



Stefan Winkler übernimmt in der Theresienküche des Caritasverbandes in Peine die Fachanleitung in der Küche.

FOTO: RALF BÜCHLER

Caritas: Theresienküche bereitet Menschen für den Arbeitsmarkt vor

Küchenbetrieb ist **Maßnahme des Jobcenters** – Gruppe von 15 Frauen ist derzeit in der Küche aktiv

VON GUNNAR LONNEMANN

Peine. Die Institution ‚Theresienküche‘: Viele Peiner kennen noch das Mittagessen beim Caritasverband Peine. Früher belieferte die Theresienküche Grundschulen, wie die Burgschule und die Wallschule und betrieb außerdem die Kantine des Landkreises Peine. Doch das gehört der Vergangenheit an, denn bereits seit mehr als zwei Jahren ist die Situation in der Großküche eine andere. Jetzt findet in der Theresienküche eine Arbeitsgelegenheit (AGH) vom Jobcenter statt. „Die Teilnehmer sollen sich an das Arbeitsleben gewöhnen und niedrigschwellig an Alltagsstrukturen herangeführt werden“, sagt Angela Denecke, Vorständin des Caritasverbandes für den Landkreis Peine.

Das Angebot des Jobcenters richtet sich an Männer und Frauen, die älter als 25 Jahre sind. Derzeit besteht die Gruppe lediglich aus Frauen, die 20 Stunden in der Woche in der Theresienküche arbeiten. Für die Beschäftigung erhalten die Teilnehmerinnen einen Euro pro Stunde als Aufwandsentschädigung zusätzlich zum

Bürgergeld. Dazu werden die Fahrtkosten erstattet und die Arbeitskleidung gestellt. Nach längerer Arbeitslosigkeit oder Krankheit bietet die AGH den Teilnehmern die Möglichkeit, im Alltag wieder anzukommen. „Es wird ein strukturierter Tag mit einer sinnvollen Tätigkeit und einem Zuverdienst angeboten. Dazu bietet die Arbeit in einem aufgeschlossenem Team eine Verbesserung der Bewerbungschancen“, sagt Denecke.

Arbeitsgelegenheit bietet Platz für 15 Teilnehmende

15 Teilnehmerplätze gibt es in der Theresienküche im Rahmen der AGH. Die Mitarbeit ist auf ein Jahr begrenzt. Da nicht alle aktuellen Teilnehmerinnen gleichzeitig begonnen haben, gibt es einen stetigen Wechsel der Küchenhilfen. „Die Neuen profitieren dann von den bereits erfahrenen Teilnehmern, zum Beispiel bei den Abläufen oder auch bei der Sprache“, sagt Denecke. Erste Erfolge hat der Caritasverband durch die AGH bereits zu verzeichnen. „Es gibt Personen, die von hier aus in den Arbeitsmarkt gekommen sind“, sagt Anke Hentjes-Beese, Pädagogische Begleitung der Theresienküche.

Gekocht wird unter der Leitung von Stefan Winkler, der seit September 2024 in der Theresienküche beschäftigt ist. Zuvor hatte er 15 Jahre lang die Küchenleitung in einem Altenheim in Vechelde übernommen. Das Essen beim Caritasverband gibt der Koch selbst vor. „Es gibt hauptsächlich gutbürgerliche Küche, aber die Teilnehmer können sich mit eigenen Gerichten auch einbringen“, sagt Winkler. Das öffentliche Essensangebot, das viele Peiner von früher kennen, gibt es nicht mehr. Nach Angaben des Kochs werden täglich zehn bis fünfzehn Gerichte gekocht, die dann an Personen mit Grundsicherung (Leistungsempfänger mit Berechtigung nach Sozialgesetzbuch II) ausgeteilt werden.

Die Arbeit in der Theresienküche ist ein Mix aus Praxis und Theorie. Dazu gehört abseits des Kochens die Planung und der Einkauf von Lebensmitteln sowie das Erstellen von Essensplänen, Hygieneinformationen und was eine gesunde Ernährung auszeichnet.

Dazu spielt auch die Arbeits Erfahrung in der Großküche eine besondere Rolle bei der AGH - denn der Name Groß-

küche ist Programm. „Ob es Suppenkellen oder Schneebeesen sind, alles ist eine Nummer größer. Das sind die Teilnehmer aus der eigenen Küche nicht gewohnt“, sagt Winkler. Die AGH zielt darauf ab, die Teilnehmer bei ihren eigenen Küchenerfahrungen abzuholen und an das Arbeiten in einer Großküche zu gewöhnen, erklärt der Küchenleiter.

Backwaren der Theresienküche in der Burgschule

Vor knapp fünf Jahren endete die Zusammenarbeit der Theresienküche mit der Burgschule. Zuvor belieferte der Caritasverband zwei Jahrzehnte lang die Grundschule an der Burgstraße. Die Entscheidung der Stadt Peine, dass ein Caterer aus Uetze nach den Sommerferien 2020 die Schüler mit Essen beliefern werde, sorgte für großes Unverständnis. Heute liegen weiterhin Backwaren der Theresienküche in der Auslage des Kiosks der Burgschule. Besonders beliebt bei den Schülerinnen und Schülern sind die Schokobrotchen und Käsebagels. Ein weiterer Vorteil ist die direkte Nachbarschaft zur Grundschule. „Die Backwaren kommen um 9 Uhr aus dem

Ofen und sind kurz danach direkt vor Ort“, sagt Winkler.

Dazu unterstützt die Theresienküche das Café der katholischen Pfarrkirche in der direkten Nachbarschaft. „Im Anschluss an den Gottesdienst am Mittwoch gibt es die Möglichkeit, bei Kaffee und Keksen ins Gespräch zu kommen“, sagt Denecke. Außerdem dürfte die Theresienküche weiterhin für gemeinnützige Projekte kochen und backen, wie zum Beispiel die Vorstandssitzung der Kirchengemeinde, oder Veranstaltungen vom Hospiz- oder auch Sportvereinen.

Außerhalb der Theresienküche sind ebenfalls Neuerungen geplant, um das Angebot der AGH zu erweitern. Es sollen zwei Hochbeete erneuert werden, damit Gemüse wie Tomaten oder Kartoffeln sowie Früchte angebaut werden können. Durch die Arbeit im Garten erhofft sich der Caritasverband, dass auch wieder Männer an der AGH in der Theresienküche teilnehmen, so wie es im letzten Sommer der Fall war. „Die Gartenarbeit hat einen Teilnehmer, der aus Syrien nach Deutschland kam, sehr positiv an seine Heimat erinnert“, schildert Denecke.