

Profi-Koch im Mütterzentrum

Gesichter in Braunschweig Karl-Heinz Bauer

Von Bettina Habermann

Braunschweig . Karl-Heinz Bauer und das Mehrgenerationenhaus – das ist ein Gewinn für beide Seiten. Dabei wusste der gelernte Konditor und Koch, der bis zum Beginn der passiven Altersteilzeit im Mai 2012 als Abteilungsleiter für die Dinea-Gastronomie im Hause Galeria Kaufhof verantwortlich war, bis vor einem halben Jahr nicht viel mehr, als dass es ein Mütterzentrum/Mehrgenerationenhaus in Braunschweig gibt.

ZUR PERSON

Karl-Heinz Bauer (63) ist gelernter Konditor und Koch. Er arbeitete in verschiedenen Hotels (Grand Hotel Nürnberg, Grand Hotel Stockholm, Caledonian Hotel Edinburgh u. a.). Seit 1978 ist Bauer in Braunschweig. Im Februar 1979 wurde er Abteilungsleiter der Horten- Gastronomie (später Dinea). Seit Mai 2012 ist er in der passiven Altersteilzeit.

„Ich wollte nicht zu Hause bleiben. Ich wollte unter Menschen und mein Wissen weitergeben“, erzählt der 63-Jährige. Auf der Suche nach einer Beschäftigung las er im Sommer 2012 eine Anzeige, in der das Mütterzentrum Bundesfreiwillige suchte, und bewarb sich.



Für die Skepsis, die ihm im Vorstellungsgespräch entgegengebracht wurde, hatte Karl-Heinz Bauer Verständnis. Es ist ja auch ungewöhnlich, wenn jemand aus der Großgastronomie in einer sozialen Einrichtung anheuern, eine Profi- mit einer Haushaltsküche tauschen und statt für bis zu 600 Essen täglich nur noch für bis zu 20 warme Mahlzeiten verantwortlich sein möchte.

Aber Karl-Heinz Bauer geht es um mehr. Als Koch möchte er wieder zu seinen Wurzeln zurück. Er möchte anderen, die nicht vom Fach sind, den Umgang mit Lebensmitteln vom Rohprodukt bis zum fertigen Essen vermitteln. Dabei geht es ihm

auch um den sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln. „Nur weil ein Salatkopf ein paar braune Blätter hat, muss man ihn nicht wegwerfen.“

Im Oktober vergangenen Jahres startete Karl-Heinz Bauer seinen Bundesfreiwilligendienst in der Küche des Mehrgenerationenhauses. Das bedeutet: organisieren und kochen, kochen und organisieren. Das System muss funktionieren, deshalb sind die Arbeitsabläufe und die Einteilung der Mitarbeiter wichtig. Eine Person presst zum Beispiel frische Säfte, eine andere putzt Gemüse.

Die Mitarbeiter mitzunehmen, ist dem 63-Jährigen sehr wichtig. Es ist eine Absicht, die offenbar gelingt, denn Monika Döhrmann, die Leiterin des Mütterzentrums attestiert Bauer ein „feines Gespür für die Menschen – für die, die hier Sozialstunden ableisten, für Praktikanten wie auch für die Honorarkräfte“.

Gemeinsam haben Karl-Heinz Bauer und das Mehrgenerationenhaus ein großes Ziel. Sie wollen ein kleines gutes Restaurant und Café für das Westliche Ringgebiet werden. Der Weg dorthin hat begonnen. Wer neugierig ist, darf gerne vorbeischaun. Ein Mittagessen, das auch etwas für Auge bietet, kostet vier Euro. Mitglieder im Verein Mütterzentrum zahlen 50 Cent weniger.

Zu den kleineren Zielen, die Karl-Heinz Bauer mit dem Mütterzentrum verfolgt, gehört ein Catering-Service. Außerdem sind Kochkurse für junge Mütter geplant. Doch erst einmal – da spricht der Profikoch – muss der Standard stimmen. „Das Essen muss, auch wenn ich nicht da bin, so schmecken, als wäre ich da.“

Wie es nach dem Bundesfreiwilligendienst mit Karl-Heinz Bauer und dem Mehrgenerationenhaus weitergeht, ist noch offen. Aber hinter den Kulissen wird schon an Lösungen für einen weiteren Gewinn für beide Seiten gebastelt. Denn in den Tag hineinzuleben, Badminton und Tischtennis zu spielen und im Chor zu singen, das reicht Karl-Heinz Bauer noch lange nicht.

Quelle: Braunschweiger Zeitung vom 21.02.2012