

Slowfood für Wohnungslose

Ungewöhnlicher Kochkurs bei der Aufbaugilde – Training soll bei der Wiedereingliederung helfen

HEILBRONN Slowfood statt Fastfood. So heißt ein Kochprojekt für Wohnungslose, das gerade bei der Heilbronner Aufbaugilde läuft. Das Sozialunternehmen will Menschen mit geringem Einkommen und fehlenden Koch- und Nahrungsmittelkenntnissen dabei helfen, sich ausgewogen und gesund zu ernähren. Diese Ziele hat sich die weltweite Slowfood-Bewegung gesetzt.

Regional „Wir trainieren das in kleinen Gruppen von zwei, höchstens drei Teilnehmern“, sagt Elvira Kern, Hauswirtschaftsmeisterin der Wohnungslosenhilfe. Seit sieben Jahren arbeitet sie in diesem Bereich. „Wir legen natürlich viel Wert auf regionale und saisonale Produkte“, erklärt die 55-Jährige. In der Praxis heißt das: Fleisch wird bei einem Heilbronner Metzger eingekauft, Gemüse und Salate oft in der Gärtnerei des Klinikums am Weissenhof.

Gekocht wird zwei bis drei Mal in der Woche: für Bewohner, Gäste und Mitarbeiter. Oft sitzen mehr als ein Dutzend Menschen am Mittagstisch. Die Teilnehmer stehen nicht nur am Herd. Zum Kochtraining gehören Einkaufen, Warenkunde und alles rund um das Thema Kochen und Ernährung.

Wer von den Wohnungslosen mitmacht, wohnt nicht ohne Grund im Eingliederungsheim in der Franz-Renner-Straße. „Ein wesentlicher Grund sind soziale Schwierigkeiten“, sagt Heiko Grimmeis. Der 47-Jährige arbeitet seit 20 Jahren bei der Aufbaugilde und ist Leiter der betreuten Wohnformen. Das Projekt sei eine von mehreren Maßnahmen zur Wiedereingliederung in die Gesellschaft. „Im Kochtraining lernen sie, Aufgaben gemeinsam zu erledigen, wie man Hand in Hand arbeitet und aufeinander Rücksicht nimmt. Das stärkt die sozialen Kompetenzen und nicht zuletzt das Selbstbewusstsein.“

Spendenfinanziert Das Projekt ist auf ein Jahr angelegt und wird durch eine Spende der Aktion Mensch finanziert. „Deshalb können wir hochwertiges Essen mit regionalen und saisonalen Produkten anbieten“, sagt Grimmeis. Es sei eine Freude zu sehen, wie jeder Einzelne in der Runde akzeptiert wird und sich jeder mehr und mehr öffnet. Die familiäre Atmosphäre tut allen gut. „Für mich ist der Kochkurs ein guter Anreiz, selbst zu kochen und auch mehr darauf zu achten, was ich jeden Tag esse“, sagt Ulli Lützw (57), einer der Teilnehmer. „Das miteinander Kochen und Essen macht mir sehr viel Spaß. Ich bin sehr froh über das Angebot.“ red



Lassen sich Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelbrei schmecken: (von links) Ulli Lützw, Philipp Deniz Küstner und Mike Baker.



An der Bratwurstpfanne: Herbert Kleindienst.

Fotos: privat

Umfeld und Küche
Förderer und Bewahrer des Waldes wurde 80