



**Auch
Nächsten-
liebe geht
durch den
Magen.**



mumm! Fachbereiche im Porträt



immer alle auf dem Laufenden und vertraut mit den aktuellen Aufgaben.“

Vegetarisch und vegan sind Standard

Wenn alle Speisesäle voll besetzt sind, kocht das Küchenteam für 220 Personen; bei Sonderveranstaltungen mit Buffetbewirtung können es auch mal schnell 350 Leute sein. Verliert man da nicht hoffnungslos den Überblick, gerade wenn kurzfristige Änderungswünsche an der Tagesordnung sind? Auf einem großen Whiteboard werden täglich die Gruppen

aufgeführt, die bekocht werden. „Vegetarische und vegane Kost sind mittlerweile ganz normal. 20 Portionen pro Tag sind da der Durchschnitt. Insgesamt geben wir zwischen 30 und 50 Sonderkostformen raus“, berichtet der Küchenleiter.

Außerdem wird immer auf die Bedürfnisse der Gäste geschaut: „Sind mehr Erwachsene oder mehr Jugendliche dabei? Natürlich muss man das Gästeverhalten laufend auswerten: Was kommt gut an? Wie ändern sich die allgemeinen Essgewohnheiten? Das ist wirklich spannend.“

Was machen Sie denn da, Herr Janhsen?

„Ich kontrolliere 60 Liter Gemüse-Creme-Suppe, bevor sie unseren heutigen Mittagsgästen serviert wird.“ Bernhard Janhsen leitet die Großküche im Jugendhaus Hardehausen. mumm! durfte in die Töpfe und hinter die Kulissen schauen.

TEXT: CAROLIN SCHNÜCKEL

Hier kommt direkt ein Sahnehäubchen für die Genießer unter den mumm!-Lesern: Unser erstes Porträt der Fachbereiche im Jugendhaus ist der Küche gewidmet. Küchenchef Bernhard Janhsen unterbricht für uns die Speiseplanung der nächsten Woche und erzählt vom turbulenten Alltag in der Großküche.

6.45 Uhr geht's los

Ein ganz normaler Tag in der Jugendhausküche beginnt um 6.45 Uhr mit dem Herrichten des Frühstücks. „Wir haben 30 Minuten Zeit, um bis zu vier Buffets zu bestücken. Das ist

dann schon ein kleiner Showdown, zumal parallel immer auch Hygienemaßnahmen laufen: Wir müssen die Temperatur von Produkten wie Milch, Butter, Käse und Aufschnitt messen und dokumentieren, bevor diese leicht verderblichen Nahrungsmittel herausgegeben werden“, so Bernhard Janhsen.

Doch obwohl der Arbeitstag stark durchgetaktet ist und routiniert ablaufen muss, kommt garantiert keine Langeweile auf. Alle Bereiche – also Salatküche, Desserts und warme Küche – wechseln wöchentlich durch. „So kommt jeder regelmäßig in eine andere Schicht und auf eine andere Stelle. Dadurch sind

Sechs Fragen ans Küchenteam

1. Unverträglichkeiten und Allergien – ein Thema?

Unser Küchenteam kennt die Inhaltsstoffe der jeweiligen Lebensmittel genau. Wenn jemand beispielsweise Laktose und Gluten nicht verträgt und zusätzlich auf Zitrusfrüchte und Tomaten allergisch ist, wird es natürlich mal etwas kompliziert. Doch unser kleines Büro beherbergt inzwischen ganze Ordner voller Informationen über Unverträglichkeiten und Kreuzallergien. Mittlerweile haben wir außerdem einen diätisch geschulten Koch im Team, der sich topaktuell mit allem auskennt.

2. Woher kommt das Fleisch, das Sie verarbeiten?

Wir arbeiten mit der Metzgerei Schröder aus Scherfede zusammen, also absolut regional. Bei allen Wurst- und Fleischwaren, die wir herausgeben und verarbeiten, wissen wir immer, wo die Tiere herkommen und wie sie aufgewachsen sind. Da braucht man sich keine Sorgen zu machen, ob irgendwas in der Kette nicht stimmt. Man kann alles ganz transparent nachvollziehen. Teilweise sind das auch Tiere von unserem Bioland-Jugendbauernhof.

3. Wie viele Eier gehen in einer Woche durch?

Je nachdem, was genau auf dem Speiseplan steht, sind das so 180 bis 360 Eier. Die kommen übrigens auch alle vom Jugendbauernhof.

4. Wie oft werden neue Speisen im Jugendhaus Hardehausen eingeführt?

Das passiert fortlaufend und permanent. Wir haben keinen Speiseplan, der sich alle vier Wochen zurücksetzt. Stattdessen schauen wir generell immer auf die Bedürfnisse und Vorlieben der jeweiligen Gästegruppen – und natürlich auch auf aktuelle Trends. Das ist der Kick am Job: Auf der Suche nach neuen Rezepten hat man seine Augen und Ohren überall und lässt sich ständig zu neuen Ideen inspirieren, die man als Nächstes ausprobieren könnte.

5. Was kam in den letzten Wochen besonders gut an?

Was immer wieder total gut läuft, sind Abwandlungen von To-go-Food, zum Beispiel asiatische Nudeln.

6. Schmeckt ein Klassiker wie Bolognese immer gleich oder kommt es darauf an, wer am Herd ist?

Es gibt bestimmt kleine Unterschiede – der eine macht vielleicht eine Nuance Kräuter mehr dran, die andere weniger –, aber ich glaube nicht, dass der Gast das merkt. Generell gilt bei uns nicht das Vier-Augen-System, sondern eben das Zwei-Zungen-System: Es schmecken mindestens zwei Personen ab, meistens drei. Davon abgesehen sind wir ein gewachsenes und aufeinander eingespieltes Team und haben natürlich auch unsere Rezepte.