

Dieser Topf ist das Erfolgsrezept in der Großküche

Von unserem Redaktionsmitglied
MATTHIAS BIEFANG

Beckum (gl). So also sieht das Erfolgsrezept in der Großküche der Freckenhorster Werkstätten aus. Ein schwenkbarer Topf ermöglicht es Menschen mit Behinderung, bei der Zubereitung von 1400 Essen pro Tag kräftig mit anzupacken.

Es ist angerichtet: Als die „Glocke“ die Beckumer Einrichtung für ihre Serie „Ideenwerkstatt“ besucht, steht Kartoffelpüree auf dem Speiseplan. Das Pulver wird jeweils mit fünf Litern Wasser verrührt. Und hier kommt die besondere Konstruktion zum Tragen. Auf einem rollbaren Gestell ist ein Topf fixiert. Diesen schieben die Mitarbeiter direkt vor die Arbeitsfläche und stellen die Bremse fest. Dann vermischen sie Wasser und Pulver, schieben ein Blech auf eine Halterung unter dem Topf und kippen diesen. Das Püree fließt wie von selbst auf das Blech, ohne dass die Gefahr besteht, sich zu verbrennen. Denn auch unter dem Topf ist ein praktischer Griff angebracht, den es hochzuziehen gilt. 25 Portionen Püree dampfen



vor sich hin und lassen auch den Mitarbeitern das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Küchenleiterin Marianne Bernsmann ist überzeugt davon, dass mit der Arbeitshilfe Unfälle vermieden werden. Schließlich ist beim Umkippen des schweren gefüllten Topfes kein Anheben nötig. Und es müssen keine längeren Wege in der Küche zurückgelegt werden.

Serviert wird das Essen täglich im Werse-Bistro der Freckenhorster Werkstätten im Gewerbepark Grüner Weg in Beckum. Zwei Gerichte stehen dort zur Auswahl. Jeder Bürger kann zum Mittagessen in die Einrichtung kommen.

Der Küchentopf ist nur ein Beispiel für unzählige Erfindungen, die Eingang in den Hilfsmittelkatalog für Förder-, Arbeits- und Alltagshilfen gefunden haben. „Die Glocke“ stellt in einer Serie mehrere Beispiele vor. Ziel ist die Teilhabe von Menschen mit Behinderung am Arbeitsleben. Aus einfachen Mitteln, aber auch mit automatisierten, hochmodernen Komponenten sind die Hilfen konstruiert. Und manchmal wird Vorhandenes auch einfach ungewöhnlich eingesetzt.



Zunächst verrührt Stefan das Pulver mit dem Wasser.



Dann kippt er den Topf mit dem Kartoffelpüree.



Der Topf kann fixiert werden und ist schwenkbar.



Der Inhalt fließt wie von selbst auf ein Blech.