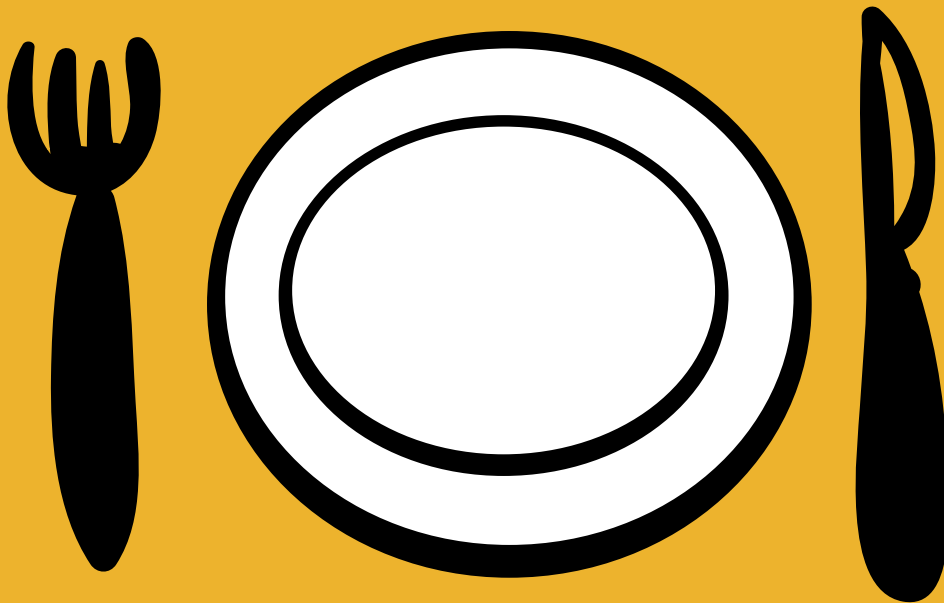


Gemeinde-Mittagstisch

Werkzeugkoffer



Der Gemeinde-Mittagstisch

Der Gemeinde-Mittagstisch in Ziegenhain gibt ein Beispiel, wie Gemeinden die Tradition des gemeinsamen Mahls fortführen können.

Andere Beispiele werden in den verschiedenen Werkzeugen berücksichtigt.

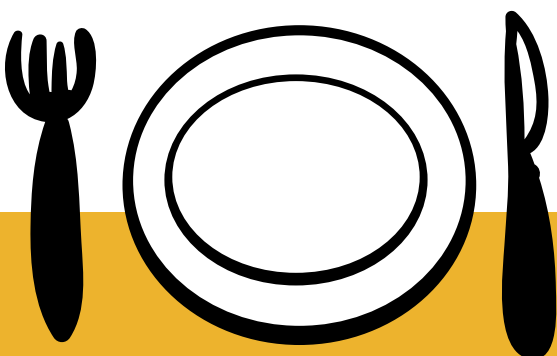
So wie jede Gemeinde unterschiedlich ist, gleicht kein Mahl dem anderen, denn Menschen, lokale Gegebenheiten und örtliche Rezepte unterscheiden sich. Dieser Werkzeugkoffer will zum Nachmachen anregen.

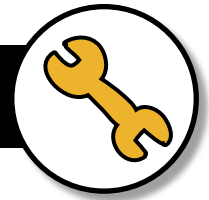
Dieser Werkzeugkoffer ist nur eine Vorlage. Wie die Schneiderin oder der Schneider ein Stück Stoff anhand eines Schnittmusters zurechtschneidet, damit das Kleidungsstück passt, so muss alles in diesem Koffer angepasst werden. Mit diesen Einschränkungen ist er **NACHmachBAR**.

Viel Spaß beim Lesen und Umsetzen!

Dankeschön

Mein Dank geht an Herrn Peter Dietrich für seinen Beitrag zum Café auf Zeit und ganz besonders an Herrn Günter Pukat und die Aktiven vom Gemeindemittagstisch in Ziegenhain. Sie haben das Projekt mit Rat und Tat begleitet. Ohne ihre Erfahrung und Beiträge – insbesondere Werkzeug 4, 5 und 6 – wäre dieser Werkzeugkoffer nicht möglich gewesen.





Das gemeinsame Mahl ist ein Zeichen der Gastfreundschaft

»Wer einen Reisenden empfängt, der dient seinen Bedürfnissen, teilt mit ihm sein Brot und gewährt ihm damit wie einem eigenen Familienmitglied Schutz, Segen und Hilfe.«

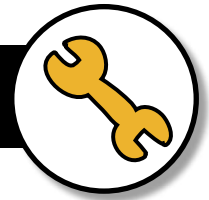
Die Bibel berichtet von folgender Begegnung Abrahams, dem gemeinsamen Stammvater des Judentums, Christentums und Islams mit Gott:

Der Ewige erschien Abraham als dieser sich vor der grellen Mittagssonne im Schatten seines Zeltdaches ausruhte. Abraham dachte über den Sinn und Unsinn seines Lebens nach, als er plötzlich im Dunst drei fremde Gestalten erkannte. Er rennt ihnen entgegen und sagt. »Es wäre mir eine Freude wenn ich Euch zum Mittagessen einladen dürfte. Ich lasse Euch Wasser bringen damit Ihr Eure Füße waschen könnt. Dort drüben unter dem großen schattigen Baum könnt ihr Euch ausruhen. Wenn Ihr euch gestärkt habt, könnt ihr weiterziehen.«

Seine Erschöpfung war im Nu verflogen, er rannte wie schon lange nicht mehr zu seiner Ehefrau. »Sara, backe bitte schnell einen Kuchen aus deinem handgemahlene Vollkornmehl für unsere Gäste, während ich ihnen einen zarten Kalbsbraten zubereite«.

Voller Freude bewirtete er unter seinem schattigen Baum seine Gäste mit Fladenbrot, Vollkornkuchen, frischer Milch, Butter und Kalbsbraten. Dies alles tat er zum Wohl seiner Gäste.

Erzählt nach Genesis 18,1-8



Das gemeinsame Mahl war für die Jünger und Jüngerinnen der Jesusbewegung gemeinschaftsbildend. Und dass unsere Vorgänger kein in sich gekehrter exklusiver Club war, bezeugt schon das Wunder der Speisung der 5000. (*Markus 6, 30-45*)

An die alte Tradition des gemeinsamen Mahles knüpft die Evangelische Kirchengemeinde in Schwalmstadt-Ziegenhain an. Bis zu 80 Gästen aus allen sozialen Schichten, aus verschiedenen Generationen, aus der evangelischen Kirche, anderen Religionsgemeinschaften und ohne Konfession treffen sich jeden Freitag zu einem Gemeinde-Mittagstisch. Jeder Mensch ist willkommen. Der Gemeinde-Mittagstisch steht für gelebte Nächstenliebe und Inklusion.

Beim Gemeinde-Mittagstisch in Ziegenhain finden Menschen:

- **eine ausgewogene Mahlzeit, die Möglichkeiten zum Gespräch und der persönlichen Hilfestellung.**
Ein 3-Gänge-Menü wird von unterschiedlichen Kochteams frisch zubereitet. Gäste haben die Möglichkeit einen Mitarbeiter des Diakonischen Werkes zu sprechen.
- **Gemeinschaft in guter Atmosphäre und gegenseitiger Achtung und Wertschätzung**
Unterschiedliche Menschen genießen ein gemeinsames Mahl und kommen ins Gespräch. Gäste tauschen Ihre Erfahrungen aus. Manche verabreden sich fürs Kino.



Der Liedermacher Hans-Eckardt Wenzel hat folgendes Lied komponiert:

Ich und Du

Macht die Türe sachte zu, jedes Ich braucht auch ein Du.
Jedes Du braucht auch ein Wir, jeder Mensch braucht mal ein Bier.

Jedes Bier braucht einen Mund, jeder Kuss braucht einen Grund.
Jeder Grund braucht ein woher, jeder Hafen braucht ein Meer.

Jedes Meer braucht Sternenlicht. Manchmal braucht der Mensch es nicht.
Dann macht er die Augen zu. Jedes Ich braucht auch ein Du.

Komm zu mir, frag nicht wozu. Jedes Ich braucht auch ein Du.
Jedes Du braucht ein wofür, jeder Mensch braucht eine Tür.

Jede Tür braucht einen Gast, einen Gast, der zu dir passt.
Jeder Gast kommt an mit Wein, jeder Wein schmeckt nicht allein.

Und kommt früh das Sonnenlicht, manchmal braucht der Mensch es nicht.
Dann zieht er die Fenster zu. Jedes Ich braucht auch ein Du.

Lege dich zu mir zur Ruh. Jedes Ich braucht auch ein Du.
Jedes Du braucht auch ein Ich, denn sonst gäb es dich ja nicht.

Gäb's dich nicht, wär alles leer. Wär es leer, gäb's gar nichts mehr.
Gäb's nichts mehr, wär ich allein – ich allein im Mondenschein.

Und mein Lied wär blöd und leer, gäb es keine Hörer mehr
Dann wär sinnlos, was ich tu. Jedes Ich braucht auch ein Du.¹

Ein Gemeinde-Mittagstisch bietet mehr als Bier, doch beschreibt das Lied,
was beim Gemeinde-Mittagstisch geschieht.

Ich, Du, Es sowie Was und Wo

sind, was zu bedenken ist, bevor wir mit Elan loslegen.

Mehr von und über Hans-Eckehard Wenzel erfahren Sie unter:
www.wenzel-im-netz.de



Ich (oder Wir):

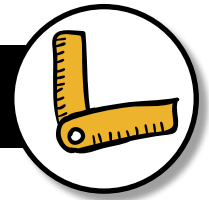
Wir sind eine Gruppe von Engagierten, die einen Gemeinde-Mittagstisch anbieten möchten. Noch bevor wir loslegen, sollten wir uns fragen, was wir auf die Beine stellen können, ohne uns selbst zu überfordern. Es wäre schlimm, wenn ein gutes Konzept – das Freunde und Geselligkeit fördern soll –, uns selbst Stress bereitet.

Deshalb sollten wir uns folgende Fragen stellen:

- Wie viele Engagierte sind wir?
- Welche Aufgaben wollen oder können wir übernehmen?
 - Kochen:
 - Einkaufen:
 - Servieren/Bewirtung:
 - Tische stellen/dekorieren:
 - Putzen/aufräumen
 - gegebenenfalls Fahrdienste
 - Administration: wie Geld einsammeln/einzahlen, einladen/informieren, Kontakt zu anderen Organisationen
- Wie oft können wir diese Aufgaben übernehmen?
 - Wöchentlich, einmal im Monat etc.
 - An welchem Wochentag
 - Soll das Angebot auf eine bestimmte Jahreszeit beschränkt bleiben, da im Sommer einige Engagierte auf Reisen oder im Garten beschäftigt sind
 - Jedes Treffen des Gemeinde-Mittagstisch braucht auch ein Planungstreffen zur Vorbereitung

Die Beantwortung dieser Fragen bestimmt, was wir selbst schaffen können, welche Dienstleistungen (Catering) wir einkaufen und wie oft und wann wir den Gemeinde-Mittagstisch anbieten können: Das »Café auf Zeit« ist eine Einstiegsmöglichkeit.

Sollten wir nicht selbst genug Ressourcen haben, sollten wir prüfen, ob die Zusammenarbeit mit anderen Trägern der Senioren und Gemeinwesenarbeit möglich ist. Falls wir eine Kirchengemeinde sind, wäre zu prüfen ob wir das Projekt mit der katholischen, freikirchlichen oder neuapostolischen Nachbargemeinde als ökumenische Initiative voranbringen können. Auch Diakonie/Caritas, die Arbeiterwohlfahrt/Volkssolidarität sowie die Seniorenvertretung/Büro und der Pflegestützpunkt können weiterhelfen.



Du (oder Sie):

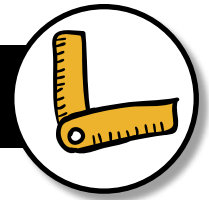
Buber/Wenzel erinnern uns: »... jeder Mensch braucht mal ein Bier.«

Hier sollten wir uns Fragen:

- Gibt es bei uns vor Ort, im Dorf oder Quartier bereits schon ein solches Angebot: Auch hier kann die Seniorenvertretung/Büro und der Pflegestützpunkt weiterhelfen. Gegebenenfalls können auch kommunale Informationsbroschüren über vorhandene Angebote informieren. Auch die örtliche Ökumene/Arbeitsgemeinschaft Christlicher Kirchen kann helfen, herauszufinden, ob eine Kirchengemeinde/Pfarrei schon ein vergleichbares Angebot anbietet.
- Sind Gemeinde/Vereinsmitglieder bereits dort als Gäste oder Mitarbeitende engagiert: (Es macht keinen Sinn, ein eigenes Projekt zu starten wenn Mitglieder bereits in einem ähnlichen Projekt engagiert sind.)
- Wenn ja, wie wird es genutzt: Braucht dieses Projekt noch zusätzliche Helfer*innen:
- Wie beliebt ist es, kann es den Bedarf decken? In Kooperation besteht oft die Möglichkeit, ein Angebot an einem anderen Wochentag oder Woche zu machen. Es ist wichtig, dass keine Konkurrenz entsteht. Gibt es in einer Stadt/Region mehrere Mittagstische kann ein Erfahrungsaustausch der Aktiven der einzelnen Tische nützlich sein.

Wen wollen wir einladen:

- Ist unser Angebot inklusiv und attraktiv, sodass sich niemand als Randgruppe stigmatisiert fühlt? Sind alle wirklich willkommen?
- Wer sind unsere Gäste, haben wir bereits einen Stamm von Interessierten auf dem wir unser Projekt aufbauen?
- Die Kommune kann über die soziale Vielfalt im Dorf oder Quartier Auskunft geben. Durch KirA kann eine evangelische Kirchengemeinde mehr über ihre Zusammensetzung erfahren. (KirA ist ein Informationssystem, das über Zusammensetzung der Kirchengemeinde Aufschluss gibt. Aus Gründen des Datenschutzes erfolgt der Zugang über den Gemeindepfarrer.)
- Gibt es in unserer Gemeinde/Dorf oder Quartier genug Gäste? Können auch Gäste aus der weiteren Umgebung hinzukommen?
- Wo leben unsere Gäste, können wir sie/können sie uns erreichen?



Es sowie Was & Wo

Hier geht es um praktische Fragen bevor wir es uns schmecken lassen können:

- Gibt es in unserem Dorf bereits einen Gasthof/Kneipe, der/die alternativ genutzt werden könnte? Der Gemeinde-Mittagstisch ist ein zusätzliches Angebot und nicht eine Konkurrenz zu bestehenden Einrichtungen. Gerade Landgasthöfe sind in ihren Dörfern eine unterschätzte Ressource, die oft in Gefahr ist.
- Ist unser Gemeindehaus gut erreichbar: Zu Fuß, mit dem Rollator, im Rollstuhl und gegebenenfalls mit dem öffentlichen Nahverkehr (Ein Gemeinde-Mittagstisch ist zum Beispiel gescheitert, da die Gäste das Gemeindehaus auf dem Berg nicht fußläufig erreichen konnten). Gibt es einen Rollator Parkplatz?
- Ist unser Gemeindehaus nutzbar für Menschen mit Behinderungen? (Braucht es gegebenenfalls eine Rampe oder müssen die Toiletten den Bedürfnissen angepasst werden?)
- Hat es eine geeignete Küche, genug Geschirr und Besteck?
- Gibt es gegebenenfalls ein anderes öffentliches Gebäude wie das Dorfgemeinschaftshaus/Bürgerhaus oder Altentagesstätte, das besser zu erreichen oder näher bei/anden Gästen ist?
- Kann eine Zusammenarbeit mit dem Bürgerbus, oder die Organisation eines Fahrdienstes (Achtung weiterer Ressourcenaufwand) die Erreichbarkeit erhöhen?

Eine weitere Möglichkeit ist die Zusammenarbeit mit einem Seniorenheim, die oft ein Interesse daran haben, Angebote im und für das Quartier, Dorf oder die Nachbarschaft zu machen. (Eine Seniorenwohnanlage in einem Neubaugebiet hat den »Speiseraum« als Bistro/Café mit warmer Theke für die Öffentlichkeit gestaltet. Dieses Angebot wurde vor allem von den örtlichen Handwerkern sehr gut angenommen, während die Bewohner sich über Begegnungen mit den Gästen freuten.)

Hat Mensch diese verschiedenen Fragen bedacht, kann die passende Form für den Gemeinde-Mittagstisch oder eines vergleichbaren Projekte gewählt werden.



	Café auf Zeit	Gemeinde-Mittagstisch im Gemeindehaus	Gemeinde-Mittagstisch mit Caterer	Gemeinde-Mittagstisch in einer Senioreneinrichtung	Gemeinde-Mittagstisch im Gasthaus/Hof
Ich/Du	Keine Köche erforderlich, Kuchen kann zu Hause gebacken werden. Gut um gemeinsames Essen/ Geselligkeit in die Gemeinde einzuführen.	Sie haben alle Fragen bedacht. Dann: Herzlichen Glückwunsch!	Keine Köche erforderlich. Die Engagierten können sich auf die Gäste konzentrieren. Kuchen kann mitgebracht werden. ² ² Könnte Caterern mißfallen.	Gute Zusammenarbeit mit der Einrichtung ist Voraussetzung. Bewohner müssen mitziehen, da Gäste in Ihr Zuhause kommen. Bewohner können Verwandte und Bekannte zum GMT einladen.	Keine Köche erforderlich. Die Engagierten können sich auf die Gäste konzentrieren. Ein abgestimmtes Menü macht den GMT für die Wirtsleute rentabel.
Es	Es braucht keine voll ausgestattete Küche. Café auf Zeit Grundausstattung kann ausgeliehen werden.	Es braucht eine voll ausgestattete Küche. Lokale Lebensmittel und Spenden können verarbeitet werden. Fehlendes Geschirr/Besteck kann gespendet werden.	Es braucht keine voll ausgestattete Küche.	Wie kann der Speisesaal arrangiert werden, so dass sich Bewohner und Gäste wohlfühlen.	Das Gasthaus kann sich durch den GMT für Aktivitäten im Gemeinwesen öffnen.
				Sind die Unkosten eventuell eine Barriere für Gäste?	Sind die Unkosten eventuell eine Barriere für Gäste?

Bibliographie:

¹ <https://www.youtube.com/watch?v=OYK6zqxP1zY>

Werkzeug 2:

Von der Idee zur Realität



Notizen:

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



Café auf Zeit – Neue Idee in alten Räumen?

Auf dem Tisch ein dampfender Pott Kaffee, Stimmengewirr und leise Musik in der Luft, der Duft von frisch gebackenem Kuchen ... Für viele Menschen in unserer Gesellschaft ist das Café noch immer ein Lieblingsort. Mit ihrer gastfreundlichen und dennoch unverbindlichen Atmosphäre schaffen Cafés einen Raum in dem unaufdringliche Begegnung möglich ist. Gespräche über Gott und die Welt entstehen hier. Man fühlt sich herzlich willkommen und ist doch so frei wie man es sich wünscht, zu kommen oder zu gehen.

Ist Ihnen ein Gemeinde-Mittagstisch eine Nummer zu groß? Beginnen Sie doch einfach mit einem oder mehreren Cafénachmittagen. Brauchen Sie dazu Hilfe? Wir bieten Ihnen ein »Café auf Zeit« an.



Wir möchten mit unserem »Café auf Zeit« helfen, ihren Traum zu verwirklichen. Das heißt: Ein Café-Konzept, welches für einen begrenzten Zeitraum vor Ort ausprobiert werden kann. Sie haben einen (Gemeinde)Raum? Wir stellen Ihnen zur Verfügung, was sie sonst noch brauchen und begleiten Ihr »Café auf Zeit«. Neugierig geworden?

Ausgangslage

Unsere Gesellschaft hat eine Vielzahl von Milieus hervorgebracht. Die Geschmäcker sind zwar verschieden, die Ansprüche manchmal schier unermesslich. Aber egal, welche Milieus man bemüht. Ein Bedürfnis findet man in jeder sozialen Schicht: Es ist das Bedürfnis nach Begegnung. Und in fast jedem Milieu gehören Cafés und Kneipen zu den wichtigsten Treffpunkten. Je nach Konzept wird die Caféarbeit flankiert durch diakonische, kulturelle oder beratende Angebote.

Auch wenn einzelne Gemeinden aus inhaltlichen Gründen gerne ein Caféprojekt installieren würden, so gibt es bei der Umsetzung häufig Ängste oder hohe Hemmschwellen zu überwinden:

- Die Eröffnung eines Cafés ist mit z. T. hohen Kosten verbunden.
- Den Verantwortlichen gelingt es oft nicht, am »grünen Tisch« genügend Gemeindeglieder oder Entscheidungsträger für eine solche Arbeit zu begeistern.
- Die interessierten oder gewonnenen Gemeindeglieder sind zunächst nicht in der Lage, den Anforderungen eines Cafébetriebes zu genügen (Umgang mit dem Gast, wie bediene ich ...)



Ziel

Wir möchten durch dieses »Café auf Zeit«-Angebot:

- Kirchengemeinden und Gruppen erfahrbar machen, wie Ihre Gemeindearbeit durch ein solches gastronomisches Angebot bereichert werden kann
- Gemeindeglieder für die Idee des Gemeinde-Mittagstisch gewinnen
- helfen, Einstiegsschwierigkeiten zu überwinden
- Menschen vor Ort Impulse geben, Kirche mit andren im Quartier oder Dorf sein

Umsetzung

Wir bieten Kirchengemeinden ein »Café auf Zeit« an. Das heißt: Ein komplettes Café-Konzept, welches für einen begrenzten Zeitraum vor Ort umgesetzt werden kann. Die jeweilige Gemeinde oder Gruppe mietet ein leerstehendes Ladenlokal für ca. 2 - 3 Monate und renoviert es in ehrenamtlicher Arbeit mit einfachen Mitteln, oder nutzt das eigenen Gemeindehaus. Wir stellen anschließend der Gemeinde das nötige Equipment zur Verfügung, welches für das Betreiben eines Cafés nötig ist (Theke, Geschirr, Bestuhlung, Werbung ...).

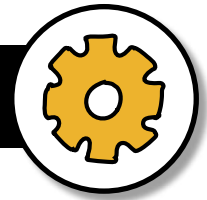
Wir beraten, schulen und begleiten die Gemeinde in folgenden Bereichen:

- Inhaltliche Vorbereitung des Projektes
- Beantragen von Konzessionen
- Erstellen eines Getränke- und/oder Speiseangebots
- Konzipieren eines begleitenden kulturellen Programms
- Werbung
- Bedienung
- Gastfreundlichkeit
- Schnittstellen zur Gemeindearbeit

Neugierig?

Bitte setzen Sie sich mit Kirche unterwegs in Verbindung:

Kirche unterwegs der EKKW
Peter Dietrich
Wilhelmshöher Allee 330
34131 Kassel
Telefon: 05619378-386
Mail: peter.dietrich@ekkw.de



Die Küche & keine Angst vor dem Gesundheitsamt

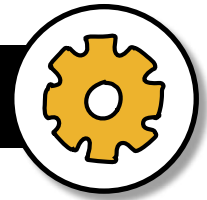
Oft machen sich Engagierte unnötig Sorgen, was alles auf Sie zukommt. Es hat sich bewährt, das Gesundheitsamt schon zu Beginn der Planungen mit einzubeziehen. Die Damen und Herren stehen sehr gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.



Infektionsschutzgesetz –

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren.

Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder – vergiftungen schwer erkranken.

In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein. Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Die Hygieneregeln sind im § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetzes (IfSG) festgelegt und können im Internet jederzeit eingesehen werden.

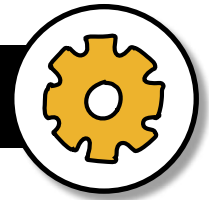
Hilfreiche Links

Auf dieser Seite finden Sie den Gesetzestext des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) mit ergänzende Dokumenten: www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Gesetze/gesetze_inhalt.html

Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) für Personen, die im Lebensmittelbereich tätig sind: www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_lebensmittel_deutsch.pdf

Der TÜV Süd hat ein sehr informatives Faltblatt über den sicheren Umgang mit Lebensmitteln für Vereins und Straßenfeste herausgegeben, dass für die Aktiven des Gemeinde-Mittagstisches sehr hilfreich ist: www.tuev-sued.de/uploads/images/1147332140363142380705/LMSI_Helfer_0506.pdf

Eine umfangreichere Information über Lebensmittelhygiene ist beim Arbeitsschutz im Ehrenamterhältlich: www.arbeitsschutz-im-ehrenamt.de/tl_files/fM_k0002/dl-files/AiE_Eigenkontrolle_Lebensmittelhygiene%20-%20Ver_0-3.pdf

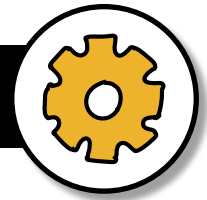


Die Küche

Die Küchen sollten für das angedachte Konzept grundsätzlich geeignet sein. Das heißt, der Herd, die Kaffeemaschine zum Kochen und Spülmaschine für die Nacharbeiten sollten für die erwartete Gästezahl ausreichend groß ausgelegt sein

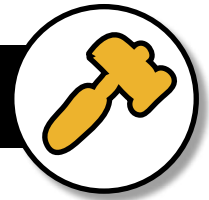
Folgende zusätzlichen Punkte sollten vor der Inbetriebnahme gegeben sein:

1. Es sollte eine Handwaschgelegenheit vorhanden sein.
Hierzu genügt ein an der Wand montiertes oder auf einer Anrichte aufgesetztes Becken. (Siehe Foto)
2. In der Küche müssen Flüssigseife und Küchenpapier zum Händereinigen bereit stehen.
3. Die Fenster müssen mit Fliegengitter ausgestattet werden.
4. Die Mülleimer müssen einen Deckel haben.
5. Es dürfen keine Topfpflanzen in der Küchen stehen.
6. Es dürfen keine »betriebsfremden Gegenstände« (Blumenvasen, Deko-Material, etc) in der Küche lagern.
7. Putzmittel (Bodentuch, Waschpulver etc) dürfen nicht offen in der Küche herumstehen/liegen. Am besten separat lagern
9. Ein Thermometer zur gelegentlichen Kontrolle der Ausgabetemperatur bei Fleisch, Fisch, Geflügel und Eierspeisen muss vorhanden sein.
10. Für Fleisch, Fisch, Eierspeisen und Geflügel auf der einen und Obst, Gemüse und ähnliches auf der anderen Seite müssen getrennte Schneidebretter verwendet werden.
11. Zur Sicherheit sollten gelegentlich Ungezieferköder ausgelegt werden.



Notizen:

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



Gemeinde-Mittagstisch – Ziegenhain

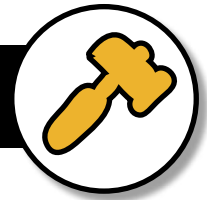
Ziel des Gemeinde-Mittagstisches (GMT) ist es, durch eine gemeinsame wöchentliche Mahlzeit eine Plattform für Gespräche und Annäherung zwischen Menschen aus unterschiedlichen Lebenslagen anzubieten. Dabei soll insbesondere Menschen aus prekären Lebenssituationen die Teilhabe am gesellschaftlichen Leben ermöglicht werden. Seit 2011 bietet die Evangelische Kirchengemeinde jeden Freitag zwischen 12:00 Uhr und 13.30 Uhr sehr erfolgreich an und entwickelt sich kontinuierlich weiter. Mittlerweile nehmen bis zu 80 Personen das Angebot wahr.

Wie haben wir das geschafft?

Am Anfang stand wie so oft eine Idee, die in der Frage mündete: Brauchen Menschen in Notlagen nicht mehr als Geld und institutionalisierte Hilfe? Könnte man diesen Mitbürgerinnen nicht zeigen, dass sie zu einer Gemeinschaft gehören? Wie könnte ein Angebot für diese Menschen aussehen? Sollte es ein regelmäßiges Mittagessen geben oder einfach eine Einladung zu den Festtagen? Schließlich entstand ein anfängliches Konzept, welches im Kirchenvorstand beraten wurde. Nach dem Motto »Probieren ergänzt das Studieren« legten wir los.

Wer unterstützt das Projekt?

Den Initiatorinnen Herr Diakon Detlef Jacob, Frau Grede, Frau Kessler und Herr Kurz vom Diakonischen Werk standen die Mitarbeiterinnen der Schwälmer Tafel mit Rat, Tat und Informationen zur Seite. Das Gesundheitsamt gab grundlegende Tipps für die Hygiene. Das Projekt »Teilhabe« stellte Verbindungen zu anderen Projekten her. Kommunale und kirchliche Stellen gaben und geben Spenden für konkrete Investitionen.



Wieviel Personal wird benötigt und wie werden die Aufgaben verteilt?

Der GMT trifft sich einmal im Monat zu einem Planungsabend und bespricht die Diensterteilung und das geplante Angebot für die kommenden Wochen.

Wir haben zurzeit 23 fleißige und äußerst zuverlässige Mitarbeitende die sich abwechselnd jeden Freitag verschiedenen Aufgaben stellen:

- 3-4 Mitarbeitende bilden ein Koch Team
- 1 Mitarbeiter stellt im Gemeindehaus Tische und Stühle auf und sorgt nach dem GMT für den Abbau
- 2 Mitarbeitende Dekorieren
- 2 Mitarbeitende halten die Kontakte zu den Gästen und betreuen diese
- 2 Mitarbeitende erledigen nach dem Ende des GMT die Nacharbeit

Muss die Personaldecke so groß sein?

Das wäre natürlich schön, aber hier sagen wir eindeutig nein. Auch wir haben in kleinem Rahmen angefangen, die Personalstärke wuchs sozusagen mit der zunehmenden Gästezahl. Darüber hinaus kann man verschiedene Aufgaben kombinieren. So können z. B. der Mitarbeiter, der die Tische und Stühle stellt, und das Dekorationsteam nach getaner Arbeit die Kontakte zu den Gästen übernehmen oder sich um die Nacharbeit kümmern.

Was sollte noch berücksichtigt werden?

Grundsätzlich sind Ihrem Gestaltungsspielraum keine Grenzen gesetzt. Suchen Sie aber eine möglichst breite Zustimmung innerhalb des Trägers, formulieren Sie klare Grundsätze und Ziele, begegnen Sie den Gästen nicht als Bedürftigen, sondern als Meistern ihres Lebens, werben Sie um sie und heißen Sie sie in Namen Gottes willkommen.

Gemeinde-Mittagstisch – Ziegenhain:

Günter Pukat

Steinkautsweg 16, 34613 Schwalmstadt

Telefon: 06691 9428989

Mail: gueheipuk@online.de



Unser Land ist reich an regionalen Spezialitäten und die verschiedenen Gemeinde-Mittagstische haben besonders schmackhafte und bewährte Gerichte. Es macht Freude mit anderen, gutes Mittagessen gemeinsam zu genießen. Für mich waren meine Besuche beim Gemeinde-Mittagstisch in Ziegenhain deshalb »Feiertage«. Es ist schön, wenn neue Initiativen auf Bewährtes zurückgreifen können. Darum haben die Aktiven des Gemeinde-Mittagstischs für uns Tipps und Rezepte zusammengestellt. Vielen Dank!

Rezepte aus dem Gemeinde-Mittagstisch-Kochbuch

Die Vielfalt der Lebensmittel in Deutschland ist enorm. Abwechslung und Vielfalt in der Lebensmittel- und Speisenauswahl tragen zum Genuss beim Essen bei, sie sind Teil unserer Esskultur – im Tagesverlauf, im Alltag oder an Festtagen. Darüber hinaus hat jede Region, jede Stadt und jedes Dorf seine kulinarischen Eigenarten und Vorlieben. Auf diese regionalen Eigenarten und Vorlieben gehen wir hier bewusst nicht ein, sondern stellen vier bekannte und beliebte Rezepte aus dem Gemeinde-Mittagstisch-Kochbuch vor.

Viel Spaß beim Nachkochen!!!

Ein Tipp aus der Praxis:

In den Internetplattformen (z. B. Chefkoch oder Kochbar) können die Mengenangaben für die entsprechenden Rezepte auf die jeweilig zu erwartende Gästezahl umgerechnet werden.





Nudelaufbau

Zutaten für 10 Portionen

5 TL Olivenöl
5 mittelgroße Zwiebel(n)
40 mittelgroße Tomate(n)
10 TL Pesto, grüner
2500 g Blattspinat, TK
1250 g Nudeln, am besten kurze, keine Spaghetti,
z.B. Farfalle
5 Knoblauchzehe(n)
5 Mozzarella, fettreduziert
400 ml Kondensmilch, fettreduziert
10 EL Körner für Salat, z. B. Sonnenblumenkerne oder gemischte
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Nudeln bissfest kochen.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebel hacken und im Öl anschwitzen. Dann die klein gehackten Tomaten dazugeben. Kurz einkochen lassen und den Pesto unterrühren. Den tiefgekühlten Blattspinat dazugeben und etwas von dem Nudelwasser. Einen Deckel auf die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze warten, bis der Spinat aufgetaut und heiß ist. Zwischenzeitlich den Knoblauch hacken oder durchpressen und zu der Soße geben. Den Mozzarella halbieren. Eine Hälfte in kleine Stücke schneiden und zu der Soße geben. Wenn der Mozzarella anfängt zu schmelzen, die Kondensmilch hinzugeben. Die Soße kurz aufkochen lassen, ordentlich salzen und pfeffern und bei Bedarf noch etwas Nudelwasser hinzufügen.

Die Nudeln abgießen und in eine feuerfeste Backform geben. Die Soße darüber gießen und alles gut vermengen. Nun die andere Hälfte vom Mozzarella in feine Scheiben schneiden und auf dem Auflauf verteilen. Zum Abschluss noch die Körner darüber streuen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.

(Foto entnommen aus Lizenzfreien Bildern)



Milchreis mit Kirschen

Zutaten für 10 Portionen

375 g Milchreis (Rundkorn)
2 1/2 Liter Milch
2 1/2 Prise(n) Salz
250 g Zucker
625 g Kirsche(n), frische oder aus dem Glas
65 g Butter, in Flöckchen geschnitten

Zubereitung

Milch zum Kochen bringen. Den Reis, das Salz und den Zucker zugeben und für etwa 30 Min. auf geringer Stufe köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Milchreis in eine Auflaufform geben. Die Kirschen (wenn frische verwendet werden, das Entkernen nicht vergessen!) abschütten und unterrühren. Mit Butterflocken belegen.

Für 1 Std. in den heißen Backofen geben.

Schmeckt warm oder kalt.

(Foto entnommen aus Lizenzfreien Bildern)





Herzhafter Linseneintopf mit Gemüse und Würstchen

Zutaten für 10 Portionen

625 g Linsen, eingeweichte
2 1/2 Zwiebel(n)
5 große Möhre(n)
5 große Kartoffel(n)
2 1/2 Stück(e) Knollensellerie
2 1/2 Stück(e) Speckschwarte
5 EL Rapsöl
2 1/2 Schuss Essig
2 1/2 EL Senf
2 1/2 Liter Gemüsebrühe
10 Würstchen, herzhaft und/oder Kasslerscheiben
Salz und Pfeffer
Zucker
Muskat
Petersilie, fein geschnitten

Zubereitung

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Wurzelgemüse putzen und würfeln. Alles zusammen in einen Topf mit Öl und der Speckschwarte anbraten. Je nach Linsensorte diese einweichen (Packungsangaben beachten) und mit dem Einweichwasser zum Gemüse geben.

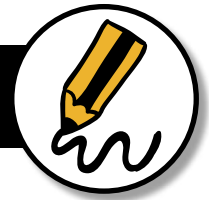
Mit Essig ablöschen und diesen verkochen lassen. Gemüsebrühe, in Stücke geschnittene Kartoffeln sowie Senf zufügen. Alles ca. 20-30 Minuten köcheln lassen.

Würstchen oder Kassler in mundgerechte Stücke schneiden, zufügen und im Eintopf nachziehen lassen. Mit den Gewürzen (Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker) abschmecken, Petersilie (fein geschnitten) zufügen. Kalorien p. P.: ca. 594 kcal

Anrichten: In eine Suppenterrine geben und genießen! Guten Appetit!

(Foto entnommen aus Lizenzfreien Bildern)





Hackbraten

Zutaten für 10 Portionen

4	Brötchen, altbackene
5	mittelgroße Zwiebel(n)
1250 g	Hackfleisch, gemischtes
4	Ei(er)
2 TL	Senf
2 EL	Petersilie, gehackte
	Salz, Pfeffer
200 g	Speck, durchwachsener
etwas	Saucenbinder
etwas	Wasser, heißes



Zubereitung

Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebeln abziehen, 1 Zwiebel in Viertel schneiden und für die Sauce zurücklassen, die restlichen Zwiebeln fein würfeln.

Gehacktes mit den gut ausgedrückten Brötchen, Zwiebelwürfeln, Eiern, Senf und Petersilie vermengen, salzen und pfeffern. Aus der Masse mit nassen Händen einen länglichen Kloß formen und in eine mit Wasser ausgespülte Fettfangschale oder eine flache Auflaufform legen. Den Speck in feine Streifen schneiden, den Kloß damit belegen und den Speck gut andrücken. Die Fettfangschale oder Auflaufform in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze: etwa 200°C vorgeheizt

Heißluft: etwa 180°C nicht vorgeheizt

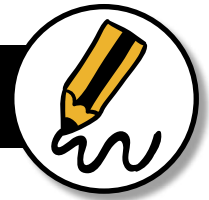
Garzeit: etwa 60 Minuten

Sobald der Bratensatz anfängt zu bräunen, etwas heißes Wasser hinzu gießen. Das Fleisch ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampfte Flüssigkeit nach und nach durch heißes Wasser ersetzen.

Inzwischen die Tomate waschen, abtrocknen und den Stielansatz herausschneiden. Die Tomate vierteln, zusammen mit den beiseitegelegten Zwiebelvierteln ca. 30 Minuten vor Beendigung der Garzeit zu dem Fleisch geben und mit braten. Den fertig gegarten Braten in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und warm stellen. Den Bratensatz mit etwas Wasser loskochen, durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit Saucenbinder binden. Salzen und pfeffern. Heiß mit den Tomaten und Zwiebeln servieren.

(Foto entnommen aus Lizenzfreien Bildern)

Rezepte



Notizen:

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Gestaltung:
Grafikatelier A. Köhler, Eschwege, www.die-visionaten.de

Bildquellen:
© Günter Pukat,
© RonTech2000 – istockphoto.com,
© aliasemma – shutterstock.com,
© Marco2811 – fotolia.com,
www.pixabay.de

Fachstelle Zweite Lebenshälfte im Referat Erwachsenenbildung der Evangelischen Kirche von Kurhessen-Waldeck



Die Werkzeuge zur Entwicklung Ihres Gemeinde-Mittagstisches:



Werkzeug 1: Einleitung/Einführung



Werkzeug 2: Von der Idee zur Realität



Werkzeug 3: Café auf Zeit



Werkzeug 4: Technik & Formales



Werkzeug 5: Los geht's – Erfahrungen



Werkzeug 6: Rezepte

Kontakt

Andreas Wiesner
Fachstelle Zweite Lebenshälfte
Referat Erwachsenenbildung
Wilhelmshöher Allee 330
34131 Kassel
0561 9378284
andreas.wiesner@ekkw.de

