

Der Dirigent der 1000 Mahlzeiten

Das Team der Ivenacker Kinnerkök sorgt jeden Tag für das Wohl unserer Jüngsten

10.00 Uhr – Kaffeepause: Gemeinsam sitzt das Team der Ivenacker Kinnerkök um den gedeckten Tisch im Aufenthaltsraum eines Integrationsbetriebes. Es gibt noch einmal eine große dampfende Tasse Kaffee und etwas Obst. Es gibt Lob oder Kritik, es gibt Spaß oder Ernstes und vor allem gibt es Miteinander. Denn während es in vielen Büros jetzt erst richtig los geht, haben die Köchinnen Ivonne Koczian, Susanne Schme-

pünktlich um 9:30 Uhr mehr als 1200 Essen auf den Weg zu den kleinen hungrigen Mäulern der Kitas zu bringen. Es ist die heiße Phase, in der seine Leute über „Tische und Bänke springen, um das Essen raus zu bekommen.“ Mittag in einer Großküche kochen heißt – pünktlich um 5.00 Uhr anfangen.

Der AWO-Chef muss auslöffeln Ein paar Portionen gehen in die Verwaltung der AWO Demmin. Soll der Chef Klaus Schmidt ruhig auslöffeln, was er sich da eingebrockt hat! Schwer fallen dürfte es ihm nicht. Weil

ten alle Kitas beliefert werden. Kriemann hatte bei der Umsetzung freie Hand, setzte viel auf Teambildung und hatte Erfolg. Die ursprünglich für 800 Essen geplante Küche stockte schnell auf 1200 Essen auf und wurde rentabel. Was bei der Inbetriebnahme überdimensioniert wirkte, kommt den Köchen und Küchenmitarbeitern heute zu Gute. „Dank der großzügigen Fläche können wir uns die Thermoporte in der richtigen Reihenfolge aufstellen. Alle Komponenten – so die einzelnen Bestandteile des Menüs – können gleichzeitig gekocht werden. Jeder Koch

Dort schrieb er irgendwann seinen Namen dran, nachdem ihm die Frauen immer die Temperatur verstellten. André Obendorf hat in der Gastronomie gearbeitet und weiß „die unschlagbaren Arbeitszeiten“ zu schätzen.

Erfolgreich im Tandem

Die Zusammenarbeit mit den Behinderten macht André Obendorf Spaß. Er hat auch einen Helfer, mit dem die Chemie besonders gut stimmt. „Ihren Liebling haben sie alle“, weiß Kriemann. Dem Küchenleiter entgeht das mit seinen wachsenden Augen und dem Gespür

auch eine Lernaufgabe für die Köche: „Wir mussten lernen, uns aufeinander einzustellen“, sagt Anja Roloff. „Wenn die Zusammenarbeit nicht klappt, dann müssen wir was ändern, denn sie können das nicht“, erklärt Ivonne Koczian ergänzend und

haben selbst Kinder. Kriemann meint scherzhaft dazu: „Ich hab hier schon drei Kinder bekommen, wo soll das nur hinführen.“ Er ist für die Personalpolitik verantwortlich und hatte sich für junge Mitarbeiterinnen entschieden, aber er weiß auch,

sion, die ihn sein Leben lang begleitet. Seinerzeit als Küchenchef hauptberuflich bei einem freien Ausbildungsunternehmen und jetzt über das Integrationsprojekt der AWO in Ivenack. Als er nach der Wende Gaststättenbetreiber wird, schmeckt ihm das gar nicht: „Da war ich nicht in der Küche“, stellt er einfach nur fest.

Das perfekte Küchenorchester

Kriemann kocht nicht, er dirigiert: Weist auf Kleinigkeiten hin, springt mal ein, hat ein Auge auf die Zeit während der Hauptarbeitsphase von 7.00

siliendekoration ist Petersiliendekoration. Kriemann ist ebenso fair. „Es geht doch nur miteinander! Die Köche können mich total auflaufen lassen und dann häng ich hier den ganzen Tag nur am Telefon“, sagt er. Ein Zug, den die Mitarbeiter sehr zu schätzen wissen. „Es bringt doch nichts, etwas zu verschweigen“, lacht Susanne Schmedemann. „Er hört alles und kriegt alles mit. Es ist ja fast schon unheimlich.“ Das geht auch den Erzieherinnen in der Kita so. Wenn Kriemann einfach mal so reinschneit und nachschaut: Wie wird das Essen serviert; schmeckt es?



Fertig zur Auslieferung



Team der Ivenacker Kinnerkök



Das Team beim Frühstück



Mitten in der Arbeit



Küchenleiter Ralf Kriemann und Anja Roloff in einer Besprechung

Fotos: Manuela Kuhlmann

demann, Anja Roloff und Koch André Obendorf ihr Hauptwerk bereits vollendet. Zusammen mit ihren fünf Küchenhilfen und Beiköchen Stefan Bohn, Astrid Kagel, Steve Hein, Steffi König und Mirko Lüthke befüllten sie vor einer halben Stunde noch im Minutentakt insgesamt 55 Thermoporte für 32 zu beliefernde Einrichtungen, wie u.a. Kitas der AWO Demmin und Neubrandenburg, Grundschulen oder Kitas anderer Träger. In bewährten Bahnen und nach jeweils akribisch abzuhakenden Listen wanderten duftende Kartoffeln, heißes Gemüse und grammgenau portioniertes Fleisch in die mit kochendem Wasser gefüllten Wärmbehälter. Vor der Lieferzone warteten die Fahrer in entspannter Ruhe. Drinnen ist es dampfig-heiß, unerbittlich tickt die Uhr und Schweißperlen sickern von der Stirn in die akkurat Kochmützen der Essensträger. Leiter Ralf Kriemann ist der Dirigent des „Küchenorchesters“, bei dem jeder Schritt und jeder Handgriff sitzen muss, um

kein Anbieter gefunden werden konnte, der kindgerechtes Essen liefern kann, entschied sich der Geschäftsführer 2012 eine eigene Küche in Ivenack für die AWO Kindergärten einzurichten. In der Ivenacker Kinnerkök wird auf kleine Abmaße, beispielsweise bei Nudeln (Hörnchen statt Spagetti) geachtet. Es gibt kleine Bratwurst und statt Rinderbraten und Schnitzel servieren die Erzieherinnen Hackbraten, weil den die Kinder besser kauen können. Scharfes oder Salziges steht nicht auf dem Speiseplan. Schrittweise sollte die Auslastung erhöht werden. Schmidt hatte noch keine Erfahrung im Kantinengeschäft und Kriemann musste schauen, wie schnell das Team zusammen wächst. Zu dem gehörten von Anfang an auch Menschen mit Handycap.

Freie Hand und großzügige Planung

„Es war ein Glück, dass die Küche großzügig geplant wurde“, weiß Ralf Kriemann heute, denn schneller als erwartet konn-

hat seinen Bereich und auch die Hygiene-Anforderungen lassen sich besser umsetzen. Ein Luxus, den Ralf Kriemann wohl mit am Meisten zu schätzen weiß: „Ich habe in einer anderen Firma auch schon mit dem Rücken zur Wand gearbeitet und zwar im wörtlichen Sinne. Da musste ich mir die Thermoporte stapeln. Das kostet Zeit, Kraft und Nerven“, erinnert er sich. Koch André Obendorf genießt sein eigenes Reich und seine zwei Schwenkpfannen. Mit denen kann alles gleichzeitig abgebraten werden, was Zeit spart. Wie durch eine unsichtbare Linie getrennt arbeitet er auf einer Seite der Küche, die Frauen wirbeln auf der anderen. Er ist zuständig für das Fleisch und die Soße, arbeitet an diesem Tag mit Stefan Bohn, mit dem es Hand in Hand geht. „Er hat es auch nicht immer leicht mit den ganzen Frauen hier“, schmunzelt Ralf Kriemann. Sein Geschenk an den ruhigen Obendorf: er ist der unangefochtene Herr auf seiner Seite und an den Kombi-Dämpfer darf nur er ran.

fürs Personal nicht. Er kennt auch die kleinen Geschichten dahinter, weiß, dass es mal ein besonderes Geschenk gab, was die Arbeitsfreundschaft besiegelte. Aber die Tandems müssen immer mal wieder wechseln. „Ich weiß schon, wer besonders gut zusammen arbeitet, aber das tut den Integrationskräften nicht gut. Sie schießen sich zu sehr auf einen Koch ein. Fällt der aus, klappt es in einer anderen Konstellation nicht mehr.“ Die Zusammenarbeit mit den behinderten Mitarbeitern fordert, dass alle jeden Tag dran bleiben und immer wieder aneinander arbeiten. Es ist ein ständiges Rad“, erklärt Ralf Kriemann. „Kein Tag ist gleich, man kann nichts aufeinander aufbauen und fängt manchmal fachlich wieder von vorne an. Zwei der Integrationsmitarbeiter haben eine Ausbildung zum Beikoch. Einer ist sogar Quereinsteiger. Er entschied sich für die Küche und wurde in einhalb Jahren in den Grundlagen ausgebildet. Die Arbeit mit Menschen mit Behinderungen ist

nippt an ihrem Kaffee. „Sie gehören zu unserem Team, darum sind sie wichtig für uns.“ Darum ist es auch kein Problem, wenn am Ende der Schicht alle gemeinsam anfassen, damit der Abwasch schnell gemacht ist.

Das sind meine Kinder

Das Team um Kriemann gibt jeden Tag sein Bestes, um gesundes und schmackhaftes Essen pünktlich auf den Teller der Kleinen zu bringen. Grundlage der Planung bilden die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die einmal jährlich schult. Der Küchenchef, der zehn Wochen im voraus seine Essensplanung macht, seufzt: „Wir Mecklenburger lieben einfach Fleisch.“ Da sei es schon schwer, den Kleinen so oft Gemüse schmackhaft zu machen. Ich schummle etwas, gesteht er. „Ich lass die Wiener im Eintopf weg und mache lieber ein weiteres Menü mit richtig Fleisch.“ Was Kinder mögen, dass wissen die Köchinnen Ivonne, Susanne und Anja ganz genau. Alle drei

fallen Köche aus, geht das zu Lasten der anderen. „Wenn immer weniger das Gleiche leisten müssen, dann verheize ich meine Leute.“ Das ist etwas, was er vermeiden muss. Mit einem offenen Ohr an den Freuden und Sorgen seiner Mitarbeiter versucht er zu entscheiden, wie belastbar seine Mannschaft ist.

Koch und Seefahrer

Der gebürtige Demminer Ralf Kriemann wollte immer nur Koch werden, das wusste er schon ganz früh. Und er wollte zur See fahren. Da ließ er auch als Jugendlicher nicht mit sich verhandeln. Da konnte der Vater sogar mit dem unterschriebenen Maurervertrag in der Hand ankommen – das war schon was zu DDR-Zeiten. Letztendlich wurde er doch Schiffskoch beim Fischkombinat. Im Gegenzug verpflichtet ihn der Staat zu drei Jahren in der Armee. Nicht nur das Kochen liegt ihm, sondern auch das Führen und Lehren. Mit 20 bildet er bereits Küchenleiter und Meister aus – eine Profes-

bis 9.30 Uhr. Seine Blicke wandern auf die Listen an der Wand auf der weißen Tafel. Hier ist die Schaltzentrale, das Logistik-Erfassungssystem – ganz einfach Fenster des kleinen Kinderrestaurants mit Stift und Häkchen. Alle Wege sind eingeschliften, jeder weiß genau, was er zu tun hat. Jedem Koch ist eine Hilfe zugeordnet, jeder kennt seinen Platz. Wie in einem eingespielten Orchester geht es nun Hand in Hand. Die Fahrer warten, der Takt wird schneller. Ralf Kriemann lüpfte die Deckel, kostet noch einmal ... und merkt, „hier fehlt doch die Petersilie“ und ärgert sich, dass der Rest der Ladung schon raus ist. Denn Kriemann ist Perfektionist. Pünktlich da sein heißt, fünf Minuten früher und Peter-

„Ich soll mich anmelden – das könnte denen so passen“, lacht er. Denn was gibt es Schöneres als beispielsweise mal durch das Fenster des kleinen Kinderrestaurants in der Kita „Mischka“ zu luken und die Kinder beim Essen zu beobachten. Andersrum kriegt auch er sein Fett weg. Fehlte etwas, waren die Kartoffeln zu wenig – wenn der Küchenleiter unterwegs war, kommt er oft mit einer Wunschliste zurück. Dann heißt es Teambesprechung in der Kaffeepause und dann feilt er wieder an seinem perfekten Küchenorchester.

Manuela Kuhlmann, freie Journalistin