

Süßes für die Seele

Bäckerei Tange und Backstübchen Brix spenden Quarkbällchen an die Kappeler Werkstätten und die Margarethen-Residenz

KAPPELN Mehl, Eier, Zucker und viel Quark. Alles vermischen, kräftig aufgeschlagen und in teelöffelgroßen Portionen ins heiße palmölfreie Fett geben. So entsteht ein fluffiges Quarkbällchen. Die Bäckerei Tange hatte 600 Stück davon gebacken und sie im Rahmen einer Aktion der Bäcker-Innung an die Kappeler Werkstätten übergeben.

Der Landesinnungsverband des Bäckerhandwerks Schleswig-Holstein hatte die Idee, all denen, die während des Pandemie-Jahres anderen geholfen haben oder noch immer helfen, eine Freude zu machen und sie mit etwas Süßem für die Seele zu überraschen. So wurden die lokalen Familienbetriebe im Land gefragt, ob sie Lust hätten, bei einer sol-



Bäcker und Unternehmer Jan-Wilhelm Tange (links) und Küchenchef der Zenralküche der Kappeler Werkstätten und des St.-Nicolaiheims, Karl-Heinz Scheuern, bei der Übergabe der Quarkbällchen.

Foto: Martina Boetticher

chen Aktion mitzumachen. In Kappeln haben die Bäckerei Tange und das Backstübchen Brix spontan zugesagt. Dabei konnte jeder Betrieb selbst entscheiden, wem die Quarkbällchen gespendet werden sollten.

Joachim Brix entschied sich dafür, 200 Quarkbällchen bei der Margarethen-Residenz vorbeizubringen. „Ich hatte mich vorher genau erkundigt, wie viele Heimbewohner dort leben und habe dann für die Mit-

arbeiter noch genügend obendrauf gegeben“, sagt er.

Jan-Wilhelm Tange hatte zunächst daran gedacht, Schulen oder Kindergärten mit der süßen Überraschung zu beschenken, da er durch seine Kinder wusste, was dort in Corona-Zeiten alles geleistet wird. Da die Aktion aber in die Ferienzeit fiel, entschied er sich für die Kappeler Werkstätten. „Das soll nicht heißen, dass die Werkstätten zweite Wahl waren“, betont er. Er hätte gerne mehrere verschiedenen Institutionen bedacht, aber das wäre zu schwierig geworden, so Tange. Daher fiel seine Wahl auf die Werkstätten, denen er auch sonst jeden Tag Brot und Gebäck liefert.

In der Einrichtung hat sich die Pandemie teils gravie-

rend ausgewirkt. Küchenchef Karl-Heinz Scheuern erzählt, dass den Beschäftigten der Werkstätten der persönliche und besonders der

„Alle sehnen sich nach einer Umarmung.“

Karl-Heinz Scheuern
Küchenchef der
Kappeler Werkstätten

körperliche Kontakt sehr fehle. „Alle sehnen sich nach einer Umarmung“, sagt Scheuern. Die bekamen die meisten normalerweise jeden Tag bei der Begrüßung, bis plötzlich alles komplett kontaktlos ablaufen musste.

Seine Küche liefert täglich

700 Essen aus, die mitunter nur vor der Tür abgestellt werden durften, sodass sogar der tägliche kleine Schnack ausfallen musste. Inzwischen habe sich die Situation zum Glück entspannt, erklärt der Koch, da alle Beschäftigten und Heimbewohner geimpft seien und die Mitarbeiter zwei Mal in der Woche getestet würden.

Das kleine leckere Dankeschön und die damit verbundene Anerkennung für die besonderen Anstrengungen der vergangenen Monate, in Form von Quarkbällchen, die zum Kaffee serviert wurden, kam bei den Beschäftigten und Mitarbeitern der Werkstätten und den Bewohnern der Margarethen-Residenz sehr gut an.

mtb