

Leckeres aus der Tafelküche

Einmal im Monat wird bei der Mündener Tafel für die Kunden auch gekocht

HANN. MÜNDEN. „Hat's geschmeckt?“ „Sehr lecker!“ Minestrone gibt es dieses Mal in der Tafel-Küche in Hann. Münden. Marika Bellmann und Lydia Stieler haben die italienische Gemüsesuppe in der Küche im Geschwister-Scholl-Haus zubereitet und geben Teller auf Teller über den Tresen.

Einmal im Monat wird gekocht bei der Mündener Tafel – mit Zutaten, wie es sie sonst auch in der Lebensmittelausgabe gibt, berichtet das Duo, dass schon seit 2009 das Küchenteam bildet. Die Gerichte: international, aber meistens fleischlos – da können die Vegetarier zugreifen und alle, die kein Schweinefleisch essen, können es sich auch bedenkenlos schmecken lassen.

50 Portionen kochen die Frauen jeweils. Serviert wird, während nebenan die Lebensmittelausgabe der Tafel läuft. Lydia Stieler und Mareike Bellmann fangen an ihren Kochtagen um 9.30 Uhr mit den Vorbereitungen an, „wenn es viel zu schnippeln gibt auch früher“, sagt Lydia Stieler. Ab 11.30 Uhr kann dann gegessen werden.

In die Kochtöpfe wandert gern solches Gemüse, das für

viele eher ungewohnt ist, wie Fenchel oder Staudensellerie, und das sonst bei der Lebensmittelausgabe selten genommen wird, erzählt Marika Bellmann. Die Gäste lassen sich immer wieder die Rezepte erklären, holen sich Anregungen und kochen Gerichte zu Hause nach.

Längst ist das Mittagessen bei der Tafel zu einem Treffpunkt geworden. Und auch dem Küchen-Duo macht es Spaß, mit den Kunden in Kontakt zu kommen.

Die Tafeln, einst als Nothilfeprojekt gegründet, sind längst eine Institution. Das wird durchaus kritisiert, ist sich auch Barbara Jankowski vom Tafel-Vorstand bewusst: Machen solche Projekte nicht Armut im Wohlstand erträglich? „Nein“, sagt Jankowski entschieden. „Wir lindern Armut und sorgen dafür, dass Lebensmittel, die noch essbar und gut sind, nicht weggeworfen werden.“ (tns)



Guten Appetit: Einmal im Monat wird im Geschwister-Scholl-Haus mit Tafel-Zutaten gekocht, hier mit Sonja Kuchenbuch (vorne) und am Kochtopf Marika Bellmann.

Foto: Sangerhausen

HINTERGRUND

An einem Runden Tisch bereiteten ab 2004 auf Initiative des Diakonischen Werkes Münden Vertreter der AWO, des DRK, der katholischen sowie der reformierten Kirche, der Gesellschaft für Arbeits- und Berufsförderung (GAB) und des Vereins Mündener Hilfe die Gründung der Mündener Tafel vor.

Im Juni 2005 nahm die Tafel ihre Arbeit auf, die Montags-Lebensmittelausgabe war zunächst im Gemeindehaus der reformierten Kirche in der Burgstraße, die Donnerstagsausgabe bei der GAB, die die Tafel sechs Jahre lang durch Mitarbeit und Lagermöglichkeiten unterstützte.

Als das reformierte Gemeindehaus renoviert wurde, zog die Donnerstagsausgabe ins katholische um, seit 2011 findet man beide Ausgaben im Geschwister-Scholl-Haus, wo die Stadt Hann. Münden die Räume mietfrei zur Verfügung stellt. Waren es am Anfang 120 Kundenkarten, so zählt die Tafel inzwischen 550 registrierte Kunden, die jeweils für ihre ganze Familie, oft mit vielen Kindern, Lebensmittel abholen. Zwischen 80 und 110 Menschen ziehen Nummern und reihen sich montags und donnerstags (11.30 Uhr bis 13 Uhr) bei der Lebensmittelausgabe ein, berichtet die Tafel. (tns)

Haltbare Lebensmittel spenden

Bei ihrer Aktion „Eins mehr“ am morgigen Samstag bittet die Mündener Tafel um die Spende haltbarer Lebensmittel: Nudeln, Reis, Konserven, Tütensuppen, Mehl und Zucker zum Beispiel. Frische Lebensmittel, die kurz vor dem Verfallsdatum stehen, erhält die Tafel von 20 Lebensmittelgeschäf-

ten im Altkreis Münden.

Die ehrenamtlichen Tafel-Helfer stehen morgen zwischen 9 und 13 Uhr vor dem Hitmarkt, dem Edeka Neukauf, dem Rewe-Markt und den beiden Aldi-Märkten in Hann. Münden. Sie bitten die Marktkunden, „Eins mehr“ zu kaufen und bei ihnen abzugeben. (tns)

Quelle: HNA vom 05. 06. 2015

DAS BAJOHR & MICHELETTI „URLAUBSPAKET“

DOPPELTE BRILLEN

Aktion gültig bis zum Beginn der Sommerferien am 23.0