



Stefan Fehrmann (li.) vom DRK-Ortsverein Schwarzenbek und Mukesch Rai mit vorbereiteten Reibekuchen-Burgern. Foto: Nordmann

Der Bauch von Tilhhausen

Zu Besuch in der DRK-Küche des Möllner Stadtspiels

Mölln (mno). Ein appetitlicher Duft liegt in der Luft des großen DRK-Küchenzelts. Fleißige Hände bereiten gerade das Mittagessen der 300 Kinder und 150 Betreuer des Stadtspiels vor. Eine Meisterleistung der Logistik und Könnens sowie eine Herausforderung für die ehrenamtlichen DRK-Helfer.

Willi Völpel wendet in der XXL-Pfanne Hähnchenfleisch-Streifen. Geschnetzeltes mit Reis soll es am Donnerstagmittag beim Stadtspiel geben. Seit dem ersten Stadtspiel 1999 hilft er in der Küche mit. Ein Mann mit Erfahrung. Jede Menge Erfahrung hat auch Stefan Fehrmann. Er und sein DRK-Ortsverein Schwarzenbek koordinieren beim Stadtspiel die Versorgung mit Spets und Trank. Täglich bereiten 25

DRK-Helfer aus den verschiedenen Ortsvereinen im Kreis die drei Mahlzeiten für das Stadtspiel zu, erklärt Einsatzleiter Fehrmann, der dem MARKT einen Blick hinter die Kulissen erlaubt. 110 DRK-Helfer sind insgesamt im Einsatz. Los gehts um 8 Uhr mit dem Frühstück. Mit Pausen geht der Dienst bis 20 Uhr.

Viele opfern ihren Urlaub für die zehntägige Veranstaltung im Möllner Luisenbad. Die Motivation sei groß, weiß Fehrmann, der seit 1999 bei jedem Stadtspiel mit dabei ist. Das Dankeschön der Kinder und die Gemeinschaft, das sich gegenseitige Helfen sowie der Spaß seien Ansporn für die Mitarbeiter.

Als Diplom-Ökothnologe kennt sich der Schwarzenbeker mit der Nahrungsmittelzubereitung aus. Ausgebil-

dete Köche gebe es nicht, aber: „Vom DRK wurden Veranstaltungskoch-Ausbildungen angeboten“. Oftmals helfe aber auch die „Qualifikation Hausfrau“, sagt Stefan Fehrmann schmunzelnd.

Etwas mehr als für einen normalen Haushalt benötigt die voll ausgestattete Großküche schon, die in Zelten auf dem Gelände untergebracht

ist. So werden in zehn Tagen über 10.000 Essensportionen ausgegeben. Verbraucht werden unter anderem insgesamt 140 Kilogramm Butter, 250 Kilo Wurst und Käse, täglich 45 Kilo Brot und 650 Brötchen. Für das Geschnetzelte zu Mittag werden aktuell 40 Kilogramm Fleisch benötigt. Die Küche ist tiptop.

„Die Lebensmittelüberwachung kontrolliert, bisher ohne Beanstandungen“, erklärt Stefan Fehrmann. Den Kin-

dem schmeckt es jedenfalls. Die Erfahrung der Küchenmannschaft hilft. So sind Nudelgerichte und Schnitzel Pflicht, sagt Stefan Fehrmann. Was gar nicht lief, war Milchreis. Das lag aber eher an der Zubereitung solch einer großen Menge. Erstmals auf der Speisekarte stehen Königsberger Klopse. 1.500 Klopse müssen von Hand geformt werden.

Fehrmann: „Alle Speisen werden frisch zubereitet“. Beachtet werden auch Wünsche von Vegetariern sowie von zehnjährigen Kindern, die unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden. Ob Vegetarier oder nicht, Willi Völpel ist mit viel Herz bei der Sache. „Mir macht die Arbeit viel Spaß. Der Stadtspielermin ist bei mir fest eingebplant. Solange es geht, bin ich dabei.“