

Das war lecker!

»Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend«

(Johann Wolfgang von Goethe)

Essen hinterlässt Spuren: im Gedächtnis, in der Persönlichkeit, im Leben. Aber was passiert, wenn dieses Essen verschwindet? Weil es die Zutaten nicht mehr gibt. Weil die Zubereitung nicht mehr zeitgemäß scheint. Oder weil der eigene Kopf nicht mehr zulässt, sich zu erinnern. Eine Spurensuche in einem Hamburger Seniorenheim

TEXT: MAY INKEN SOLGA FOTOS: JO JANKOWSKI

ch weiß das nicht mehr. Das ist schon 80 Jahre her.« An den Geschmack von Sauerampfer-Gelee kann sich Gertrud Umland nicht mehr erinnern. Aber wie es zubereitet wird, das weiß sie noch aus der Lamäng: »Wissen Sie, Sauerampfer wuchs ja einfach so rum. Der wurde dann gepflückt, gekocht, durch den Wolf gedreht und kam zum Abtropfen auf ein Sieb. Dann wurde Gelatine drangemacht und das Ganze einen Tag lang weggestellt. Man musste nur aufpassen, dass es nicht zu fest wurde.«

Gertrud Umland lebt in einem modernen, rot verklügelten Zweckbau in einer ganz ruhigen Wohnstraße in Hamburg-Langenhorn, dem Senioren-Zentrum Röweland. Oder wie es umgangssprachlich heißt: einem Altersheim. Wobei die quirlige Dame

selber sagt: »Ich fühle mich gar nicht alt. Ich wundere mich immer nur, dass mein Sohn schon so alt ist.« Frau Umland ist eine Weltreisende im Ruhestand. Mit ihrem Mann zog es sie in die Ferne, als die meisten Deutschen Italien noch für exotisch hielten. Schon 1962 war sie in Marokko, sie fuhr den Nil hinauf und mit dem Wohnwagen zum Nordkap. Erst vor wenigen Jahren verbrachte sie noch acht Wochen auf Kuba. »Ich habe so viele schöne Sachen erlebt«, sagt sie und erzählt, dass sie das vor allem ihrem verstorbenen Mann zu verdanken hat: »Ich selbst war eher ängstlich, aber das hat mein Mann mir abgewöhnt.«

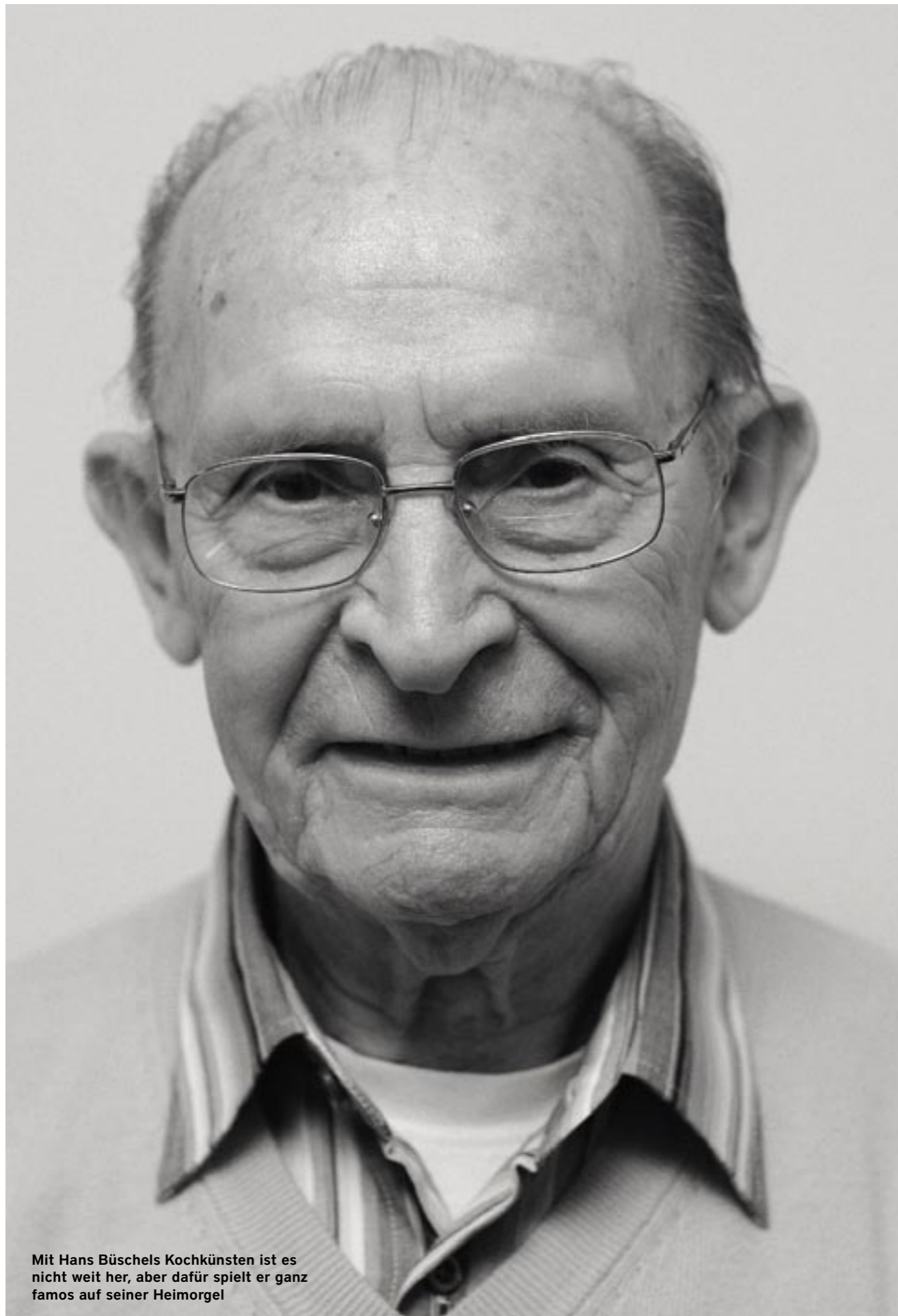
Ich sitze mit ihr und elf weiteren Damen und Herren an einer langen, weihnachtlich gedeckten Kaffeetafel im hellen Schulungsraum des Heims, dem

Konfi. Auf dem Tisch steht eine Batterie blauer Warmhaltekanne, die dafür sorgt, dass sich keiner der Anwesenden um den Kännchen-Nachschub sorgen muss: Willkommen in der Generation Bohnenkaffee! Draußen verwandelt der Dezemberschnee den kleinen Garten hinter der großzügigen Fensterfront in eine Märchenlandschaft, doch hier drinnen geht es weitaus weniger beschaulich zu – immerhin findet gerade eine Redaktionssitzung statt.

Es geht um die Heimzeitschrift *Röweland Rundschau*, die allein aus den Beiträgen der Bewohner entsteht und etwa alle drei Monate erscheint. Alle 14 Tage findet dafür nachmittags ein offenes Treffen statt, auf dem Neuigkeiten und alte Geschichten, geistreiche Gedichte, plattdeutsche Döntjes und



Gertrud Umland ist früher um die Welt gereist. Heute verbreitet sie in Hamburg-Langenhorn gute Laune



Mit Hans Büschels Kochkünsten ist es nicht weit her, aber dafür spielt er ganz famos auf seiner Heimorgel

so manche Zote gesammelt werden. Doch heute ist die nächste Ausgabe erst mal kein Thema, denn schließlich ist Besuch da. Zwölf wache Augenpaare schauen mich erwartungsvoll an.

Ich beginne das Gespräch mit einer Frage, die bei den wohlgesinnten Damen und Herren prompt diskretes Schweigen auslöst: Wie alt sind Sie? »Sagen wir mal so: Wir sind alle schon über 80. Zum Teil schon weit über 80«, schlägt Irmtraut Ruchhöft vor, eine rundliche Dame in Bluse und Weste mit annähernd weißen, hochgesteckten Haaren. Selbstbewusst erzählt sie später, wie sie in ihrer Jugend zu Hause dreimal täglich butterte und dabei Goethes Faust las: »Ich war schon immer vielseitig interessiert.« Das hat sich bis heute nicht geändert: Sie beschäftigt sich mit Geschichte, Musik, Kunst und Religion, ist im Heimbeirat aktiv und

indem man das Gewickelte von den Füßen abnagte.«

Vergnügt erzählen nun auch die anderen Damen, was bei ihnen früher auf den Tisch kam: Linsensuppe mit getrockneten Pflaumen, Steckrübensuppe, Grützwurst mit Apfelmus und Kartoffelpüree, Kohlrouladen, Grünkohl mit Schweinebacke und süßen Kartoffeln. Ihre Erinnerungen sind nicht nur vom persönlichen Geschmack geprägt, sondern auch von regionalen Unterschieden. »Grünkohl kannten wir bei uns gar nicht«, sagt Gertrud Messer, die in Ostpreußen aufgewachsen ist. »Und Steckrüben bekamen bei uns nur die Pferde. Dafür gab es Graue Erbsen. Die hätte ich meinem Mann, einem Hamburger, aber nie im Leben gekocht. Das wäre ein Scheidungsgrund gewesen.« Natürlich macht sie nur Spaß.

Die Herren halten sich in der Dis-

»Wenn es Kartoffelsalat gab, bekam ich in der Schule Kopfschmerzen – vor Freude!«

schreibt viel für die Heimzeitung. Frau Ruchhöft wuchs in Westpreußen auf, floh im Krieg nach Bayern und weiter hinauf in den Norden, was nach einem tragischen Schicksal klingt, doch von Schwermut oder Pessimismus ist bei ihr nichts zu spüren. Im Gegenteil: Sie glaubt an die Menschen, an das Miteinander, das gegenseitige Verstehen und ist sicher, dass jetzt, wo die Zeiten schlechter werden, die gegenseitige Hilfsbereitschaft wieder wachsen wird.

Dann kommen wir zum Thema: Was erinnern Sie von früher an besonderem Essen, das es heute nicht mehr gibt? Irmtraut Ruchhöft eröffnet den Reigen der vergessenen Gerichte mit einem legendären Rezept, dem Schwarzsauer von der Gans, bereichert durch eine besondere Zugabe: Wickelfüße. Sie weiß noch genau, wie diese Delikatesse zubereitet wurde: »Zunächst musste man Därme unwahrscheinlich gut säubern, sowohl von innen als auch von außen. Dann wurden die um die Gänsefüße gewickelt und in einem pikanten Sud aus Essig, Mehl und frischem Blut gekocht. Man aß sie dann,

kussion um Zutaten und Rezepte dezent zurück. Nur wenn es um ehemalige Lieblingsgerichte geht, fällt ihnen sofort etwas ein, zum Beispiel Eisbein mit Sauerkraut oder Matjes mit Kartoffelsalat. »Als kleiner Junge durfte man mir gar nicht sagen, dass es Kartoffelsalat gibt. Da bekam ich schon in der Schule richtig Kopfschmerzen – vor Freude!« Jetzt kommt auch Hans Büschel ins Plaudern. »Nee, mich darf man nicht an den Herd lassen. Bei mir brennt sogar das Wasser an«, scherzt der Freizeitmusiker mit kehliger Stimme und gibt eine Anekdote zum Besten, die alles über seine Kochkünste verrät. »Ich hab zu meiner Frau mal gesagt: Ich brauch gar kein Fleisch, mir reichen Kartoffeln und Soße. Da hat sie nur gelacht und gefragt: Und wovon soll ich die Soße machen?« Diese Ahnungslosigkeit sei aber ganz normal gewesen, meint der Hamburger, denn früher stellten sich die Männer eben nicht an den Herd. Doch das habe sich wohl geändert: »Mein Sohn kocht gar nicht mal so schlecht.«

Zu seinen liebsten vergessenen Soußen zählt die so genannte Saure Soße: »So was gibt das heute gar nicht mehr.«

»Graue Erbsen hätte ich meinem Mann, einem Hamburger, nie im Leben gekocht. Das wäre ein Scheidungsgrund gewesen«

Alle nicken zustimmend. Im *Illustrierten Hamburger Kochbuch* von 1879 findet man die süßsaure Einbrenne unter dem offiziellen Namen *Speck-Sauce*: »Würfelig geschnittenen Speck bratet man in einer Pfanne gelb, giebt grob gehackte Zwiebeln und, wenn dies Beides gelbbraun geworden ist, ein Paar Löffel voll Mehl daran und läßt dasselbe ebenfalls bräunlich werden. Dann füllt man je nach der Art des dazu bestimmten Gerichtes kochendes Wasser, Bouillon oder Fischbrühe darauf, verkocht es mit Weinessig, Zucker, Salz und einem Lorbeerblatt zu einer bräunlichen, süßsauren Sauce und giebt diese zu Fischen, Klößen etc.« Oder eben einfach zu Kartoffeln. Die hat Hans Büschel sogar selbst geschält, denn mit solchen einfachen Handlangerdiensten konnte er seiner Frau zumindest ein wenig in der Küche helfen.

Seit 84 Jahren wohnt Hans Büschel in Langenhorn. 1924 zog er im Alter von vier Jahren aus dem Arbeiterstadtteil Barmbek an den damals noch ländlichen Stadtrand, in die neuerrichtete Fritz-Schumacher-Siedlung. »Die Erwachsenen gingen natürlich zu Fuß. Aber meine Eltern hatten in Barmbek schon eine Ziege, die zog den Blockwagen hinter ran – und da bin ich mitgefahren.« Fritz Schumacher würde man heute wohl einen Stararchitekten nennen, legte er doch im wahrsten Sinn des Wortes den Grundstein für die moderne Backstein-Architektur der Hansestadt: Er entwarf unter anderem die Davidwache, das Planetarium und das Finanzamt am Gänsemarkt, unter seiner Leitung entstanden das Kontorhausviertel, die Jarrestadt und die nach ihm benannte Siedlung in Langenhorn. Die bunt verputzten Häuser, die für Schumacher völlig untypisch sind, gelten als die erste große Stadtrandreihenhaus-siedlung Europas.



Irmtraut Ruchhöft musste im Krieg aus ihrer Heimat fliehen. Sie glaubt trotzdem noch immer an das Gute im Menschen

In der Zeit des Mangels kurz nach dem Ersten Weltkrieg setzte Schumacher für die Siedlung auf eine simple, aber wirkungsvolle Idee: die Selbstversorgung. Dementsprechend glichen die 600 Quadratmeter großen Gärten eher

Kaninchen. Kein Wunder, dass die Langohren zu ihren Leibspeisen gehören, »am besten aus dem eigenen Garten, eingelegt in Aspik mit Bratkartoffeln.« Dafür wurde das Kaninchen erst in einem Topf mit Zwiebeln und Knoblauch

»Kennen Sie denn noch Kuheuter?« Die wurden erst gekocht und dann gebraten

Äckern, auf denen Kartoffeln, Möhren und Große Bohnen angebaut wurden. Bis an den Grundstücksrand wurde das Gelände ausgenutzt, entlang der Zäune standen Johannis- und Stachelbeerbüsche dicht an dicht. Obendrein war noch Platz für Kleintiere: Gänse, Schafe und sogar Schweine lebten in der Siedlung.

Gertrud Umland wohnte bis vor einigen Jahren ebenfalls dort, in ihrer Kindheit züchtete ihr Vater im Garten

geschmort und dann mit Kräutern verfeinert, »mit allem, was wir so im Garten hatten: Dill, Petersilie, Schnittlauch. Und Wurzeln (Möhren) – das sollte ja auch ein bisschen hübsch aussehen.« Anschließend wurde das Ganze geliert.

Von Ananas über Schweinskopf bis zu Veilchen: Eingelegtes in Aspik oder als süßes Gelee brachte Anfang des vergangenen Jahrhunderts Abwechslung in den Speiseplan. Wegen der langwierigen Zubereitung gab es das

allerdings meist nur am Sonntag und an Feiertagen.

»Kennen Sie denn noch Kubeuter?«, fragt Gertrud Umland mit einem Augenzwinkern. Und obwohl es nun nicht mehr um Lieblingsgerichte geht, sondern um die reine Sättigung, bleibt die Stimmung gelassen: Die Senioren erzählen frohgemut vom Essen im Krieg. »Damals gab's ja Fleischmarken. Und wenn man Innereien oder eben Kubeuter nahm, da kriegte man das Doppelte oder sogar Dreifache. Für 100 Gramm gab es dann 300 Gramm oder manchmal noch mehr.« Kuheuter konnte man »erst mal schön kochen. Kräuter aus dem Garten dazu, dann hatte man eine kräftige Brühe.« Nach dem Kochen wurde es in Scheiben geschnitten und gebraten – das war ein Mittagessen.

Dass man in schweren Zeiten gut essen und sogar genießen kann, bestätigt auch Frau Ruchhöft. Zu Feiern wie zum Beispiel einer Silbernen Hochzeit habe sie sehr gern Marzipantorte serviert – mit »falschem Marzipan.« Das stellte sie selbst her, aus Puderzucker, Mandelaroma und Kartoffeln. Gekrönt wurde die Biskuittorte mit Krokant aus Haferflocken, Zucker und Butter, »wenn man die denn hatte.« Damals empfanden die Gäste die Torte als Hochgenuss, doch als sie nach dem Krieg nochmals gebacken wurde, schmeckte sie niemandem mehr. »Der Gaumen stellt sich schnell um«, resümiert Irmtraut Ruchhöft.

Essen ist eben nicht bloß Essen. Es ist ein zentraler Teil des Lebens, an dem nicht nur die Ernährung hängt, sondern auch unzählige Gefühle: Anteilnahme, Dankbarkeit, Geborgenheit, Liebe. Auch deshalb sprechen Menschen gerne über Essen, über besondere Mahlzeiten und Geschmackserlebnisse, über Momente des Glücks. Kein Wunder also, dass man vergessene Erinnerungen und die mit Ihnen verlorengegangenen Gefühle manchmal über das Essen zurückholen kann. Etwa bei Opfern von Altersdemenz, die mit der Erosion des Gedächtnisses beginnt und bis zur Auflösung der Persönlichkeit führen kann. Im Brockhaus steht:

Für Geniesser gab es im Krieg Marzipantorte – mit »falschem Marzipan« aus Kartoffeln

»Im fortgeschrittenen Stadium sind auch das Algedächtnis und das räumliche Orientierungsvermögen sowie die Erkennung von Personen vermindert oder aufgehoben. Später kann es zu Verwirrheitszuständen, Antriebsverminderung, Störungen des sozialen Verhaltens, Senkung des Persönlichkeitsniveaus und anderen Persönlichkeitsveränderungen kommen.« In Deutschland litten im Jahr 2007 etwa 1,2 Millionen Menschen an einer mittleren bis schweren Demenz, Tendenz steigend.

Der Wohnbereich Sechs des Senioren-Zentrums Röweland ist die Demenz-Abteilung. Sie ist sehr wohnlich eingerichtet, in jedem Flur gibt es Garderoben, und an allen Zimmertüren steht groß der volle Name der Bewohner. Der Gemeinschaftsraum ist das Wohnzimmer für alle: eine drollige Mischung aus stabilen Gebrauchsmöbeln und strapazierfähigem Fußboden, 30er-Jahre-Schick und gemütlichem Schnickschnack wie einem Gänse-Mobile, Blumenbildern und alten Werbetafeln aus Emaille. Am Ende des Raumes steht ein verschnörkelter Wohnzimmerschrank, in dem ein zartes Kaffeeservice auf seinen Einsatz wartet, hinter einer Trennwand gibt es sogar eine komplette gute Stube mit einem roten Plüschsofa und behaglichen Sesseln. Auf einer Anrichte steht ein Plattenspieler, daneben aufgereiht LPs

mit Gassenhauern einer vergangenen Ära – von Hans Albers bis Zarah Leander. Gerade singt Lale Andersen von der *Blauen Nacht am Hafen*.

Den alten Schlager hat Susanne Hildebrandt aufgelegt. Die Pflegerin, die seit 14 Jahren im Röweland arbeitet, ist die Lebensfreude in Person. Sie ist seit drei Jahren im Wohnbereich Sechs tätig, auf eigenem Wunsch, wie sie betont – die Aufgabe habe sie wirklich interessiert. Die gelernte Reiseverkehrskauffrau führte 15 Jahre lang ein eigenes Taxiunternehmen, war Fremdenführerin, Wirtin einer Studentenkneipe und ist Mutter von drei Kindern. Sie liebt die Menschen – und weiß sie zu nehmen, wie sie sind.

Nach zahlreichen Fortbildungen darf sie nun auch in der Therapie helfen, wobei der Therapeut den Begriff *Therapie* gar nicht zu mögen scheint. Diplom-Psychologe Dieter Methfessel könnte ebenso von *Gerontopsychiatrie* reden, aber der bodenständige Norddeutsche hat es lieber, wenn ihn jeder versteht. Deshalb spricht er auch nicht von Konzepten, sondern erklärt ganz schlicht, er wolle »hier einfach ein bisschen Normalität reinbringen. Es ist doch normal, dass man zu Hause kocht.«

Wieder sitze ich mit sehr betagten Damen an einer langen Tafel. Doch diesmal wollen wir nicht über Erinnerungen ans Essen reden, sondern etwas für die Erinnerung tun – und dafür gemeinsam Essen zubereiten. Hildebrandt und Methfessel haben



Susanne Hildebrandt (rechts) kocht mit gestandenen Hausfrauen, die manchmal vergessen, wie man Kartoffeln schält

WISSEN

Gänse-Schwarzsauer

wurde traditionell am Schlachttag zubereitet: Man kocht das Gänseklein in einem mit Lorbeer, Pfeffer und Nelken abgeschmeckten Essigsud, bindet ihn mit einer Mehlschwitze und fügt das frische Blut hinzu. Wickelfüße waren in Pommern und Preußen eine bekannte und beliebte Zugabe.

Steckrüben

gelten noch immer als Arme-Leute-Essen, obwohl sie langsam wieder den Weg in die gehobene Küche finden. Siehe Effilee #2

Grützwurst

gibt es deutschlandweit in vielen Varianten, unter anderem enthält sie Blut, Schweinefleisch und geschrotetes Getreide

Graue Erbsen

heißen auch Kapuzinererbsen. In Holstein sind sie seit dem Dreißigjährigen Krieg (1618–48) bekannt und werden meist als Eintopf zubereitet. Die ostpreussische Variante zeichnet sich durch ihren süßsauren Geschmack aus

Große Bohnen

werden auch Dicke Bohnen, Acker-, Puff- oder Saubohnen genannt. Sie sind nicht frostempfindlich und gedeihen als einzige Hülsenfrucht auch auf salzigen Böden in Küstennähe. Heute dienen sie hauptsächlich als Viehfutter

Snuten un Poten

»Dat is een fein Gericht«, wie es bei den Gebrüder Wolf heißt. Die gepökelten »Schnauzen und Pfoten« vom Schwein werden mit Pfeffer, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt gekocht und zusammen mit Möhren und Steckrüben oder Erbsen gegessen



Therapie oder Kochen? Für den Psychologen Dieter Methfessel ist das dasselbe

ihre Schürzen umgebunden, jetzt geht es also los. Und doch scheint erst mal nichts zu passieren. Alles läuft weiterhin wie nebenbei ab, ganz entspannt und harmonisch. Erst wenn man genau hinsieht, erkennt man, worum es geht. Im Mittelpunkt stehen die Damen, die rund um den Tisch sitzen: Jede ihrer Äußerungen wird wahrgenommen, jede Bewegung, jedes Lächeln.

Offiziell ist dies eine Therapiestunde, die um 9.30 Uhr begonnen hat. Und rein theoretisch wird gerade eine Mischung aus Biografiearbeit, Validation, basaler Stimulation, Milieu- und Ergotherapie angewandt, um die Pflegebedürftigen körperlich, seelisch und

Das Ziel der Therapie: Selbstwertgefühl, Selbstbewusstsein – und Bratkartoffeln

geistig zu fördern. Hinter den großen Worten verbirgt sich jedoch letztlich ein einfacher, menschlicher Gedanke: Eine sinnvolle Beschäftigung unterstützt die Selbstständigkeit, das Selbstwertgefühl und ein selbstbestimmtes Leben in Würde – und wenigstens im Leben ist sinnvoller als Essen kochen. Allerdings wären die Bewohner alleine dazu nicht mehr in der Lage, und so braucht es viel Geduld, gesunden Menschenverstand, ein gewisses Fingerspitzengefühl und auch Humor, um das zweite Ziel der heutigen Therapieeinheit ebenfalls zu erreichen: um halb zwölf selbstgemachte Bratkartoffeln zu

Sülze servieren zu können und einen Kuchen im Ofen zu haben.

Dass überhaupt im Gemeinschaftsraum gekocht werden kann, ist der mobilen Küche zu verdanken: Die rollbare Küchenzeile mit Backofen und einem Induktionskochfeld, an dem sich keiner so leicht die Finger verbrennen kann, verwandelt das Wohnzimmer in eine Wohnküche. Allerdings braucht sie einen Starkstromanschluss, und so steht sie heute etwas abseits vom eigentlichen Geschehen, denn das Kochen findet diesmal an einem weit entfernten Tisch statt. Das hat sich so ergeben, weil die meisten Anwesenden dort Platz genommen haben, was für

den Therapeuten Methfessel eine klare Ansage ist – für ihn ist am wichtigsten, was die Damen im Moment gerade wollen. Wollten sie nicht kochen, wäre das auch »vollkommen in Ordnung.«

Es ist 9.40 Uhr, auf dem Plattenteller bricht Heinz Rühmann *die Herzen der stolzesten Frauen*. Auf dem Tisch liegen Kartoffeln zum Schälen bereit und Möhren – zum Kaffee soll es Möhrentorte geben. Das Tempo ist gemächlich, die Uhren ticken hier anders, wenn sie denn überhaupt ticken. Gerade ist noch Frau Steffens dazugekommen, die mit Hilfe einer Pflegerin frühstückt. Die Klappstulle hält

sie selbst in der Hand und beißt ab, nachdem die Pflegerin bestätigt: »Ja, richtig, zum Mund, Frau Steffens.« Es kann durchaus vorkommen, dass sie sich ihr Brot ans Ohr hält. Wir haben übrigens den Namen von Frau Steffens ebenso geändert wie die Namen aller Menschen, die am Tisch sitzen und nicht selbstverantwortlich entscheiden können.

Vor Frau Keller, Frau Ehlers, Frau Weitkamp und Frau Jansen liegt jetzt Zeitungspapier, auch zahlreiche Kartoffelschälmesser und Sparschäler sind griffbereit. Einige Damen wissen sofort, mit welchem Werkzeug sie ihre Arbeit verrichten wollen, anderen hilft Susanne Hildebrandt. Frau Ehlers scheint noch etwas verduzt, als Dieter Methfessel ihr einen Sparschäler reicht: »Ich kann mit so 'nem Ding besser schälen. Das weiß man manchmal nicht, das muss man dann einfach mal ausprobieren«, ermuntert er die gestandene Hausfrau. Eine Minute später geht Frau Ehlers das Schälen flott von der Hand.

Mit 98 Jahren ist Frau Heumann die älteste Dame am Tisch. Sie schält heute nicht mit, wie auch einige andere Anwesende, von denen sich einige nicht mal mehr äußern können. Trotzdem werden auch sie ins Tischgespräch einbezogen, immer wieder fällt ihr Name. Susanne Hildebrandt sorgt dafür, dass stets ein Schnack in der Luft hängt. »Was kochen wir denn heute?«, fragt sie in die Runde. »Kartoffeln«, weiß Frau Ehlers. »Und was gibt es dazu?« »Karbonade«, kommt es von Frau Weitkamp, die sich bei dem Gedanken sichtlich freut.

»Kennen Sie noch Couplets, diese alten Vierzeiler aus Hamburg?«, fragt mich Susanne Hildebrandt. »Frau Heumann kann die noch alle.« Gesungene Couplets waren die Vorläufer des deutschen Schlagers. Ihre wohl berühmtesten Hamburger Interpreten waren die Gebrüder Wolf, die 1911 mit der Revue *Rund um die Alster* sogar internationalen Ruhm erlangten. Aus ihrer Feder stammt die Hamburger Hymne vom *Jung' mit'n Tüdelband*, und auch

Frau Heumann singt: »Wer hat, der hat.« Und wer nicht hat? »Der wird auch noch satt!«

das ehemalige hanseatische Nationalgericht haben sie besungen: *Snuten un Poten*. Frau Heumann gibt gleich ein Couplet zum Besten: »Wer hat, der hat«, legt sie wacker los, stockt dann. »Und wer nicht hat?«, fragt Susanne Hildebrandt erwartungsvoll. Frau Heumann improvisiert: »Der wird auch noch satt.«

Frau Jansen ist der Schäler aus der Hand gefallen, trotzdem schält sie fleißig weiter, ihre Hand zieht gleichmäßig an der Kartoffel entlang, denn in Gedanken hält sie das Werkzeug noch. Sie bekommt sofort ein neues. »Das sind dicke Kartoffeln«, lässt sich Frau Weitkamp zu einem vollständigen Satz hinreißen und hört darüber prompt zu schälen auf. Hildebrandt ermuntert sie weiterzumachen, weil »sonst die Karbonade nicht fertig wird.«

Dass bei aller Kurzweil auch auf therapeutischer Ebene intensiv gearbeitet wird, hört man an dem stetigen fachlichen Austausch zwischen dem Therapeuten und der Pflegerin, etwa über die Aktivität von Frau Jansen. Methfessel mutmaßt, dass sie die Kartoffeln besser mit dem Messer schälen könne, doch Hildebrandt entgegnet: »Nein, sie wollte den Schäler haben.« Der Therapeut freut sich. »Ehrlich? Super!« Frau Jansen hat selbst eine Entscheidung getroffen – das ist ein Erfolg.

Marlene Dietrich singt von der *feschen Lola*, Frau Keller schält derweil Möhren in feschen Spiralen. Sie dreht die Wurzel flink in der linken Hand, während sie mit der rechten das Messer gegenläufig dazu führt. Schließlich probiert sie ein Stück, und weil es ihr mundet, wird der Rest als Rohkost verzehrt. Doch nicht jedes Gemüse findet solchen Anklang. Steckrüben und Graupen, die an die magere Kriegsküche erinnern, stoßen auf Ablehnung, manchmal sorgt schon eine falsche Farbe für Verdross: So mögen etwa einige Bewohner keine gelbe Marmelade.

Veronika, der Lenz ist da – und ebenso genügend geschälte Möhren. Frau Ehlers und Frau Keller raspeln sie mit der Reibe klein, und damit sich niemand verletzt, übernimmt Methfessel den kürzeren Teil der Möhren. Dann sind wir fertig. Nach einer guten Stunde sind rund ein Kilo Möhren so zerkleinert, dass Methfessel sie mit Eiern, Zitrone und Mehl vermischen kann. Frau Ehlers rührt den Teig mit einem Mixer glatt, Methfessel stellt die Kuchenformen in den Ofen.

Kurz darauf brutzeln auch die Kartoffeln mit Zwiebeln auf der Koch-

platte. Der würzige Geruch signalisiert allen, dass das Mittagessen bald fertig ist. Später, am Nachmittag, wird der süßliche Kuchenduft bei der einen oder anderen vielleicht Erinnerungen an die Kindheit wecken, so wie der *Kalte Hund*, von dem Susanne Hildebrandt erzählt. Das Rezept ist eigentlich nicht mal halb so alt wie die Bewohner des Wohnbereichs Sechs, doch der Kekskuchen hat ihr viele Türen geöffnet. »Auf einmal kam der Satz: ‚Das ist wie bei meiner Mutter.‘ Die Damen saßen mit Schokomündern da. Und alle waren glücklich.«



Die mobile Küche kommt zu denen, die nicht mehr in die Küche kommen