

Der „Küchenbericht“

Am Donnerstag ging´s gleich los: das halbe Küchenteam (mein Vater und ich) fuhren zusammen mit Laura, die als Leiterin dabei war, in Richtung Schweiz.

Nach drei Stunden waren wir in Zell im Wiesental (bei Lörrach) angekommen.

Das Haus machte einen typischen CVJM-Eindruck. Die Küche sah noch mit am besten aus.

Schnell waren alle Vorbereitungen für Freitag getroffen und wir konnten uns einigermaßen beruhigt in die quietschenden Betten legen.

Der Freitagmorgen begann, wie der Donnerstag aufgehört hatte – mit Ruhe und Gelassenheit.

Doch gegen Mittag kamen sie dann. Fröhlich stiegen die Kinder nacheinander aus dem Bus.

Die Stimmung kippte sofort, als das Haus in Sichtweite war.

In der Küche herrschte auch schon Chaos. Unser Team war zwar jetzt komplett (Elias war ebenfalls mit dem Bus gekommen) aber beim Mittagessen merkten wir schnell, dass wir uns einiges zugemutet hatten. Es tauchten einige Probleme auf.

Die Teller waren wahllos in den Küchenschränken verteilt, die Gläser reichten gerade so und 6 Kilo Pommes waren anscheinend zu wenig.

Nach dem fünften : “Pommes alle“ riss mir dann auch fast der Geduldsfaden.

Als die Kinder satt waren, rückte der erste freiwillige Küchendienst an.

Eine Spülmaschine gab es zwar, aber wir spülten alles mit der Hand.

Während die Kinder sich in der Umgebung umsahen und

Kennenlernspiele veranstalteten, waren wir schon an den

Vorbereitungen für das Abendessen. Alleine das Gemüseschneiden dauerte schon mal 45 Minuten.

Die Mahlzeit verlief fast ruhig (bis auf die Wörter:“ Butter alle“ bekam ich nichts mit, ich war ja in der Küche) und die Kinder knabberten zufrieden ihre Wurst- und Käsebröte.

Der Samstag fing für die Küche um halb sieben an. Wieder bekamen wir Unterstützung von Laura.

Die Aufgaben waren schnell verteilt: Elias kümmerte sich um Tee und Geschirr, die Küchenfee, wie wir meinen Vater nannten, backte Brötchen auf. Laura und ich schnippelten Obst für das Müsli und den Obstsalat.

Um 8 Uhr war der Radau groß – die Kinder wurden von Lena, die Tagesteamer war, geweckt.

Beim Frühstück saßen dann alle frisch und munter da. Doch die Gesichter wurden länger, als klar wurde, dass die Brötchen zur Hälfte weiß und zur Hälfte *gesund* waren. Aber wer Hunger hat, isst bekanntlich alles.

Abräumen, spülen einräumen und dann ging schon die Vorbereitung auf das Mittagessen los. Einkaufen, vorbereiten, richten und dann kochen. So war das täglich nach dem Frühstück.

Was gab es alles zum Mittagessen?

Spagetti Bolognese , Hähnchenschenkel mit Pommes, Fleischkäse mit Kartoffelbrei, Gemüsesuppe mit Maultaschen (120 Stück !), Salat, Bratkartoffeln, Fischstäbchen und so weiter. Jetzt immer in der richtigen Menge.

Papa hat ganz schön geschwitzt bei der Mengenkalkulation.

Zum Nachmittagssnack gab es Gemüse, Blätterteigrollen oder Obst. Das war immer meine Rolle und Laura hat mir dabei geholfen.

Abends lief die Routine mit Brot, Käse, Wurst. Das war alles gut eingespielt.

Am Donnerstagabend haben wir Nürnberger Würstchen gegrillt, draußen.

Elias, Matthias und Felix haben das gemacht. Der Rekord bei den Würstchen lag bei etwa 40 (von einem).

Am Mittwoch haben Elias und ich das Tagesprogramm (Bergwerk und Schwimmbad) mitgemacht und die Küche der Küchenfee überlassen. Die war abends ganz schön geschafft.

Unser Tag ging häufig von 7.30 Uhr bis 21.00 Uhr in der Küche. Ganz schön anstrengend.

Zum Bunten Abend am Freitag haben wir in der Küche noch ein Buffet beigesteuert mit: Hähnchenschenkeln, salzigen und süßen Blätterteigrollen, Oliven, Nudelsalat, Obst, Würstchen, Käse- und Wurstigel.

Sah gut aus und war schnell verspeist.

Samstags vor der Abfahrt war dann noch Großputz in der Küche angesagt. Lena hat uns noch beim Fußboden geholfen. Es hat alles geblitzt und gefunktelt, sah besser aus als bei der Ankunft.

Nach den acht Tagen waren wir von der Küche ordentlich geschafft.

Papa hat Sonntag nachmittags 4 Stunden geschlafen.

Trotzdem, es hat Spaß gemacht und den Kindern (und den Leitern) hat es ganz toll geschmeckt.

Ich werde das wahrscheinlich noch einmal machen.

Susanne Bettels