

# Plötzlich wird auch Koshari zubereitet

Seit fünf Wochen wird in der Küche des DRK-Pflegeheimes in Bad Lobenstein auch für Flüchtlinge gekocht. Das ist eine zusätzliche Herausforderung, der sich das Team gerne stellt.

Von Peter Hagen

**Bad Lobenstein.** Am Montagmittag steht Hähnchenspieß mit fruchtiger Currysoße und Reis auf dem Speiseplan. Diese Mahlzeit lassen sich die Bewohner des DRK-Pflegeheims Am Alten Hügel genau so schmecken wie deren neue Nachbarn in der ehemaligen Polizeistation. Doch es gibt auch Tage, an denen sich die Mahlzeiten schon deutlich unterscheiden.

Es ist eine anspruchsvolle Aufgabe, diesen Spagat hinzubekommen: den Bewohnern im Pflegeheim ihre gewohnte Kost zuzubereiten, wie sie Thüringer mögen, und zusätzlich einen Streifzug durch die arabische Küche zu unternehmen. „Unsere Mitarbeiter sind alle sehr motiviert, diese Herausforderung anzunehmen“, sagt Küchenchef Thomas Lehrach, „es ist auch sehr interessant.“ Denn gerade die Zubereitung von vegetarischen Gerichten oder das Kennenlernen neuer Gewürze sei eine willkommene Abwechslung zur gewohnten Thüringer Hausmannskost. „Ras el-Hanout“ gehört beispielsweise zu den Zutaten, die bislang in der DRK-Küche kaum im Gewürzregal zu finden war. Weil Thomas Lehrach aber auch privat die arabische Küche nicht fremd ist, kennt er sich aus.

Umgekehrt werde aber gleichermaßen versucht, die Flüchtlinge an die deutsche Küche heranzuführen. „Neulich gab es Spinat mit Kartoffeln und Rührei“, berichtet der 36-jährige Küchenchef, „da war die Reaktion bei einigen Kindern ähnlich, wie es auch in deutschen Haushalten bekannt ist.“ Es gab also bei den Kleineren durchaus lange Gesichter. Weit oben auf der Be-

liebheitsskala steht bei den Gerichten indes Hühnerfrikassee mit Reis.

Mit der Versorgung der Flüchtlinge in der momentanen Bad Lobensteiner Außenstelle der Erstaufnahmeeinrichtung Eisenberg beweist das Deutsche Rote Kreuz im Saale-Orla-Kreis derzeit einmal mehr, zu welch logistischen Höchstleistungen die Mitarbeiter fähig sind. Das

ging schon damit an, dass zunächst völlig unklar war, wann wirklich die bis zu 100 zusätzlichen Essensteilnehmer kommen. Am 14. August – jener Tag, an dem überraschend die Polizeistation ausgeräumt worden war – hieß es zunächst noch, dass ab dem Folgetag zur Mittagszeit die Flüchtlinge zu versorgen seien. Entsprechend mussten Vorräte beschafft und

die Speisepläne erstellt werden. Dann blieben die Flüchtlinge überraschend aus, bis sie vier Tage später tatsächlich gebracht worden waren.

Bislang ist vorrangig für die 80 Heimbewohner des eigenen Hauses gekocht worden, die sechs Mahlzeiten täglich erhalten. Hinzu kommen die Mahlzeiten für Essen auf Rädern, Sozialdienste wie Diakonie und



Küchenchef Thomas Lehrach, hier mit seiner Kollegin Ute Sell, kocht jetzt im DRK-Pflegeheim in Bad Lobenstein auch spezielle arabische Gerichte. Foto: Peter Hagen

Volkssolidarität und private Essensteilnehmer – unterm Strich um die 180 Mahlzeiten allein zur Mittagszeit. Jetzt sind es an die 100 Essensteilnehmer mehr, weshalb das Küchenteam der DRK Saale-Orla-Service GmbH mit bislang acht Mitarbeitern Verstärkung erhielt. „Zwei Mitarbeiter gehörten zu unserer Reserve, drei wurden zusätzlich eingestellt“, erklärt Thomas Lehrach. Diese drei neuen Mitarbeiter seien übrigens direkt aus der Arbeitslosigkeit gekommen.

Ganz selbstverständlich wird bei der Essenszubereitung für die Flüchtlinge der im Islam praktizierte Verzicht auf Schweinefleisch respektiert. Da sind nicht allein der Schweinebraten oder die Schweinsroulade tabu, sondern auch sämtliche Nahrungsmittel, denen Schweinefleisch beigegeben sein könnte. Gelatine beispielsweise wird auch aus Schweinefleisch hergestellt und findet sich in vielen Lebensmitteln wieder, von der Crèmespeise bis zum Frischkäse. „Das Verbot von Schweinefleisch nehmen alle unsere Mitarbeiter sehr ernst“, versichert Thomas Lehrach.

Gekocht werde speziell für die Flüchtlinge beispielsweise sehr viel mit Linsen, Bohnen, Kichererbsen oder Reis. „Koshari“, ein ägyptisches Gericht aus Nudeln, Reis und Linsen, wird in den Herkunftsländern der Flüchtlinge praktisch zu jeder Tageszeit gegessen. „Gemüsereis könnte es an jedem zweiten Tag geben“, kennt Thomas Lehrach den Appetit der neuen Nachbarn. ► KOMMENTAR