



Koch-Azubi Mahmood Akbari als ehrenamtlicher Helfer und Hauswirtschafterin Sonja Behrens aus dem DRK-Seniorenheim Steinbrecherstraße dekorieren hier zusammen ein Sonntagsmenü in einer Wohngruppe. FOTO: MENTASTI

Kochen im Seniorenheim statt zuhause in Kurzarbeit

Mahmood Akbari ist Koch-Azubi und hilft ehrenamtlich beim DRK.

Von Karsten Mentasti

Braunschweig. Im Monat Mai stehen im DRK-Seniorenheim Steinbrecherstraße Spargelvariationen auf dem Menüplan – das ist lecker und saisongemäß, aber erstmal nichts Besonderes. Das Spezielle ist aber, dass die Hauswirtschafterinnen der Rotkreuz-Einrichtung wie Sonja Behrens aktuell von einem angehenden Koch unterstützt werden.

Mahmood Akbari, im dritten Lehrjahr, ist wegen der Pandemie in Kurzarbeit – für den in Afghanistan geborenen Auszubildenden natürlich alles andere als gute Voraussetzungen. Er kann sich bei Vorgesetzten keine Tipps und Tricks abzugucken und sein erlerntes Wissen nicht im Praxisalltag ausprobieren. Angefangen hatte er seine Lehre im Hotel Fourside, das inzwischen nicht mehr existiert.

„Es gibt zwar Online-Berufsschulunterricht und in einem Betrieb in Wolfenbüttel kann ich mit anderen Koch-Azubis ein- bis zweimal pro Woche tatsächlich kochen“, berichtet der 27-Jährige. Doch ansonsten wegen der Kurzarbeit zuhause zu sitzen, fiel dem 2015 geflüchteten und erst nach

Hessen, dann nach Helmstedt gekommenen Mahmood Akbari auch nicht ein. Seit 2018 wohnt und arbeitet er in Braunschweig.

So bot es sich an, um das Leben und die Menschen hier besser kennenzulernen, bei der Bürgerstiftung nachzufragen, wie und wo er sich ehrenamtlich betätigen könnte. Die Stiftung hatte Kontakt zu Esther Wittmaier, Teamleiterin der zusätzlichen Betreuung sowie Ehrenamtskoordinatorin im DRK-Heim.

„Wir haben hier wirklich eine gute Gruppe von Menschen, die sich in ihrer Freizeit einbringen, von der Lehrerin bis zur Musikerin aus dem Staatstheater“, so Wittmaier.

So sei es auch während der Corona-Pandemie stets gelungen, im veränderten Rahmen Aktionen mit den Bewohnern zu starten, ohne dass Langeweile aufkam. „Gottesdienste finden halt nicht zentral im Saal, sondern einer in jeder Wohngruppe statt“, nannte sie ein Beispiel.

Bei Mahmood Akbari bot es sich an, ihn für besondere dreigängige Sonntagsmenüs zu gewinnen, was dem künftigen Koch auch sehr gut gefiel. Der Austausch mit Hauswirtschafterin Sonja Behrens, selbst ge-

lernte Köchin und Küchenmeisterin, klappte bestens, beide lernten noch voneinander – und ergänzten sich mit Tipps, das Essen noch passend zu dekorieren. Hochzeitssuppe, Spargel mit Schnitzel und Sauce Hollandaise sowie als Dessert Apfelschnee – so lautete an einem Sonntag das Menü. Am nächsten gab es Spargelcremesuppe, danach ungarisches Gulasch mit hausgemachten Schupfnudeln und Windbeutel mit Bayrischer Creme zum Nachtisch – jeweils eine andere Wohngruppe kommt in den Genuss. Die Senioren ließen es sich munden, zur Feier des Tages gab es noch ein Glas Weißwein. „Es schmeckt lecker – wie früher“, meinte ein Bewohner, eine andere sagte: „Mir kommen Erinnerungen an alte Zeiten in den Sinn.“

Mahmood Akbari ist komplett überzeugt von seiner ehrenamtlichen Arbeit im Seniorenheim: „Ich kann hier abseits einer Großküche andere Arbeitsweisen ausprobieren und lerne ganz unterschiedliche Menschen kennen.“ Jetzt wünscht er sich, die Abschlussprüfung zu bestehen und anschließend bald eine neue Festanstellung zu finden – möglichst in Braunschweig.