



**Drei-Gänge-Menü unter freiem Himmel – und das ist nicht alles: Die Gäste erleben außerdem Live-Musik und unterhaltsame Einlagen eines Clowns.**

# Abendessen auf dem Deekelsenplatz

„Kulturbankett“: Kappeler Werkstätten kochen mit zwei weiteren Einrichtungen aus Lübeck und Hildesheim für 450 Gäste

**KAPPELN** Ein paar Zahlen vorab? 40 Kilogramm Möhren, 100 Kilogramm Fleisch, 110 Kilogramm Kartoffeln, 60 Kilogramm Pastinaken. Diese Angaben rattert Haris Topic mal eben so runter, als er am Sonnabendabend gegen halb acht seinen 25. Braten aufschneidet. „Und wenn man uns alle zusammennimmt“, sagt der Mann aus der Küche der Kappeler Werkstätten, blickt auf seine sechs Mitstreiter und lacht, „sieben Liter Schweiß in den vergangenen zwei Stunden“. Es ist warm am Sonnabend, als die Werkstätten gemeinsam mit der Lebenshilfe Hildesheim und der Vorwerker Diakonie Lübeck zum „Kulturbankett“ auf den Deekelsenplatz laden. Spitzenwetter für eine durchweg gelungene Veranstaltung, die nicht nur bei den Protagonisten selber, sondern vor allem bei den geschätzt 450 Besuchern richtig gut ankommt.

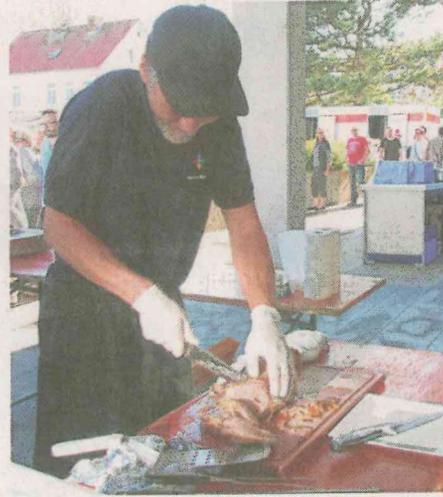
Als einen „Tag der Begegnung“ ruft Stefan Lenz, Werkstätten-Geschäftsführer, das „Kulturbankett“ aus – und eben das sollte es auch werden. Geduldig stehen die Menschen in der Schlange vor den drei Stationen, an denen das Essen ausgegeben wird, lockere Gespräche beim gemeinsamen Warten, kurzer Schnack mit den Mitarbeitern und Beschäftigten der drei Einrichtungen, alle mittendrin, Alte und Junge, Urlauber und Einheimische, Menschen mit und ohne Behinderungen. „Es ist schön, dass so viele gekommen sind“, wird Lenz hinterher sagen. Was er sich vermutlich nur wünschen kann, ist das, was seine Besucher aus diesem Abend mitgenommen haben. Ein tolles Essen, klar. Eine gelöste Atmosphäre, bestimmt. Aber eben auch ein glückliches Miteinander von Menschen mit unterschiedlichen Talenten und Einschränkungen, das zweifelsohne gelingen kann, wenn man sich darauf einlässt.

Die 450 Gäste, die am Sonnabend an fünf langen Tischreihen sitzen, lassen sich gerne darauf ein, und die drei Einrichtungen bekochen sie gerne. Frank Schaade, Fachkraft für Arbeit und Berufsförderung in Lübeck, war vor zwei Jahren, als dieselben drei Einrichtungen unter freiem Himmel in Hildesheim gekocht haben, dabei. Über Kappeln sagt er: „Es ist genauso lebendig, aber viel familiärer.“ Silvia Meenken, Gruppenleiterin der Hildesheimer Küche, ist genauso angetan. „Es ist einfach richtig schön“, sagt sie. Und Landesbischof Gerhard Ulrich, als Heringskönig unter den Gästen, würdigt das „schöne Bild“ auf dem Deekelsenplatz, das „die Vielfalt der Gesellschaft“ zeige.

Und auch wenn spätestens als das erste Stück Braten über den Tisch geht, klar ist, dass dieser Abend gelingen wird, kann Stefanie Schröder, Kappeler Fachkraft für Arbeits- und Berufsförderung, ihre Aufregung nur langsam ablegen. „Vor zwei Jahren ha-



**Die Vorspeise:** Die Lebenshilfe Hildesheim serviert hausgebeizten Lachs in Senf-Dill-Soße.



**Der Hauptgang:** Gefüllten Schweinebraten vom Angeliter Sattelschwein bereiten die Kappeler Werkstätten zu.



**Das Dessert:** Rote Grütze oder Erdbeeren mit Vanilleeis tischt die Vorwerker Diakonie Lübeck auf.

ben wir nur mitgemacht, jetzt sind wir selber in der Verantwortung“, sagt sie. „Das ist schon etwas Anderes.“ Später wird sie ihr „toll funktionierendes Team“ loben und das „schöne Zusammenspiel von Menschen mit und ohne Behinderung“. Und eine kleine Lehre ziehen: „Das nächste Mal sollten wir darauf achten, auch etwas Vege-

tarisches anzubieten“, sagt Schröder. Für ihren Chef Karl-Heinz Scheuern, Abteilungsleiter der Zentralküche, wird das kaum einen Unterschied machen. Er ist am Sonnabend so angespannt, dass er ohnehin nichts runterbekommt. „Ich esse morgen“, antwortet er am frühen Abend auf die Frage, ob er selbst schon probiert habe. Dann

lächelt er. „Oder vielleicht nachher noch.“ Wüsste er, was beispielsweise sein Gast Manfred Wiechmann sagt („Eine echt tolle Sache!“) oder Gast Peter Wengel („Herrlich!“) – Scheuern hätte sich ganz entspannt schon viel eher in die Essensschlange einreihen können. *Rebecca Nordmann*

**Bilder der Veranstaltung auf Seite 10**



Ein glücklicher Veranstalter Stefan Lenz (Geschäftsführer des St. Nicolaiheims/Kappeler Werkstätten, li.) stößt mit seinem mindestens genauso glücklichen Gast Michael von Hobe auf das „Kulturbankett“ an. Von Hobe lobt: „Es ist wirklich schön, wenn sich so viele Menschen einfach mal treffen.“

Fünf lange Tischreihen hatten die Kappeler Werkstätten auf dem Deekelsenplatz aufgebaut, im Hintergrund das Getränkezelt. Für 10 Euro konnte sich jeder Gast auf ein Drei-Gänge-Menü freuen. NORDMANN (6)



Vorspeise und Hauptgang haben bereits gemundet, jetzt steht für Frank Nissen das Dessert an. Für ein fröhliches Gespräch mit den Beschäftigten der Vorwerker Diakonie Lübeck ist nebenbei aber auch noch Zeit.



Schlangestehen ist unumgänglich bei so vielen Besuchern. Aber: Von Ungeduld ist nichts zu spüren. Vielmehr wird das gemeinsame Warten für einen kleinen Schnack genutzt – wie das eben sein soll an einem „Tag der Begegnung“.

Eine persönliche Premiere erlebt Frank Taubenheim beim „Kulturbankett“. Der Kölner verbringt derzeit seinen Urlaub bei Freunden in Kappeln und sagt: „Ich habe noch nie Angeliter Sattelschwein gegessen, und es war sehr lecker.“ Geschmückt mit Luftballon-Kunst, für die ein clownesker Alleinunterhalter verantwortlich ist, freut sich Taubenheim im Anschluss auf den Nachttisch.



„Herrlich!“ Das fällt Stadtarchivar Peter Wengel als erstes ein, als er mitten auf dem Deekelsenplatz die Hauptspeise genießt – und er meint damit gleichermaßen das Essen und die Veranstaltung überhaupt. „Das lohnt sich wirklich“, fügt er noch hinzu, bevor das nächste Stück Fleisch in seinen Mund wandert.



.....  
 Weitere Bilder zum Kappeler Kulturbankett unter [www.schleibote.de](http://www.schleibote.de)  
 .....