

# FRIEDA DREHT AM RAD



Hallo ihr Lieben,

wie ich bereits im letzten Rundbrief erwähnt habe, arbeite ich momentan in der Küche. Wir kochen für die Mitarbeiter und die Besucher unseres Gästehauses.

Viele Mitarbeiter bringen ihre Familie zum Mittagessen mit. Wenn keine Gäste im Haus sind, kochen wir an den Arbeitstagen für ca. 60 Personen. Grundsätzlich stehen allen, auch denen die nicht mit OM arbeiten, unsere Räumlichkeit zur Verfügung (Freizeiten, Tagungen).

Die Größe der Gruppen die unser Haus nutzen, liegt durchschnittlich bei 30. Das bisher größte Event war „Mission Possible“ mit 170 hungrigen Personen. Dass die Teilnehmer in der Vergangenheit immer gutes und reichlich zu Essen bekommen haben, liegt an unserem super duper Küchenteam:) Im Folgenden werde ich euch etwas Einblick in das Küchenleben geben.

Viel Spaß beim Lesen!



*Die Küche trägt weiße T-shirts, der Haushalt rote v.l.: Franzi (meine Zimmermitbewohnerin), ich, Clara*

Unser Küchenteam besteht aus insgesamt 7 Mitarbeitern: Paul, Jule und ich sind die FSJler, die das bestehende Team aus den Angestellten Irmgard, Lisa, Tanja und Aaron unterstützen.

Die Arbeit ist durch Schichten geregelt: Die **Frühschicht** beginnt um 7 Uhr und endet um 16 Uhr. Die **Mittelschicht** ist von 8 Uhr bis 17 Uhr. Um 10.30 Uhr fängt die **Spätschicht** an. In diesem Fall arbeitet man, bis nach dem Abendessen alles aufgeräumt ist. Meistens kann man gegen 19.30 Uhr Feierabend machen. Da wir nicht nur Mitarbeiter sondern auch Gäste im Haus haben, arbeitet die Küche und der Haushalt auch am Wochenende.

Neben dem Kochen für's Mittagessen sind die Hauptaufgaben in der Küche in drei Bereiche aufgeteilt: Speisesaal, Spülküche und Küche.



Nach dem Frühstück besprechen wir als Küchenteam, was wir zum Mittagessen kochen und was sonst noch vorbereitet werden muss, wie z.B. Nachtisch zubereiten, Kekse oder Kuchen backen. Danach klären wir, wer für welches Essen verantwortlich ist und wer welchen Bereich am Vormittag übernimmt. Nach dem Mittagessen sind die Bereiche fest uns FSJlern zugeteilt. Im folgenden erkläre ich die drei Bereiche etwas genauer:

Der **Speisesaal**. Die Hauptaufgaben in diesem Bereich sind das Herrichten des Speisesaals für die Mahlzeiten und das Wegräumen des Essens. Nach den Mahlzeiten wird das Buffet abgeräumt. Nach dem Mittagessen werden zuerst Rückstellproben vom Essen genommen, d.h., dass wir von fast allem Essen eine kleine



*Schnitzel zum Mittagessen :)*

Portion einfrieren. Beim Frühstück und Abendessen gibt es meistens ein kaltes Buffet, d.h. Brot, Aufstriche, Wurst- und Käseplatten, etc.. Nach den Mahlzeiten werden die Theke und alle Tische abgewischt und die Gläser und Servietten aufgefüllt. Außerdem werden die Wärmewägen (diese halten das Essen warm) sauber gemacht und auch über

den Wasserspender und die Kaffeemaschine wird einmal drübergewischt.

Die **Spülküche**. Diese ist durch den Speisesaal räumlich getrennt von der „normalen“ Küche und verschafft somit eine gewisse Ruhe.

Auch wenn die Ruhe sehr angenehm gegenüber dem oft sehr lauten Speisesaal ist, höre ich gerne Musik beim Arbeiten. Am liebsten bin ich in der Spülküche außerhalb der Bürozeiten, also am Wochenende oder abends, denn da interessiert sich keiner für die Lautstärke :)

Wenn mehr als 30 Gäste zu Abend essen, wird danach noch gespült, ansonsten kann die Spülmaschine bereits vor dem Essen ausgeschaltet werden. Wenn ich in der Spülküche bin, bin ich meistens zwischen 15 und 16 Uhr fertig mit Spülen und beginne dann mit dem Reinigen der Spülküche, d.h. Spülmaschine und Boden sauber machen.

Die **Küche**. Dazu zählt das Spülen mit der Hand, das Rausbringen des Mülls, anschließendes Desinfizieren der Mülleimer und das Reinigen

des Bodens. Außerdem ist man dafür verantwortlich, dass der Putzplan eingehalten wird.

Von diesen drei Bereichen bin ich am liebsten in der Spülküche, wobei ich auch gerne mit der Hand spüle.

Ebenfalls bringe ich auch gerne den Müll raus, aber nicht weil er so schön stinkt und auch ab und zu ziemlich eklig sein kann, sondern weil ich meistens den ganzen Tag im Haus verbringe und mir dadurch die frische Luft fehlt.

Auch vom Wetter bekomme ich oft nicht viel mit, was dazu führte dass ich öfter von Kälte oder Regen überrascht wurde :)



Natürlich freue ich mich nicht nur, wenn ich sauber machen kann, sondern ich backe auch sehr gerne, wie viele von euch wissen. Und dazu bekomme ich hier viele Möglichkeiten. Für das Mitarbeiterkaffee, Nachtschicht, Gästegruppen oder andere besondere Veranstaltungen, muss die Küche oft Kekse und Kuchen bereitstellen, manchmal gibt's aber auch nur Obst :)



*Ein paar Kekse, die ich gebacken habe*

Das Backen an sich ist ja schon cool. Aber hier backen wir mit viel größeren Mengen und haben natürlich auch große und leistungsfähigere Rührmaschinen dazu. Diese Tatsache erklärt, warum Jule und ich uns sofort bereiterklären, die Aufgabe zu übernehmen, wenn es etwas zu Backen gibt.

Obwohl es echt Spaß macht mit so großen Rührmaschinen zu arbeiten, hat es auch eine schwierige Seite:

Um die großen Mengen zu verarbeiten benötigt man viel Zeit. Da hat man schon fünf Bleche voll mit Keksen und trotzdem ist die Rührschüssel noch fast so voll wie vorher. Wie ihr auf dem Bild sehen könnt, passen in unsere Backöfen bzw. Convektomaten einige Bleche rein.



Auch das Gewicht von so viel Masse kann zum Nachteil werden. Als ich fünf Bleche Bananenkuchen gebacken habe,

mussten wir die Rührschüssel zu zweit hochheben :) . Alleine wäre man mit heben, portionieren, auskratzen und allem anderen was dazu gehört, überfordert.



Das sind die Zutaten für den Bananenkuchen

Meine lustigste Erfahrung mit solchen großen Mengen war Folgende: Wir haben selber Pudding gekocht. Deshalb hatten wir um die 150 Eiweiß übrig. Diese wollten wir zu Baiser verarbeiten. Beim Aufschlagen konnte ich nur die Hälfte des Zuckers hinzufügen, weil der

Eischnee bereits aus der großen Rührschüssel gequollen ist.



Kokosmakronen

Alles in Allem kann ich sagen, dass mir die Arbeit in der Küche und mit dem Team sehr viel Spaß macht. Ich begegne immer wieder neuen Herausforderungen und lerne beim Kochen das Ein oder Andere dazu. Aber ich kann auch mit einfachen Tätigkeiten die Küche und somit OM unterstützen und genau das war eines meiner Ziele: mit dem, was ich an Fähigkeiten habe, Gottes Reich zu bauen!

Ich hoffe, dass ihr euch jetzt mehr unter meiner Arbeit vorstellen könnt. Neben dem Arbeiten haben wir als FSJler, aber auch als ganzes OM Team, auch viele andere Veranstaltungen und Treffen. Darüber werde ich in meinem nächsten Rundbrief berichten.

Ich wünsche euch eine gesegnete Weihnachtszeit!

*Liebe Grüße  
Frieda*

