



Jede Menge Vorarbeit, aber auch jede Menge Vorfreude: Küchenchef Karl-Heinz Scheuern (li.) und seine Crew sind gespannt auf der zweite „Kulturbankett“. FOTO: RN

# Die Werkstätten tischen auf

Zweites „Kulturbankett“ am 22. Juni auf dem Deekelsenplatz setzt auf Nachhaltigkeit / Vorverkauf hat begonnen

Von Rebecca Nordmann

**KAPPELN** Vor zwei Jahren haben sie es schon einmal getan – und zwar am, wie niemand im engeren Zirkel müde wird zu betonen, „einzigen schönen Tag des Sommers“. An diesem einzigen schönen Sommertag 2017 haben die Kappelner Werkstätten gemeinsam mit der Vorwerker Diakonie Lübeck und der Lebenshilfe Hildesheim für mehrere Hundert Menschen auf dem Deekelsenplatz gekocht. Am Sonnabend, 22. Juni, wollen sie das wiederholen, dieses Mal allerdings allein, ohne die befreundeten Einrichtungen. Aber mit wenigstens so vielen Gästen und bei mindestens so gutem Wetter möchten sie anrichten – zum „Kulturbankett“.

Karl-Heinz Scheuern lächelt. „Die Kulturbankett-Premiere vor zwei Jahren war ein großer Erfolg für uns“, sagt der Abteilungsleiter der Zentralküche der Kappelner Werkstätten und erntet Zustimmung von Stefan Lenz, Geschäftsführer des St. Nicolaiheims, Trägerverein der Werkstätten. „Das war eine schöne Gelegenheit für uns, sich in der Region darzustellen und gleichzeitig die Region mit einzubinden“, sagt Lenz. Genau das soll dieses Jahr wieder gelingen, vor allem werden die Kappelner Werkstätten selbst noch ein bisschen mehr im Fokus stehen: Während sie bei der Premiere ausschließlich für den Hauptgang gesorgt hatten, sind sie bei der zweiten Auflage gleich für alle drei Gänge verantwortlich. Die Hildesheimer Lebenshilfe habe sich ausgeklinkt, da ihr, so berichtet es Scheuern, bereits zwei große Veranstaltungen bevorstünden, die Lübecker Diakonie habe etwas Eigenes auf die Beine stellen wollen.

Serviert wird auch dieses Mal

wieder regionaltypische Kost: Matjestartar als Vorspeise, Angeler Sattelschwein und Schwansener Rind zum Hauptgang, Joghurt-Erdbeercreme als Dessert. Und Karl-Heinz Scheuern kündigt an: „Es wird – im Gegensatz zum ersten Mal – auch eine vegetarische Alternative geben.“ Und: Im Zuge des wachsenden Umweltbewusstseins kommen Porzellangeschirr, Weingläser und Mehrwegbecher zum Einsatz. Neben allen kulinarischen Besonderheiten und einem leichten Rahmenprogramm aus Live-Musik und ein wenig Kleinkunst soll aber vor allem das Miteinander

wichtig sein. Das Gespräch, das gemeinsame Erlebnis, vielleicht auch das vereinte Warten in der Schlange an der Dessert-Ausgabe. Stefan Lenz sagt: „Es war da-“

*„Es geht nicht darum, in einer Viertelstunde durch zu sein. Man soll verweilen können.“*

**Karl-Heinz Scheuern**  
Werkstätten-Küchenchef

..... mals schön zu sehen, wie geduldig alle Gäste waren, wie sie das Warten für einen Schnack genutzt haben.“ Und Karl-Heinz Scheuern findet: „Es geht nicht

darum, in einer Viertelstunde mit allem durch zu sein. Man soll verweilen können.“ Oder auch erst im Laufe des Abends entspannt dazustoßen können. Schließlich ist es ein „Kulturbankett“ und Essen ein wichtiger Teil der Kultur.

Und auch wenn es für Scheuerns Küchen-Crew viel Aufwand, viel Zeit und viel Einsatz bedeutet, ist die Vorfreude groß. „Ich brauche niemanden meiner Leute extra dafür zu motivieren“, sagt Scheuern. Sich selbst vermutlich am allerwenigsten. Immer noch ist er überrascht vom ersten „Kulturbankett“ vor zwei Jahren. „Ich hätte

nie gedacht, dass das so gut angenommen werden würde“, sagt er.

Wer in diesem Jahr dabei sein und sich sein Drei-Gänge-Menü sichern will, sollte den Vorverkauf nutzen: Karten fürs „Kulturbankett“ gibt es im „Kawerk“, Mühlenstraße, im Modehaus Wichmann, im Kaufhaus Stolz und im e-Center Kappeln. 12 Euro kostet das Menü samt Getränk. Für eine Karte an der Abendkasse sind ebenfalls 12 Euro zu zahlen – ohne Getränk. Der Abend beginnt um 18 Uhr und endet gegen 22 Uhr – an einem vielleicht ganz besonders schönen Sommertag.