

Frau Salzmann ist die Köchin im Kolping-Jugendwohnheim, Oliver Rempel hat sie interviewt:

Frau Salzmann, wie lange arbeiten Sie schon im Kolpinghaus Würzburg als Köchin?



Seit Januar 2002.

Das ist eine lange Zeit, macht Ihnen die Arbeit immer noch Spaß?

Ja, freilich. Sonst wäre ich schon längst weg... :)

Welche Mengen kochen Sie denn so am Tag?

Bei Gyros z.B. 30kg Geschnetzeltes, 35kg Bratkartoffeln und 10kg Tzatziki.

Bei solchen Größenordnungen, kommen Sie da mit dem Würzen nicht völlig durcheinander?

Nee, nee, hab ich alles im Griff.



Frau Salzmann kocht und gibt das Essen aus

Und was sind die Lieblingsgerichte der Bewohner?

Schnitzel und Pommes, Currywurst, Salate.

Es gibt ja sicher auch Vegetarier oder auch Moslems hier bei Kolping, gibt es da Probleme?

Auf die wird natürlich Rücksicht genommen und extra gekocht.

Essen soll schmecken, aber auch gesund sein!

Es gibt selbstverständlich täglich frische Salate.

Und wie kommen Sie mit den Jugendlichen klar?

Super! Mit Humor läuft alles besser.

Sind Sie alleine in der Küche, oder werden Sie noch unterstützt?

Meine Kollegin Frau Brand unterstützt mich ab 16:30 Uhr. Kochen tue ich allein.

Das Abendessen ist im Kolpinghaus die Hauptmahlzeit, da die Bewohner tagsüber ja die Schule besuchen. Der Beginn der Essenszeiten wurde kürzlich verlegt von 16:00 Uhr auf 17:00 Uhr. Warum wurde diese Entscheidung getroffen?

Es ist einfach die günstigere Abendessenszeit für die Bewohner.

Frau Salzmann, eine anonyme Umfrage unter den Bewohnern vom letzten Jahr hat ergeben, dass über 90% der jungen Menschen mit dem Essen im Kolpinghaus zufrieden oder sogar sehr zufrieden sind. Darauf dürfen Sie stolz sein!

Ja, klar!

Zum Schluss bitte ich Sie noch um einen ganz persönlichen Tipp: welches Gericht ist gesund, schmeckt gut und kann unkompliziert zubereitet werden?

Vollkornspaghetti mit Bolognesesauce und Salat.

Frau Salzmann, vielen Dank für das Interview!

Gerne.

Würzburg, 17.06.2010/Oliver Rempel