

Mieke Meier beschreibt den Ablauf eines Tages im Küchenzelt

1 ½ bis zwei Stunden, bevor das Frühstück beginnt, öffnet der Küchenhelfer / die Küchenhelferin seine / ihre Äuglein, wirft sich Wasser ins Gesicht und trabt zum Küchenzelt.

Dort werden die Kaffee- und die Espressomaschinen angeschmissen und die Butter aus dem Kühlschrank geholt.

Arbeitsteilig wird ein Standardfrühstück zubereitet: Für jede Zeltgruppe wird Aufschnitt auf Platten verteilt, das ganze mit etwas geschnittenem Obst und Gemüse bereichert, einzwei Butterschüsseln dazugestellt und Brot ebenfalls gruppenweise auf Schüsseln verteilt.

Die Gruppenboxen werden mit nicht verderblichen oder nicht zu kühlenden Aufstrichen (Honig, Marmeladen, Nutella, Peanut-Butter) sowie Zucker und einer Variation von Teebeutel(n) bestückt.

Die Ausgabe erfolgt gruppenweise. Idealerweise wird ein Jingles gespielt, damit alle mitbekommen, dass die Ausgabe beginnt.

Denn fast jede Helferin, jeder Helfer kommt vor dem Frühstück als erstes zum Küchenzelt, um sich einen Kaffee abzuholen. Dieser Wunsch wird gerne erfüllt, sofern ein eigener Becher mitgebracht wird.

Nicht zum Standardfrühstück gehören Brötchen, Cerialien, Kakao, Quark, Rührei.

Die Gruppenboxen sind mit Gruppennamen zu versehen und werden im Küchenzelt aufbewahrt. Der Zustand des Inhalts liegt in der Verantwortung der Gruppe.

Nachschlag gibt es grundsätzlich am Küchenzelt. Grundsätzlich wirken die Gruppenhelfer*innen darauf hin, dass auch und erst einmal an den Nachbartischen geschaut und gefragt wird, um Lebensmittel zu sparen und Reste zu vermeiden.

Nutella gibt es 1 x pro Woche.

Kannen mit heißem Wasser und Kaffee stehen in den Essenzelten.

Gruppengeschirr befindet sich in einer der beiden jeder Gruppe zugehörigen Abwaschwannen, die bei den Gruppen(tische) verbleiben)

In den Abwaschwannen befinden sich auch Kellen, Schwämme, Spülbürsten und Spüli. Idealerweise sind letztere zu kennzeichnen. Nachschub befindet sich im Materialzelt. Spülflaschen ggf. nur halbvoll und mit etwas Wasser verdünnt wiederbefüllen.

Grundsätzlich gilt: Einmal Ausgegebenes darf von der Küche aus hygienischen Gründen nicht zurück genommen und wieder verwendet werden.

<p>Nach dem Frühstück werden die zurückgebrachten Sachen in den Kühlschrank gestellt, abgewaschen oder zur Weiterverwendung aufbereitet.</p> <p>Die Küche stellt pro Essenzelt einen Eimer mit Essigwasser und Lappen zum Reinigen der Essenstische.</p> <p>Die Küche stellt an zwei Stellen Kanister mit Kaltgetränken auf. Sie befüllt diese auch wieder, wenn die leeren Kanister zum Küchenzelt gebracht werden.</p> <p>Nach dem Frühstück wird vom Küchenteam der Küchenabwasch gemacht und werden die für das Mittagessen notwendigen Dinge (Lebensmittel und</p>	<p>Brotgeschüsseln, Butterschüsselchen, leere Marmeladengläser, Kannen und Aufschnittplatten werden von den Gruppen mit ihrem Gruppengeschirr abgewaschen und abgetrocknet und unmittelbar zurück zur Küche gebracht. Mehr als halbvolle Platten und Schüsseln können direkt zur Küche gebracht werden. Essensreste kommen in die Schweineeimer, die in den Essenzelten oder vor dem Küchenzelt stehen. Diese Eimer werden vom Küchenteam entleert.</p> <p>Sofern vertretbar werden aus den Resten Platten mit Obst oder Gemüse für Zwischendurch zusammengestellt oder Reste für einen Abendsnack für Helfer*innen zurückgestellt.</p> <p>Die Gruppenhelfer*innen achten auf die regelmäßige Reinigung der Gruppentische und der Wiese unter den Tischen und in den Essenzelten (wegen Wepfen, Möwen und Nagern). Die Eimer werden von den Gruppenhelfer*innen zurück zur Küche gebracht.</p> <p>Zum Trinken müssen Becher aus den Gruppenschüsseln verwendet werden. Kleine Wannen mit Abwaschwasser stehen neben den Kanistern. Gruppenhelfer*innen achten auf herumliegende Becher, Wespenhäufigkeit und bringen leere Kanister zur Küche.</p> <p>Handtücher zum Abtrocknen haben die Gruppenkinder und Helfer*innen selbst mitgebracht. Die Gruppenhelfer*innen hängen frühzeitig an geeigneter Stelle Wäscheleinen auf, damit diese Handtücher auch wieder trocknen können. In regelmäßigen Abständen wird von Seiten der Küche eine Handtuchrazzia durchgeführt, bei der dreckige Handtücher eingesammelt und gewaschen werden. Die Rückgabe dieser Handtücher erfolgt über die Gruppenhelfer*innen.</p> <p>Die Zeit nach dem Frühstück und dem Abwasch ist, weil meistens auch Gruppenzeit, die Zeit, in der die eine oder der andere aus der Küche auch zu „seiner / ihrer“ Gruppe kommen kann, um das Gruppenkochen</p>
---	---

<p>Material) bereitgestellt.</p> <p>Zwei Stunden vor dem Beginn des Mittagessens wird mit der Zubereitung des Essens begonnen. Sofern mit Gruppen gekocht wird, treffen sich diese ggf. etwas früher beim Küchenzelt.</p> <p>Eine halbe Stunde vor Ausgabe des Mittagessens wird es meistens stressig oder hektisch in der Küche. Deshalb in dieser Zeit bitte nur in dringenden Fällen bzw. bei drängenden Fragen zum Küchenzelt kommen.</p> <p>Zum Mittagessen wird wieder der Jingle gespielt, damit alle wissen, dass das Essen fertig ist und abgeholt werden kann.</p> <p>Grundsätzlich wird angestrebt, das Essen zur vereinbarten und im Tagesplan stehenden Zeit fertig zu haben. Sollte das ausnahmsweise mal nicht gelingen, wird – sobald die Verzögerung und eine Zeitpunkt für die Ausgabe absehbar sind – dies schnellstmöglich an die Gruppenhelfer*innen kommuniziert.</p> <p>Die Küchencrew oder ein Gruppenmitglied sagen an, was es zur jeweiligen Mahlzeit gibt, ob ein Salat oder eine Nachspeise dabei ist und für welche Bestandteile es Nachschlag gibt und für welche nicht. Außerdem wird angesagt, wie viele Leute aus einer Gruppe das Essen abholen sollen.</p> <p>Am Küchenzelt wird mindestens eine Person sein, die Nachschlag ausgeben kann.</p> <p>Zur Hauptmahlzeit und zum Abendessen soll es drei bis vier Flaschen Mineralwasser (in PET-Flaschen) pro</p>	<p>zu planen, welches zwei bis drei Tage später stattfinden wird.</p> <p>Grundsätzlich verhält es sich mit dem Küchenzelt ähnlich wie mit einem Gruppenzelt: Gäste sind herzlich willkommen, fragen aber bitte bevor sie das Zelt betreten, ob es gerade passt.</p> <p>Umgekehrt ist es auch sehr hilfreich, Verzögerungen oder Änderungen im Programm so zeitig wie möglich an die Küche zu geben, im besten Fall während des Helfer*innen-Blablas oder spätestens vor der abendlichen Küchenbesprechung.</p> <p>Grundsätzlich wird das Essen direkt am Küchenzelt ausgegeben. In Ausnahmefällen wird es Ausgabestationen in den beiden Essenzelten geben.</p> <p>Wichtig für die Akzeptanz des Essens (insbesondere für Kinder eher ungewohnter Speisen) ist, dass die Gruppenhelfer*innen zum Probieren motivieren und gute Stimmung für das Essen machen (auch die Gruppen freuen sich, wenn das von ihnen zubereitete Gericht beispielsweise durch einen kurzen Applaus gewürdigt wird). Sofern es die Gruppe nicht bereits kennt bzw. gewohnt ist, liegt es an den Gruppenhelfer*innen dafür zu sorgen, dass erst einmal alle am Tisch etwas auf den Teller bekommen, d.h. die Mengen aus der ersten Schüssel u.ä. fair verteilt werden.</p> <p>Die Gruppenhelfer*innen kümmern sich nach jedem Essen darum, dass die Flaschen nach Essen wieder eingesammelt und zur Küche zurückgebracht werden.</p>
---	--

Gruppe geben. Diese werden an der Küche mit den Mahlzeiten ausgegeben.

Nach dem Abwasch in der Küche ist in der Regel das erste Mal Zeit für die Küchenhelfer*innen, eine kurze Pause zu machen.

Oft wird diese Pause nicht oder nicht nur zum Relaxen genutzt, sondern auch dazu, die Mengen und Einkäufe für die kommenden Gerichte zu planen, Bestellungen vorzunehmen oder zum Einkaufen zu fahren.

Die Ausgabe der Jause (des Nachmittagssnack) ist vom Programm abhängig: Sie wird entweder direkt am Küchenzelt an die Gruppen ausgegeben, in die Funi-Einheiten oder Komitees gebracht oder aus einer Schüssel heraus auf dem Platz bzw. am Strand verteilt.

1 ½ bis zwei Stunden, bevor das Abendessen beginnt, finden sich alle Küchenhelfer*innen wieder in der Küche ein, um das Abendessen zuzubereiten.

Nach dem Abendessen steht ein drittes Mal ein Küchenabwasch an. Nachdem dieser gemeistert wurde, kann möglicherweise einmal ein Blick aufs Abendprogramm geworfen werden.

Spätestens mit Beginn der Sternstunde setzen sich die Küchenhelfer*innen zusammen, um a) eine Gut-schlecht-Runde zu machen, b) den nächsten Tag, insbesondere die Aufgabenverteilung zu planen und c) einen gemeinsamen & angenehmen Tagesabschluss zu finden.

Sie können auch dazu ermuntern, in Gruppenkannen andere Getränke aus den Getränkekanistern zu holen.

Essensschüsseln und leere Platten werden von den Gruppen mit ihrem Gruppengeschirr abgewaschen und abgetrocknet und unmittelbar zurück zur Küche gebracht.

Mehr als halbvolle Platten und Schüsseln können direkt zur Küche gebracht werden.

Essensreste kommen in die Schweineeimer, die in den Essenzelten oder vor dem Küchenzelt stehen. Diese Eimer werden vom Küchenteam entleert.

Sofern vertretbar werden aus den Resten Snacks für Helfer*innen gezaubert.

Nicht aus der Küche heraus gegebene Mengen werden, sofern möglich und vertretbar, zu einer der nächsten Mahlzeiten in einer Extraschüssel mit in die Essenzelte gegeben und können dort individuell genommen werden.

Es kann durch die manchmal nicht transparente Ausgabeart zu Ungerechtigkeiten kommen. In diesem Fall lohnt sich eine Nachfrage bei der Küche, ob noch Teile der Jause vorhanden sind.

Auch wenn die Küchenbesprechung gemütlich oder entspannt aussieht, ist sie ein wichtiger Bestandteil der Küchenarbeit und sollte - wie die Sternstunde - nur in dringenden Fällen unterbrochen werden. Im Anschluss an die Küchenbesprechung sind die Küchenhelfer*innen wieder für Wünsche und Anliegen ansprechbar und steht das Küchenzelt

wieder offen für Geburtstagskuchenbackaktionen, Helfer*innenspaß oder andere schöne Dinge.

Was sonst noch wichtig sein könnte:

Die Küchenhelfer*innen verstehen sich als gleichberechtigter Teil des Zeltlagers und des Helfer*innen-Teams.

Im Rahmen des Gruppenkochens sind und wollen sie auch pädagogisch tätig werden.

Die Küchenhelfer*innen verfügen über viel Motivation, aber – wie Gruppenhelfer*innen auch – über unterschiedliches Wissen und unterschiedliche Erfahrungen, sind aber gewillt, dies zu erweitern

Die Küchenhelfer*innen sind für Kritik und Anregungen immer offen und dankbar. Diese können entweder persönlich vorgetragen werden, oder - sofern das Gesamtzeltlager betreffend - über die den Deli-Rat eingebracht werden.

Die Küchenhelfer*innen wollen über ihre reine Tätigkeit in der Küche hinaus nicht nur etwas vom Zeltlageralltag mitbekommen, sondern – sofern dies die Zeit und Arbeitsplanung zulässt – auch selbst zu diesem einen Beitrag leisten, zumindest jedoch und sofern gewünscht und angefordert zu einer Entlastung der Gruppenhelfer*innen beitragen.

Der Zeltlageralltag sieht für einen Küchenhelfer / eine Küchenhelferin zu einem guten Stück anders aus als für Gruppenhelfer*innen. Von manchen Ereignissen und Prozessen auf dem Platz oder in den Gruppen bekommt er/sie nur schwer oder ausschnittsweise etwas mit. Das ist kaum zu vermeiden und oft auch doof. Bitte erzählt uns möglichst viel, beim Kaffee zwischendurch, beim Naschen (offiziell: Qualitätskontrolle), beim nächtlichen Getränk oder oder oder.