

## Zwischen Köfte und Kartoffelbrei

Von Anja Katzmarzik, 13.05.09, 20:42h

**81 Jugendliche und 200 Erwachsene setzen sich seit 1994 dafür ein, dass 500 Kinder im „Hövi-Land“ Ferien machen. Dass alle satt werden, ist vor allem Brigitte Langen und Renate Wesierski zu danken.**



Brigitte Langen (r.) und Renate Wesierski (Bild: Hennes)

Es geht um die Wurst. Oder vielmehr: Cevapcici. Die Balkan-Spezialität aus Hackfleisch in Würstchen-Form darf auf keinen Fall Schweinefleisch enthalten. Nicht, wenn es Cevapcici nach dem Originalrezept sein sollen. Und nicht, wenn es ums gemeinsame Essen im Hövi-Land geht, dem alljährlichen Sommerferien-Kinderland für Höhenberg und Vingst (Hövi). Weil immer mehr Kinder muslimischen Glaubens Ferien in der ökumenischen Kinderzeltstadt machen, wird der Speiseplan bunter - und rücksichtsvoller. Da sind sich

alle elf Helfer beim letzten großen Treffen des Küchenteams vor den Ferien einig. Nicht erst seit eine Muslimin der Freiwilligen-Gruppe angehört.

Renate Wesierski traut keiner Wurst aus dem Glas - selbst, wenn Rindfleisch draufsteht. „Es gibt auch Putenwürstchen, die fünf Prozent Schwein enthalten“, gibt die 49-Jährige zu bedenken. Doch schweinefleischfreie Küche wird immer wichtiger, damit alle Eltern ihren Nachwuchs auch in Essensfragen dem Camp bedenkenlos anvertrauen können. Darum soll ein türkisches Produkt her.

Im Gruppenraum des Evangelischen Jugendbüros der beiden Kirchengemeinden an der Burgstraße in Vingst tagen die „Hövi“-Ehrenamtler, die dafür sorgen, dass weder Kinder noch Helfer während der drei Wochen Hunger haben müssen. Jeder Tag der dreiwöchigen Kinder- und Jugendfreizeit wird durchgesprochen und die Erfahrungen aus dem Vorjahr werden analysiert.

„Die Köfte waren gut letztes Jahr. Aber der Bulgur ist überhaupt nicht angekommen“, sagt Brigitte Langen ohne Umschweife. - „Köfte?“, wundert sich eine ältere Mitstreiterin über den fremdländischen Begriff. Der evangelische Pfarrer Jörg Wolke, der auch der Runde angehört, übt Diplomatie in der Frage der Frikadellen-Nationalität: „Wir nennen das einfach Buletten“.

Renate Wesierski und Brigitte Langen kochen für die Kinder in Höhenberg und Vingst schon seit mehr als zehn Jahren ehrenamtlich. „Zum Putenschnitzel die Kohlräbchen“, sagt Brigitte Langen. Sie wird nicht ohne Grund „die Saucenkönigin“ genannt - so kommt auch zu diesem Gemüse Sahne hinzu. „Dann es dat Fleisch och nit esu drüsch“, freut sich Langen in herrlichem Kölsch.

Die 63-Jährige aus Gremberg ist sogar schon seit 15 Jahren bei der ökumenischen Ferienaktion dabei. Sie sagte ihre Hilfe damals bei der Tauffeier für das Kind des Hövi-Land-Elektrikers zu, und sie will dabei bleiben, „bis mein Mann protestiert“. Die dreifache Mutter, Großmutter und Urgroßmutter findet es

einfach schön, für die Kinder zu kochen. Wenngleich sie auch die schwierigeren Esser seien. „Kinder sind kritischer“, meint die gelernte Paketzustellerin und findet es sympathisch, dass sie „die Wahrheit sagen, wenn et ihnen nit schmeckt.“

Doch das kommt selten vor. Am ersten Tag des Hövi-Landes ist das Lieblingsessen scheinbar aller Kinder ein Muss: Da gibt es Nudeln mit roter Soße - „dann ist das Eis gebrochen“, sagt Andreas Hildebrand. Der Diplom-Sozialpädagoge und Jugend-Stadtteilmanager misst dem Essen während der drei Wochen weit über das Sattwerden hinaus reichende Bedeutung zu. „Damit steht und fällt alles.“

Viele Kinder kennen gemeinsames Essen kaum noch. Einfache Regeln wie den Tisch zu decken oder erst aufzustehen, wenn alle zu Ende gegessen haben, werden hier eingeübt. Frühstück, Mittagessen und einen Nachmittagsnack nehmen die Mädchen und Jungen in ihren bis zu 20 Kinder großen Gruppen ein. Um jede Gruppe kümmern sich drei bis fünf ehrenamtliche Leiter.

Renate Wesierski kocht auch beruflich, als Köchin in der Kantine der Gemeinschaftsgrundschule An St. Theresia in Buchheim. Doch für sie ist ihr Ehrenamt keine Fortsetzung ihrer bezahlten Arbeit nach Feierabend. „Das ist für mich was anderes“, sagt die gebürtige Polin wie selbstverständlich. Ihre Kinder hätten schließlich früher auch immer teilgenommen. Wenn etwas in der Gemeinde zu tun sei, „dann machen wir eben mit“. Und mitmachen müssen viele, wenn es darum geht, 600 Essen für Kinder und Betreuer vorzubereiten, beispielsweise also allein für ein Mittagessen 125 Kilogramm Kartoffeln zu schälen. Knollen ohne Schale aus dem Glas kommen den gestandenen Hausfrauen nach einem Reinfall mit vorbereiteter Ware jedenfalls nicht mehr in die Töpfe. So stehen elf Leute beisammen, wenn es ums Schälen geht. „In zwei Stunden sind wir fertig“, meint Wesierski gelassen.

Ausdauer beweist die vierfache Mutter auch am Herd. Zwei bis drei Stunden vor der Gasflamme zu stehen und zu braten ist für sie kein Problem. „Ich komm' meistens an die Pfanne“, sagt sie ohne Klage. Wesierski wird es nie zu viel. Sie kocht auf Pfingstfahrten, während der Kommunion-Vorbereitung - oder, wie kürzlich, für die Teilnehmer der 72-Stunden-Aktion. Doch das Hövi-Land ist bei weitem die größte Herausforderung. Selbst für eine Kantinenköchin.

Nudeln Carbonara und Hühnerfrikassee sind schnell beschlossenen Sache. Doch was soll es bloß zu den „Köfte-Buletten“ geben, wo doch das Bulgur durchgefallen ist? Kartoffelbrei essen alle Kinder gern. Fertig-Püree schmeckt Brigitte Langen nicht. „Bäh!“, äußert sie ihren Abscheu. Doch wer könnte 120 Kilo Kartoffeln in einer Zeltküche stampfen?

So schnell gibt Wesierski nicht auf. Sie kennt ein leckeres Püree auf Pulverbasis aus ihrem Schulbetrieb. Das soll Brigitte Langen überzeugen. Doch um pro Riesentopf 150 Portionen zu vermengen, brauche es viel Kraft - oder viele Männer, glaubt Wesierski. „Renate! Die schlafen doch beim Rühren ein!“, lästert Langen wenig zurückhaltend. „Mir bruche en Maschin. Mir bruche 'ne Zementmischer!“

Niemand im Hövi-Land zweifelt daran: Die beiden kriegen das schon hin mit den Kartoffeln. Die Kinder werden am letzten Tag wieder ein paar Tränchen

vergießen - auch, weil es so gut geschmeckt hat. Erst danach fahren Renate  
Wesierski und Brigitte Langen selbst in Urlaub.

<http://www.ksta.de/jks/artikel.jsp?id=1238966934105>

Copyright 2009 Kölner Stadt-Anzeiger. Alle Rechte vorbehalten.