai holen ein Blech mit vegetarischen Reibekuchen-Burgern aus dem Backofen. Die gab es gestern in Tillhausen.

Fotos: Huhndorf

Man nehme 40 Kilo Hack ...

GROSSKÜCHE DRK-Helfer kochen für eine ganze „Stadt“

Mölln/Schwarzenbek (sh). Die Arbeitstage sind zehn Stunden lang oder länger; Geld gibt es nicht und geschlafen wird auf Feldbetten in einem Zelt: Das klingt jetzt nicht gerade nach einem Traumjob. Die ehrenamtlichen Helfer des DRK Schwarzenbek und befreundeter Rot-Kreuz-Ortsvereine sehen das anders. 15 Ehrenamtler haben sich zwei Wochen Urlaub genommen, um beim Möllner Stadtspiel in „Tillhausen“ für knapp 500 Personen zu kochen.

„Es sind drei Elemente, die diese Aufgabe so reizvoll machen. Zum einen ist es außerordentlich, für so viele Menschen zu kochen. Zum anderen ist der Dank der Kinder ein großer Lohn. Und das Gemeinschaftsgefühl ist einzigartig“, sagt Stefan Fehrmann. Der DRK-Geschäftsführer aus Schwarzenbek ist seit der ersten Stunde dabei.

Erstmals gab es im Jahr 1999 ein Stadtspiel. „Damals war alles ganz einfach und provisorisch. Der Kreisju-



Waltraut Schröder bereitet Königsberger Klopse zu.

und Gas-Herden sowie mehreren Backöfen für 300 Kinder, 130 Betreuer und knapp 70 weitere Helfer von DRK und DLRG kocht.

Der Tag beginnt um 7 Uhr. Eine halbe Stunde später stärken sich die Köche, dann werden von 8 bis 9 Uhr 650 Brötchen, Wurst, Käse und Kakao an die „Tillhausener“ ausgegeben. Wenn das Frühstück durch ist, beginnen die Vorbereitungen für das Mittagessen. Am heutigen Freitag gibt es Königsberger Klopse, die aus 40 Kilogramm Hackfleisch bereits gestern vorbereitet wurden. Mittag gibt es von 12 bis 13 Uhr, trotz der großen Zahl der Gäste reicht diese eine Stunde völlig aus. Um 18 Uhr gibt es Abendessen. Insgesamt geben die Köche an zehn Tagen 10 000 Portionen aus.

Besonders hektisch war es übrigens beim jüngsten Stadtspiel 2013. Da kamen die Helfer mit ihrer Küche direkt vom vierwöchigen Hochwasser-einsatz an der Elbe. Sie hatten nur einen Tag Pause.

gendring hat uns gefragt, ob wir kochen könnten und ich habe zugesagt“, erinnert sich Fehrmann. Es gab eine Gulaschkanone, drei Kühlchränke und zwei Küchenzelte. „Wir haben es einfach gemacht. Die Lebensmittel habe ich jeden Tag morgens um 6 Uhr von der Metro geholt. Dann wurde es von Jahr zu Jahr professioneller“, berichtet Fehrmann, der mit seinem Team nun mit modernen E-