



# Geschichtsportal Werther

## Gemeindebrief der ev. Kirchengemeinde Werther

### Jacobi Aktuell (bis 2001 Wegweiser)

Digitale Sammlung des Geschichtsportals Werther.

In der digitalen Sammlung des Geschichtsportals Werther bieten wir Ihnen Zugang zu digitalisierten Büchern und Zeitschriften aus unterschiedlichen Beständen. Bei den digitalisierten Werken liegt entweder die Gemeinfreiheit oder die Veröffentlichungsgenehmigung durch den Urheberrechtsträger vor.

[http:// www.geschichtsportal-werther.de](http://www.geschichtsportal-werther.de)

Email: [Info@geschichtsportal-werther.de](mailto:Info@geschichtsportal-werther.de)

Die Datei wurde unter der Lizenz „Creative Commons Namensnennung-Keine kommerzielle Nutzung-Keine Bearbeitungen“ in Version 3.0 (abgekürzt „CC-by-nc-sa 3.0/de“) veröffentlicht.



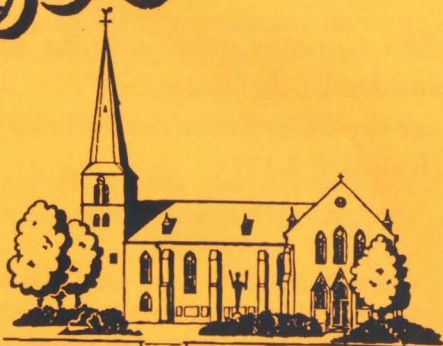
Den rechtsverbindlichen Lizenzvertrag finden Sie unter

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/de/legalcode>

# Wegweiser

-Kostenlos-  
Zum Mitnehmen

Neues aus der Ev. Luth.  
Kirchengemeinde Werther  
April/Mai 1999



St. Jacobi Werther

## Mit einem Topf guter Taten



Zu 1. Petrus 2,11-20

HÖFLICH  
VERBEUGT  
SICH DER  
KLEINE  
KNECHT  
GOTTES:  
„VERZEIHUNG,  
ICH BIN SO  
FREI, DIR MIT  
MILCHBREI  
DAS MAUL  
LIEBLICH ZU  
STOPFEN.  
HALT STILL!“

Christian Fürchtegott Nothanker

## Kochkurs im Krankenhaus?

Hallo, fragt man sich, womit befassen *die* sich alles im Krankenhaus? Haben die nicht andere Probleme, als da sind: medizinische und pflegerische Versorgung, Kosten, Außenstände, Zuschüsse und dazu noch politischer Gegenwind? Doch bei aller Problematik genießt der Patient und dessen Versorgung absolute Priorität. Natürlich ist das leibliche Wohl darin eingeschlossen. Und gerade für diesen Fachbereich (es ist schon erstaunlich, wieviele Fachbereich ein Krankenhaus aufzuweisen hat) interessierten sich einige Herren der (aus-)gereiften Jugend.

Die Küche ist nun einmal in einem Krankenhaus ein wesentlicher Bereich, in dem sich Fachwissen, Ideenreichtum und unbedingte Zuverlässigkeit kompensieren. Bei über 250 Portionen in ...zigfacher Vielfalt jedem Patienten *sein* Essen zu bereiten - da darf nicht gepennt werden!

Dies sind die ersten Eindrücke, die ein Außenstehender gewinnt, wenn er mal eine Etage tiefer geht und dort mit dem Chefkoch Wolfgang Kerksiek einen Plausch halten darf.

Dank ausgezeichneter Verbindungen zwischen der Seniorenarbeit der ev. Kirchengemeinde „Haus Tiefenstraße“ unter der Leitung von Frau Herwig und der Leitung des St. Jacobi-Stiftes konnten im Oktober letzten Jahres sieben interessierte Herren die untere Etage betreten, natürlich mit geputzten Schuhen, einer sauberen Schürze und, weil man ihn normalerweise nicht besitzt, bekam man noch den weißen Zylinder der Köche noch verpaßt.

Nach der Devise: „Es gibt viel zu tun, fangt schon mal an“ ging es an die Arbeit.

Zwiebelsuppe und Schweinelendchen 'Herzoginnen Art' stehen am ersten Unterrichtsabend auf dem Programm.

„Los, los, Zwiebeln schneiden - immer schön in Richtung Wurzel! - Und das Filet bitte in 1cm dünnen Streifen! - Einer kümmere sich um die Brühe!“

Der Chef weiß seine Schüler zu beschäftigen.

Die Zwiebelsuppe wird mit einem Schuß Rotwein, je eine Prise Majoran und Estragon, einem Eßlöffel Tomatenmark - natürlich dürfen Salz und Pfeffer nicht fehlen - in die richtige Harmonie gebracht.

Und als dann alles herrlich duftend auf dem Tische steht, stellt man fest: Mann, das schmeckt ja phantastisch!

Chef: „Was wollt ihr denn nächstes Mal in die Töpfe bringen?“

Schüler: „Fischfilet „Müllerin“, Gemüseintopf, Nudel- und Gemüseauflauf, dazu mal eine Karamel-Nachspeise und Grünkohl mit deftiger Einlage.“

Zum letztgenannten eine Grundregel: Grünkohl muß vom Frost geküßt sein.

„Los, Kohl schneiden, 2/3 fein, 1/3 grob, zwecks besserer Harmonisierung!“ - Harmonie im Kochtopf? Wieder etwas dazu gelernt.

„Und den Schinkenspeck in schöne, gleichmäßige Würfel schneiden! Das Auge ist immer mit.“

Fazit: Mann, schmeckt das!

Mehr kann (und soll) hier nicht verraten werden. Aber eines steht fest: Ein Kochbuch mag noch so gute Rezepte bieten - ein Blick über Schulter eines Chefkochs bringt erst den richtigen Pfiff auf die Zunge.

Mit einem herzlichen Dankeschön verabschiedete sich die Schüler-Runde mitsamt sich überrascht zeigender Ehehälften an einer von Gudrun Herwig mit Liebe vorbereiteten Tafel im Haus Tiefenstraße.

Wie sich in den Tischgesprächen zeigte, hatte jeder der Teilnehmer seine ersten „Kochschritte“ am häuslichen Herd mit Erfolg und Anerkennung (!) hinter sich gebracht.

Heinrich Ellerbrake

