



In gut zwei Wochen richten sie ihre Küche auf dem Deekelsenplatz ein: Karl-Heinz Scheuern (li.) und Stefanie Schröder (r., Fachkraft für Arbeits- und Berufsförderung für Menschen mit Behinderung) mit ihrem Team in der Küche der Kappeler Werkstätten. NORDMANN

Drei-Gänge-Menü auf dem Marktplatz

Kappeler Werkstätten wollen im Juni mit zwei weiteren Einrichtungen unter freiem Himmel für mehrere Hundert Menschen kochen

KAPPELN Essen unter freiem Himmel, mit vielen anderen Menschen, mitten in der Stadt, regionale Produkte auf der Speisekarte, außerdem Musik, Unterhaltung und Vorführungen – all das verspricht das „Kulturbankett“ der Kappeler Werkstätten für Sonnabend, 17. Juni, ab 18 Uhr. Bereits am kommenden Sonnabend startet der Vorverkauf dafür.

Karl-Heinz Scheuern lächelt viel in diesen Tagen. Er hat einiges vorzubereiten, zu planen und zu organisieren, er muss Entscheidungen treffen, Termine koordinieren und am liebsten würde er auch noch das Wetter beeinflussen. Davon nämlich hängt am 17. Juni etliches ab. Und trotzdem überwiegt beim Abteilungsleiter der Zentralküche der Kappeler Werkstätten die Vorfreude auf das, was kommt. Das die tatsächlich angebracht ist, weiß er aus Erfahrung. „Vor zwei Jahren haben wir selber an einem Kulturbankett in Hildesheim teilgenommen“, sagt Scheuern. „Das war wirklich ein wunderbares Erlebnis.“ Damals feierte die Stadt Hildesheim ihr 1200-jähriges Bestehen, und die Kappeler Werkstätten kochten gemeinsam mit der Lebenshilfe Hildesheim und der Vorwerker Diakonie Lünebeck ein Drei-Gänge-Menü. Kontakt zu beiden Einrich-

tungen besteht schon seit Längerem über einen gemeinsamen Einkaufsverbund. Scheuern schätzt, dass damals bestimmt 800, vielleicht sogar 1000 Gäste dabei waren.

Zwei Jahre später sind die Kappeler Werkstätten nun selber Gastgeber und hoffen auf 500 Menschen, die an gedeckten Tischen auf dem Deekelsenplatz Platz nehmen. „Kulturbankett – Die Nordlichter kochen“ heißt die Überschrift des Abends, bei dem die Hildesheimer für die Vorspeise, die Kappeler für den Hauptgang und die Lünecker fürs Dessert zuständig sind. Und Karl-Heinz Scheuern verspricht: „Wir verwenden der jeweiligen Region entsprechend die passenden und hochwertigen Produkte.“ Heißt konkret: Es gibt hausgebeizten Lachs in Senf-Dill-Soße, danach gefüllten Schweinebraten vom Angeliter Sattelschwein und zum Abschluss Rote Grütze mit Vanilleschaum.

Die Einrichtungen aus Hildesheim und Lünebeck reisen für diesen Abend mit jeweils zehn Leuten an, Köche und Küchenhelfer, Mitarbeiter und Beschäftigte. Karl-Heinz Scheuern wird mit einem 15 Personen starken Team antreten. Unterstützung erfolgt zudem durch die Teilnehmer der Berufsvorbereitenden Bildungsmaß-

nahme der Arbeitsagentur und durch die Werkstätten-Geschäftsführung selber: Stefan Lenz sagt: „So eine Aktion ist auch wichtig für Kappeln. Es ist ein kulturelles Ereignis, und Essen ist eben auch ein wichtiger Teil der Kultur.“ Noch ein bisschen wichtiger allerdings ist den Ausrichtern etwas Anderes, das Karl-Heinz

„Es geht uns auch darum, jedem Menschen eine fröhliche Begegnung zu ermöglichen.“

Karl-Heinz Scheuern
Kappeler Werkstätten
Abteilungsleitung Zentralküche

Scheuern so beschreibt: „Es geht uns auch darum, jedem Menschen eine fröhliche Begegnung zu ermöglichen.“ Deshalb wird neben einem Drei-Gänge-Menü auch Unterhaltung serviert: Es gibt Live-Musik mit der Gruppe „Noor Rock“, zudem tritt ein Trommler auf, es wird ein wenig Kleinkunst geben und spielerische Beschäftigung für Kinder. Lenz sagt: „Das Ganze soll ein bisschen was von einem historischen Markt haben.“

Wer jetzt schon weiß, dass er auf jeden Fall dabei sein möchte, kann sich ab Sonn-

abend, 3. Juni, seine Eintrittskarte besorgen. Ab 11 Uhr steht Karl-Heinz Scheuern dann mit seinen Mitarbeitern auf dem Rathausmarkt und läutet den Vorverkauf ein: 10 Euro inklusive eines Getränks. Danach sind Karten bei der Eckernförder Bank und im Kaufhaus Stolz erhältlich. An der Abendkasse werden auch 10 Euro fällig, dann allerdings ohne Getränk. Und noch etwas Anderes spricht für den Vorverkauf. Scheuern: „Wer seine Karte im Vorverkauf erwirbt, hat auf jeden Fall sein Menü sicher.“ Auch wenn er nicht Punkt 18 Uhr auf der Matte steht. Das könnte bei Spontanentschlossenen am Veranstaltungstag selber eventuell anders aussehen, denn auch wenn die drei Einrichtungen mit einem gewissen Puffer planen und einkaufen, wird irgendwann der letzte Lachs ausgegeben sein. Auch deshalb soll der Abend keine Open-End-Veranstaltung werden, das Ende ist gegen 22.30 Uhr geplant.

Und weil Karl-Heinz Scheuern vermutlich tatsächlich recht chancenlos ist, was seine Macht über das Wetter angeht, haben die Werkstätten auch für den Fall der Fälle vorgesorgt: Sollte es zum großen Regen kommen, gibt's eben „Kulturbankett to go“.

Rebecca Nordmann