

MIT ERNST

Komiker Bastian Pastewka spielt in neuer Rolle.

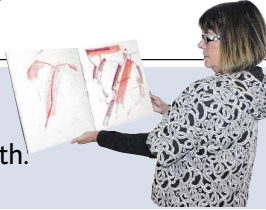
► Mensch



MIT LICHT

Im Haus von Ludwig Schaffrath.

► Mittendrin



MIT RUCKSACK

Von Mechelen aus geht es in Richtung Epen.

► Freizeit



Gefragt
Warum gerade das?

VON GUDRUN KLINKHAMMER

Vor einigen Jahren war er plötzlich in aller Munde: der Veggie-day. Einmal pro Woche sollte fleischlos gegessen werden. Der „grüne Donnerstag“ wurde aus der Taufe gehoben. Restaurants und Kantinen sprangen auf den Zug auf und stellten einmal wöchentlich ein vegetarisches Gericht auf ihre Speisekarte. Die guten Vorsätze waren da.

Doch was ist aus der Idee geworden? An vielen Stellen verlief der gute Vorsatz wieder im Sande, allerdings nicht an allen. Margit Jörres ist Chefin eines 17-köpfigen Kochteams. Die Küchenmeisterin und Geschäftsinhaberin eines Kochunternehmens bekocht in Düren und Umgebung jeden Tag weit über 1000 Personen: Schüler, Lehrer und Kindergartenkinder. Ihr Motto: „Von der Suppe bis zum Hummer.“ Gekocht wird in der Küche der Anne-Frank-Gesamtschule in Düren und in einer Produktionsküche in Huchemstammeln. Die Essen wird in der Anne-Frank-Gesamtschule sowie im Städtischen Gymnasium, in der Heinrich-Böll-Gesamtschule, in acht Kindergärten und acht Grundschulen im Dürener Kreisgebiet ausgegeben.

Jeder hat die Wahl

Das Besondere: Der Veggie-day wurde von Margit Jörres nicht nur durchgezogen, sondern ausgebaut. Sie setzte sich mit den Problemen, die eine derartige Neuerung mit sich bringt, auseinander und etablierte die vegetarische Küche in den Nachwuchsreihen. Jeden Mittag verlässt inzwischen ein vegetarisches Gericht die Küche der Anne-Frank-Gesamtschule oder die Produktionsküche – und das mit zunehmendem Erfolg. Die Schüler und Lehrer können natürlich nach wie vor wählen, ob mit Fleisch oder ohne. Aber das Veggiegericht wird immer beliebter, hat sie festgestellt.

Margit Jörres stammt aus Huchemstammeln. Nach dem Fachabitur mit Schwerpunkt Hauswirtschaft und Ernährung absolvierte sie ein einjähriges Praktikum in den Rheinischen Blindenwerken als Köchin. Der Chef war völlig begeistert vom Kochtalent der jungen Mitarbeiterin und überzeugte sie davon, Köchin zu werden. Im Landhaus Kallbach in Simonskall absolvierte die Ehefrau und dreifache Mutter eine Kochlehre, danach zog sie drei Jahre lang in der Eifel über Land, um in renommierten Häusern Erfahrung zu sammeln. In Neu-Isenburg bei einem der größten Caterer weltweit arbeitete die



Kocht mit 17-köpfigem Team für mehr als 1000 Menschen: Margit Jörres. Fotos: Gudrun Klinkhammer (2), stock/Imagebroker, stock/Waldemar Boegel, Swena Esser

lässt, beispielsweise als Gemüselasagne. Natürlich musste Margit Jörres auch gegen einige Vorurteile ankämpfen. Denn Sprüche wie „Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht“ oder „Der Mensch ist ein Gewohnheitstier“ geben die Stimmung in Sachen Essgewohnheiten schon ganz treffend wieder.

Gute Vorsätze sind die eine Seite, die Gewohnheit ist die andere. Zudem: Was die Eltern vorleben, das übernehmen in der Regel auch die Kinder. Pommes mit Schnitzel, das kennen die Kinder, Grünkernbratlinge eher nicht. So galt es und gilt es immer noch, ein großes Stück Überzeugungsarbeit zu leisten. Es ist ein langer Atem nötig, um ein Umdenken in den Köpfen vor allem der Erwachsenen zu erreichen. „Denn“, sagt die Küchenmeisterin, „in den Köpfen der meisten Eltern und Erzieher ist die etwas andere Art der Ernährung noch gar nicht angekommen.“

Kreativ für eine grüne Küche

Wie Margit Jörres versucht, den vegetarischen Gedanken in den Köpfen zu verankern. Sie kocht für Schulen und Kindergärten in Düren und Umgebung.



Leckere Gemüseburger: Auch sie gehören zu Jörres' vegetarischer Küche.

anderem in der Küche entwickelt werden. Vor drei Jahren wurde das Speiseangebot, das Jörres' Unternehmen jeden Mit-

tag wieder auf den Tisch bringt, komplett überarbeitet. Täglich gibt es seitdem ein Veggiegericht – und zwar mit regionalen Zutaten. Das Gemüse stammt von umliegenden Bauern, aus Bornheim werden die Äpfel zugeliefert. Erdbeeren im Winter gibt es nicht.

Gegen Vorurteile kämpfen

Die Küchenmeisterin musste die Erfahrung machen: „Bezüglich Wirtschaftlichkeit war es zunächst überhaupt nicht sinnvoll, ein vegetarisches Gericht anzubieten.“ In Schulungen lernte sie, wie sich Gemüse, Tofu und gemahlenes Weizenkorn elegant und ansprechend verpacken

„Was alle wirklich überzeugt, ist, wenn es richtig gut schmeckt.“
MARGIT JÖRRES, KÖCHIN

Was Margit Jörres sehr gefällt, ist die Arbeit für ihre jungen Esser: „Die Schüler sind wesentlich anspruchsvoller, aber auch ehrlicher als erwachsene Konsumenten.“ Doch gerade an den Ansprüchen der Schule, die dem Netzwerk „Bildung und Gesundheit“ angehört, und an den Ansprüchen der Schüler ist das Speiseangebot gewachsen. Jörres: „Wir haben die Aufgabe als Herausforderung angenommen, mit Erfolg, obwohl es auf dem vegetarischen Gebiet weiterhin noch viel zu tun gibt.“

Vegan zu kochen, das, sagt die Küchenfachfrau, sei für kleines Geld nicht leistbar. „Vegan, da geht es ja nicht nur um das Essen, sondern auch um das Material.“ Aluminium, Plastik und Leder sollten in der veganen Küche nicht vorkommen. Ein schwieriges Feld. Die vegetarische Küche bringe auf jeden Fall genügend Mehraufwand mit sich. Korn muss in großen Mengen selbst geschrotet werden, um die Kosten nicht explodieren zu lassen. Zu ihrer eigenen Ernährung sagt die Küchenmeisterin: „Seit ich hier arbeite, esse ich selber wesentlich weniger Fleisch.“

Den vegetarischen Gedanken zu verankern, beschreibt Margit Jörres nach wie vor als schwierigen Prozess. Immer wieder lässt sie die Kinder und auch die Erwachsenen probieren und versucht, sie mit Gutem zu verwöhnen. Sie weiß: „Was alle wirklich überzeugt, ist, wenn es richtig gut schmeckt.“



Kräuter und Gewürze in großen Behältern: Margit Jörres kocht in großen Dimensionen.