

# Den Kochlöffel fürs Menü schwingt nun die Karlshöhe

Die Vesperkirche, die am 10. Februar startet, hat einen neuen Caterer. Vom alten Lieferanten hat sich die Diakonie verabschiedet, nun kommt das Mittagessen von der Karlshöhe. Mit vielen Vorteilen: kurze Wege, regionale Kost, auf soziale Arbeitsplätze wird Wert gelegt. Und die Karlshöhe, die einen großen Auftrag verloren hatte, lastet ihre Kapazitäten aus.

VON JANNA WERNER

Eineinhalb Jahre ist Küchenchef und -leiter Wolfgang Dick erst an der Karlshöhe und musste vergangenes Jahr bereits eine Krise meistern. Die Theo-Lorch-Werkstätten, die in Ludwigsburg, Großbottwar und Bietigheim 750 Arbeits- und Betreuungsplätze für Behinderte im Namen des Vereins „Arbeit und berufliche Bildung für benachteiligte Menschen Ludwigsburg (ABL)“ unterhalten, hatten der Karlshöhe als Essenslieferant gekündigt. 400 Essen weniger – es drohten Entlassungen in der Karlshöher Küche. In der übrigens auch Behinderte der Theo-Lorch-Werkstätten eingesetzt sind.

## Lastwagen und Fahrer stehen bereit

Die Karlshöhe reagierte: Sie bot sich der Vesperkirche als Caterer an. Geholt wird das Essen von drei ehrenamtlichen Fahrern, die für die Zeit der Vesperkirche wie auch vergangenes Jahr extra Urlaub nehmen, erzählt Bärbel Albrecht. Sehr froh ist die Vesperkirchen-Organisatorin bei der Diakonie auch um den Lastwagen, den die Firma Lotter eigens für diese Transporte zur Verfügung gestellt hat.

Einen gewaltigen Sprung nach vorne machte die Karlshöhe auch, als sie sich die Essenslieferungen für alle 43 kirchlichen Kindertagesstätten sicherte. Auch zwei städtische Einrichtungen werden beliefert sowie einige Schulen. Damit geht rund die Hälfte der täglich 1200 Essen aus der Karlshöher Küche an Kitas, der Rest entfällt auf die Einrichtungen der Karlshöhe. Im Speisesaal selbst werden pro Tag rund 250 Essen ausgegeben, in der öffentlichen Kantine essen beispielsweise auch die Studenten der Evangelischen Hochschule. Damit ist die Küche gut ausgelastet und kann alle zwölf Mitar-



Alles fest im Griff: das Vesperkirchen-Team mit Sonja Henning und Bärbel Albrecht (links) von der Diakonie sowie der Küchenchef der Karlshöhe, Wolfgang Dick.

Foto: Holm Wolschendorf

beiter, darunter mehrere Behinderte, weiter beschäftigen. Wolfgang Dick ist erleichtert: „Wir mussten keinen entlassen.“

Der 54-Jährige kam von einem Restaurant am Stuttgarter Flughafen nach Ludwigsburg. Gemeinsam mit Gabriele Meile, der Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin, strotzt er vor Ideen. Die Idee, Kitas beispielsweise bei Ausflügen mit Lunchpaketen zu versorgen, steht ebenso auf der Liste wie die Belieferung von mehr Schulen. Dort könnte, so Dick, ebenfalls das Programm Optimix eingeführt werden, das eigens für Kindertagesstätten entwickelt wurde. Der Kern sind regionale und frische Produkte, wenig Fleisch und gar kein Schwein, viel Vollwert – alles Grundlagen der Ernährungspyramide. Für die unter Dreijährigen gibt es eine eigene Zubereitung – weniger Gewürze und schonendere Zutaten für die kleinen Mägen. Gemeinsam mit Meile besuchte Dick alle Kitas und stellte die sechs Touren komplett neu zusammen. Um 6 Uhr beginnt in der Küche die Essenszubereitung, ab 10.30 Uhr erfolgt die Auslieferung. „Das stellt mich und mein Team vor Herausforderungen.“

Die Vesperkirche plant pro Tag mit 300 Essen, bis 200 können bei großem Andrang zeitnah nachgeliefert werden. Dies sind bis

zu 500 Drei-Gänge-Menüs, inklusive einer vegetarischen Variante. „Damit sind wir gut aufgestellt“, so Vesperkirchen-Organisatorin Bärbel Albrecht, die dafür pro Tag 60 Helfer eingetaktet hat. Gemeinsam mit Sonja Henning von der Evangelischen Hochschule, die derzeit bei der Diakonie ihr Praxissemester absolviert, organisiert sie mit ihrem Team die Vesperkirche von evangelischer Kirche, Diakonie und Partnern. Da werden Einsatzpläne für die rund 330 Ehrenamtlichen koordiniert und das Programm organisiert.

## Kuchenhotline ist geschaltet

Hilfe braucht die Vesperkirche noch bei den Kuchen, die nach dem Mittagessen samt Kaffee angeboten werden. Dafür hat die Diakonie nun eine Kuchenhotline geschaltet, die ab sofort zur Verfügung steht. Und weiter wird eine Garage gesucht, in der der Teppichboden und andere Dinge der Vesperkirche nach dem 3. März bis zum nächsten Jahr gelagert werden können.

**INFO:** Dringend gesucht werden Kuchenbäcker für die Vesperkirche vom 10. Februar bis 3. März. Interessierte melden sich unter Telefon (0176) 75 21 50 57. Weitere Infos unter [www.vesperkirche-ludwigsburg.de](http://www.vesperkirche-ludwigsburg.de).