

Ein Tag der Superlative

Koch Show Inklusiv

Es ist in der Lebenshilfe Leinefelde – Worbis schon anerkannte Tradition, den von Aktion Mensch geförderten Aktionstag zur Gleichstellung von Menschen mit Behinderung zu einem Höhepunkt im Vereinsleben zu gestalten. Viele gute Ideen konnten in den letzten Jahren umgesetzt werden. In diesem Jahr wollten wir uns dem Thema *Inklusion* in besonderer Weise widmen. An Vorschlägen mangelte es nicht. Beim Thema Inklusion geht es um gleichberechtigte Teilhabe am politischen, gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Leben, um Chancengleichheit in der Bildung, um berufliche Integration und um die Aufgabe, allen Bürgerinnen und Bürgern die Möglichkeit für einen selbstbestimmten Platz in einer barrierefreien Gesellschaft zu geben. Wer den Leitgedanken „Inklusion“ ernst nimmt, der setzt die UN-Behindertenrechtskonvention nicht für Menschen um, sondern mit ihnen. Wo haben wir das bisher bei uns?

- Wir haben Außenarbeitsplätze, bei denen unsere Beschäftigten mit Unternehmensmitarbeitern gleichberechtigt zusammenarbeiten
- Wir haben sportbegeisterte Beschäftigte, die in Sportvereinen trainieren
- Zahlreiche Beschäftigte sind in ihren Wohnorten aktiv im Vereinsleben tätig
- Bewohner unserer Außenwohngruppen und des Betreuten Wohnens leben in Mehrfamilienhäusern selbstverständlich mit anderen Bewohnern zusammen

Anfang des Jahres trafen sich Bewohner der Außenwohngruppen und des Betreuten Wohnens mit Nachbarn des Hauses zum Neujahrskaffee. Dort entstand die Idee, nicht nur etwas miteinander zu unternehmen, konkret plante man, miteinander zu kochen.

Von da an trieb der Gedanke „Blüten“. Man kann sich ja beim Fernsehprogramm kaum einer Kochsendung entziehen. Es gibt Kochshows, Promidinner, Kochduelle.....So war es nicht schwer, ein besonderes Kochduell auszurufen, bei dem Menschen mit und Menschen ohne Behinderung kochen. Zunächst galt es Köche zu finden, die bereit waren, sich neben ihrer Arbeit in ihrem eigenen Restaurant auf ein solches Experiment einzulassen.

Nach einigen Überlegungen und Gesprächen erklärte sich zunächst Guido Zinke bereit. Er verfügt in seinem Restaurant „Der Zinke“ in Heiligenstadt mit seinem Angebot:“ Dinner in the Dark“ bereits über Inklusionserfahrung. Zahlreiche Menschen haben das Essen im Dunkeln getestet und waren allesamt froh, dass sie beim Verlassen des Restaurants wieder sehen konnten. Für kurze Zeit hatten sie die Gelegenheit zu erleben, wie sich blinde Menschen fühlen und mit welchen Auswirkungen Blindheit verbunden ist. Hilflozes Tasten und Fühlen mit den Händen im Gericht oder das Umwerfen des Trinkglases sind dabei die geringsten Probleme.

Ralf Svatos, Inhaber des Restaurants „Rollns Keller“ in Neustadt war der zweite Koch, der für die Koch Show gewonnen werden konnte. Auch er weiß aus eigener Erfahrung, wie es sich mit einem Handicap lebt. Durch einen Geburtsschaden bedingt, kann er mit seiner rechten Hand nicht richtig greifen und ist dadurch in vielen Dingen des täglichen Lebens eingeschränkt.

Beide Köche trafen sich zunächst mit der jeweiligen Gruppe behinderter Menschen, die sich beworben hatten, lernten sich kennen, erzählten voneinander und besprachen die weitere Vorgehensweise. Eine Zusammenarbeit mit Menschen mit geistiger Behinderung war für beide neu. Es gab von vorneherein keine Vorbehalte, aber Unsicherheiten und Unerfahrenheit bezüglich der vor ihnen allen stehenden Aufgaben. Man war sich einig, dass jede Gruppe ein 5 – Gänge – Menü der Jury anbieten wollte.

Nach der Besichtigung der räumlichen Möglichkeiten in der Lebenshilfe Leinefelde – Worbis, entschied man sich gemeinsam für die Turnhalle der Tabaluga – Förderschule als Austragungsort der Show. Die nicht behinderten Teamkollegen für die Kochgruppe zu finden, erwies sich nicht als Problem. Von 11 angesprochenen Personen sagten 10 sofort zu. Sie fanden nicht nur die Idee gut und wichtig, sie freuten sich, bei einem solchen Inklusionsprojekt dabei sein zu dürfen.

Schon 5 Wochen vor dem eigentlichen Aktionstag trafen sich die behinderten Teamkollegen mit ihrem jeweiligen Koch an jedem Montag bzw. Dienstag in der Lehrküche der Tabaluga – Förderschule. Hier ging es richtig zur Sache. Jedes einzelne Gericht des Menüs wurde erklärt, die Handgriffe und Arbeitsschritte trainiert, es wurde geschnippelt, gerührt, gekocht und anschließend gemeinsam gegessen. Gerade auf

das gemeinsame Essen freuten sich die Menschen mit Behinderung. Manche Gerichte waren den meisten unbekannt. Frische Riesengarnelen z.B. hatte bisher noch niemand in der Hand gehabt, bzw. gegessen. Es schmeckte aber so gut, dass immer alle Teller leer waren. Da alle Beteiligten dabei so viel Spaß hatten, wurden Eindrücke und Episoden in einem Kochtagebuch festgehalten, das wöchentlich aktualisiert wurde. So war bereits das Üben und gemeinsame Erarbeiten des Menüs schon ein Projekt für sich.

Zu den Vorbereitungsarbeiten der Koch Show gehörte aber noch viel mehr. Es musste eine Jury gefunden, für Equipment gesorgt, Musik organisiert, Anträge gestellt und Genehmigungen eingeholt werden. Immerhin ging es um Lebensmittel und dafür gibt es Hygienevorschriften. An einem Abend trafen sich alle Beteiligten der Koch Show zu einer Absprache und Belehrung mit den verantwortlichen Mitarbeiterinnen von Veterinär- und Gesundheitsamt. Hier wurde vom Hände desinfizieren bis zur Untersuchung von Stuhlproben alles genau geklärt. Dass man so viele verschiedene Dinge beachten und Vorgaben einhalten muss, hätte man zu Beginn der Planungen nicht gedacht. Da aber alle Beteiligten hoch motiviert und voller Vorfreude waren, gab es kein Problem. Im Gegenteil, jeder, der in die Vorbereitungen eingebunden war oder mitgemacht hat, kam mit neuen Ideen, Impulsen oder Angeboten. Der Marktleiter vom EDEKA in Worbis bot an, die Zutaten kostenlos zur Verfügung zu stellen. Die Köche ihrerseits, die ihren Lieferanten von dem bevorstehenden Event erzählten, kamen mit dem Vorschlag, dass auch Diese Lebensmittel als Spende liefern wollten. Andere boten ihre Beziehungen zu Rundfunk und Fernsehen an, um dieses Inklusionsprojekt öffentlich zu machen.

Bei der Jury wurden in erster Linie Multiplikatoren angesprochen, Nachbarn, Partner der Lebenshilfe Leinefelde – Worbis und Personen des Öffentlichen Lebens. Schnell fanden sich 14 Personen, die mit großer Freude und Erwartung gern das Amt des Jurymitgliedes übernahmen. Unter ihnen waren auch der Bundestagsabgeordnete Manfred Grund und Werner Leukefeld, ein Vorstandsmitglied, das gleichzeitig als Vertreter des Landesverbandes der Lebenshilfe Thüringen teilgenommen hat.

Zu den wöchentlichen Kochübungen gesellten sich nach und nach immer mehr Hilfsköche aus dem „Lager“ der Nichtbehinderten. Auch bei ihnen stieg die Anspannung und Aufregung. So mancher Mann ohne

Kocherfahrung bekam langsam Respekt vor der eigenen Courage. Wer einmal mit geübt hatte, kam immer wieder dazu. Die positive Stimmung war ansteckend.

Ein Redakteur des MDR nahm diese Stimmung auf und hatte sichtlich Spaß bei den Aufnahmen. Jeder bemühte sich, eine gute Figur zu machen. Lediglich Jürgen, ein Hilfskoch ohne Behinderung leckte sich vor der Kamera die Finger ab, aber das war lustig. Auch das gehört zu einem Inklusionsprojekt dazu.

Der Tag des Kochduells rückte immer näher. In der Turnhalle wurden Tische gerückt, Herde aufgebaut, Strom- und Wasserleitung gelegt, Fußboden und Wand abgedeckt, geschrubbt, gegläntzt, die Arbeitsflächen vorbereitet und der Tisch für die Jury festlich gedeckt. Morgen war es soweit. In der Lehrküche war die Arbeitsatmosphäre gespannt. Alle Herdplatten waren in Betrieb und aus allen Töpfen dampfte es.

Köche und Hilfsköche arbeiteten im Akkord. Vieles musste vorbereitet werden, denn nicht nur die Jury sollte die Gerichte probieren, auch das Publikum war eingeladen, sich mit Kostproben von der Kochkunst der Inklusionsteams zu überzeugen.

Gerade rechtzeitig waren auch die Kochbücher, in denen alle Rezepte der Menüs und die Vorstellung der Teams enthalten sind, aus der Druckerei gekommen. Es ist ein schönes „Kochbuch für ein starkes Team“ geworden, obwohl es den Köchen nicht leicht gefallen ist, ihre Küchengeheimnisse so offen preiszugeben.

Endlich war es soweit. Es war Dienstag, der 30.04.2013. Die Hilfsköche der Lebenshilfe Leinefelde – Worbis hatten an diesem Tag Urlaub von der Werkstatt genommen, um sich seelisch und moralisch auf den Wettkampf vorzubereiten. Die Lieferanten brachten die letzten Produkte und frisches Obst und Gemüse, es gab noch ein Radiointerview und dann kamen schon die Küchenchefs. In ihre Fahrzeuge hatten sie fast ihre halben Restaurants eingepackt. Geschirr und Küchenutensilien wurden an die entsprechenden Stellen der „Kampfarena“ platziert. Die Hausmeister erledigten die letzten Handgriffe, der Musiker richtete sich mit der Technik ein und die Hilfsköche aus der Lebenshilfe, die lange vor dem verabredeten Zeitpunkt erschienen, liefen aufgeregt hin und her.

Der Moderator Bernhard Berkhahn vom Tourismusbüro der Stadt traf die letzten Absprachen.

Eine Stunde vor dem Beginn war Treffpunkt. Für jede Mannschaft gab es unterschiedliche einheitliche Kochschürzen. Auf jeder Kochmütze stand in großen Buchstaben der Name des Hilfskochs. Die Köche selbst hatten ihre hauseigene Kochkleidung angezogen. Nachdem jeder mit hoher Kochmütze und Schürze ausgestattet war, erfolgte das Einschwören der Mannschaften. Dazu gab es ein Gläschen Saft oder Sekt. Die Anspannung war kurz vor der Explosion.

16.00 Uhr – die Mannschaften standen auf dem Flur und warteten auf das Signal zum Einzug. Es herrschte Totenstille. Manche hielten sich an den Händen. Und die waren eiskalt. In der Turnhalle begann der Moderator mit der Einstimmung der Gäste. Die Vorstandsvorsitzende Andrea Gunkel und die Geschäftsführerin Rosi Burgdorf sagten ein paar Begrüßungsworte, bevor die Tür geöffnet wurde und die Mannschaften zu der Musik *Conquest Of Paradise* unter heftigem Applaus einmarschierten. Das war so feierlich, dass die Meisten mit ihrer Gänsehaut zu kämpfen hatten. Selbst Tränen der Ergriffenheit machten viele Augen feucht. Nach einer kurzen Vorstellung von Jury und Kochteams hieß es:“ An die Töpfe, fertig los!“ Vor den Augen aller wurden sich die Hände gewaschen und desinfiziert – jeder sollte sehen, dass es ordentlich zugeht und man mit gutem Appetit hier essen kann und dann ging es wirklich los. Die Arbeitsgruppen waren eingeteilt. Jede Gruppe bestand aus einem Menschen mit und einem ohne Behinderung. Jeder wusste genau, was zu tun war und so wurde an allen Plätzen geschnippelt, geschält, gehackt, gerührt, gekocht und gebraten. Nicht nur die Jury, die an einer langen Tafel vor dem Kochbereich platziert war, konnte das Geschehen genau beobachten, auch das gesamte zahlreiche Publikum schaute den Akteuren gespannt auf die Finger. Die Musik spielte Titel rund um das Essen und die Zeit lief. In der Speisekarte der Jury waren die Zeitabläufe festgelegt, so dass genau nach Zeitvorgabe das entsprechende Gericht serviert wurde. An zwei Ausgabestationen teilten fleißige Helfer die Kostproben für das Publikum auf, die geschäftige nette Damen dem Publikum servierten. Jeder hatte Gelegenheit alles zu probieren.

Einen richtigen harten Job hatten die Jurymitglieder. Sie waren gezwungen nicht nur ein Fünf- Gänge – Menü zu essen und zu bewerten, sondern zwei Fünf – Gänge – Menüs. Da musste mancher

Knopf das Knopfloch verlassen. Von den 14 Jurymitgliedern war es nur Bärbel, eine zu Betreuende aus der Fördergruppe, die mit Unterstützung bei der Essenaufnahme durch Vorstandsmitglied Werner Leukefeld, munter und genüsslich jeden gereichten Teller blank futterte.

Die Betreuer der Wohnstätte waren die ganze folgende Nacht in Sorge, ob sie alles gut vertragen hat, aber Bärbel schlief wie ein Murmeltier und träumte sicher von den genossenen Köstlichkeiten.

Nach ca. 2,5 Stunden war die Koch Show zu Ende und Eckart Lintzel vom Vorstand hatte als Jurymitglied die Aufgabe, die Sieger zu benennen. Alle Jurymitglieder und auch das Publikum, das ebenfalls mit Voten durfte, waren sich einig: es kann keinen Sieger geben und über Geschmack lässt sich zwar streiten, aber zu welchem Ergebnis würde man kommen? Alle servierten Menüs waren so überaus köstlich, dass man sich für einen Gleichstand entschied.

Die Kochteams waren bei der Verkündung der Jurymeinung über die einzelnen Gerichte aufgeregt und gespannt. Mit dem Ergebnis zeigten sich alle einverstanden. Als Preis erhielt jedes Team ein gemeinsames Abendessen im Restaurant des Kochs der Gegenmannschaft.

Jury und Publikum bedankten sich bei den Kochmannschaften und den Köchen mit Standing Ovation und mit lange andauerndem Applaus.

Erschöpft, aber überglücklich lag man sich in den Armen und freute sich über den gelungenen Aktionstag. Hier haben Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam gezittert, gebangt, sich gefreut und zusammen etwas geschafft. Das war ein Beispiel für lebendige Inklusion. Ein Tag, der alle, die diesen Tag erlebt haben davon überzeugt hat, dass Inklusion im Miteinander lebbar und erlebbar ist und zusätzlich so viel Spaß macht!