

Kochen mit viel Herz und Hightech

3,8 Millionen Euro teure Großküche am Berufsbildungswerk Abensberg wurde gesegnet. Wichtig: Leidenschaft für Handwerk und Ausbildung



Ein Buffet vom Feinsten zauberten die Ausbilder und ihre Azubis für die Festgäste im Berufsbildungswerk. Foto: Hutzler

Von Martina Hutzler

Abensberg Täglich 1000 Menschen mit Essen zu versorgen: das bedarf einer professionellen Ausstattung. Aber auch einer ordentlichen Portion Leidenschaft: zum Kochen natürlich; aber im Falle des Berufsbildungswerks (BBW) St. Franziskus auch dafür, mit vielen jungen Auszubildenden diesen tagtäglichen Kochmarathon zu bewältigen. An Leidenschaft hat's dem BBW-Team nicht gemangelt – wohl aber an moderner Technik. Doch jetzt ist die 36 Jahre alte durch eine 3,8 Millionen Euro teure nagelneue Großküche ersetzt. Die Segnung der rund 1000 runderneueren Quadratmeter nahmen das BBW und sein Träger Katholische Jugendfürsorge (KJF) zum Anlass für eine Feierstunde. Üppige Nahrung für Leib und Seele inklusive, versteht sich.

Denn gutes Essen sei ja Genuss für Leib und Seele, bekräftigte Prälat Dr. Josef Schweiger. Und in einem gelungenen irdischen Mahl „leuchtet etwas vom Glanz der himmlischen Mahlzeit auf“, befand der KJF-Vorsitzende. Segen hätten aber vor allem auch die Projektanten und Mitwirkenden des Mammut-Umbaus verdient, sagte der Geistliche, ehe er den Küchentrakt mit Weihwasser besprengte.

„Investition in junge Menschen“

Höchst irdische (Finanz-)Mittel musste die KJF als BBW-Träger aufbringen – Förderung gab es für die neue Küche nicht, schilderte KJF-Direktor Michael Eibl. Nicht zuletzt deshalb „hatte das Projekt im Vorstand und Aufsichtsrat der KJF schon eine besondere Brisanz“, blickte er auf den fünfjährigen Planungsprozess zurück. Aber „diese Riesen-Investition ist eine Investition in junge Menschen“, und die sei es dem Träger Wert gewesen. Er räumte aber auch unumwunden ein, dass die ursprünglich mitgeplante Neugestaltung des Eingangsbereichs ad acta gelegt wurde: „Sonst wäre die Summe einfach nicht mehr zu stemmen gewesen.“

Das BBW selbst musste vor allem den Umbau selbst stemmen, schilderte Gesamt-Einrichtungsleiter Walter Krug. Angefangen hatte es ja noch harmlos, blendete er zurück: Bei seinem Amtsantritt vor neun Jahren war ihm prophezeit worden, „die große Spülmaschine ist bald fällig“. Als man sich des Problems erst mal annahm, ging es rasant: Weitere Maschinen, das Leitungsnetz, ja: die gesamte Bausubstanz erwiesen sich als überholt; „die Küche muss raus“, so das Fazit. Und so wurde der Küchentrakt, in dem 36 Jahre unter Volllast gekocht worden war, bis in den Rohbauzustand zurückversetzt.

Umbau bei laufendem Betrieb

Doch woher sollten in der Zeit die rund 1000 Portionen kommen, für die das BBW werktags feste Abnehmer hat? Übergangslösung im Container? Ein Neubau an anderer Stelle? Alles zu teuer. „Wir kriegen das hin“ – einen Umbau bei laufendem Betrieb: Das habe ihm schließlich Küchenmeister Michael Furch erklärt, schilderte Walter Krug den rund 40 Festgästen. Und gestand: „Ich hab' schon befürchtet, dass wir irgendwann bei McDonald's 2000 Burger holen müssen...“ Aber das Projekt habe geklappt, mit einer straffen Bauzeit von einem dreiviertel Jahr, ohne Kostenüberschreitung „und ohne Beschwerden der Gäste“. Für das zugrunde liegende Engagement dankten Eibl und Krug allen Beschäftigten und Auszubildenden, den Planern Hans-Peter Mühlethaler und Ingenieurbüro Gammel – vor



Auch Segen von oben setzt irdische Hygienevorschriften nicht außer Kraft: Nur mit Kittel durften Prälat Schweiger (re.) und Einrichtungsleiter Krug in die Großküche; alle anderen mussten draußen bleiben. Foto: Hutzler

allein aber den „Eltern“ dieses jüngsten BBW-„Kindes“: Ausbildungsleiterin Gerlinde Dubb und Küchenmeister Michael Furch.

Während bei Dubb alle organisatorischen Fäden zusammenliefen, kümmerten sich Furch und sein Kollege Andreas Jutzas – neben dem laufenden Betrieb – vor allem um die besonderen Bedürfnisse, die in dieser besonderen Großküche herrschen: Hier lernen (aktuell 27) junge Menschen, die einen besonderen Förderbedarf haben, weil sie psychisch, lern- oder auch mehrfachbehindert und benachteiligt sind. Und da reiche es eben nicht, das nötige Fachwissen zu vermitteln an die angehenden Köchinnen und Köche, Fachpraktiker Küche / Gastgewerbe und Dienstleistungshelfer Hauswirtschaft: „Wir sehen den Menschen als Ganzes“, bekundete Furch.

„Das machen Sie hervorragend“, bescheinigte ihm und seinem Team der Fachplaner Hans-Peter Mühlethaler. Er verwies auf den hohen Produktions- und Kostendruck, unter dem im BBW gearbeitet und ausgebildet werde. Der Hotelkaufmann prangerte aber auch die nicht enden wollende Regulierungs- und Dokumentationswut an, die der Gesetzgeber in der Gastronomie ausübe: „Ein Wahnsinn – wir sind bald nur noch Buchhalter!“



Ein Blick von außen in die 3,8 Millionen Euro teure Großküche. Foto: Hutzler

Den strengen Hygiene-Richtlinien war es auch geschuldet, dass die Gäste die neue Großküche nur durchs Fenster bewundern durften. Doch die zog es eh schnell zurück in die Mensa, für die das BBW in München eine nagelneue Ausgabeküche als „Schnäppchen“ erwerben konnte. Dort zauberten die Teams der Großküche und des ebenfalls BBW-eigenen Restaurants ein Buffet aus warmen Speisen und Fingerfood, in dem wohl jeder Festgast Prälat Schweigers Bild vom himmlischen Schmaus wiederfand...

URL: <http://www.mittelbayerische.de/index.cfm?pid=10062&lid=0&cid=0&tid=0&pk=1154036>