

Gemeinsame Kochabende

Der folgende Leitfaden soll die Planung gemeinsamer Kochabende mit Bewohnern unserer Flüchtlingsunterkünfte und Ehrenamtlichen aus dem Nachbarschaftskreis erleichtern und gesammelte Erfahrungen zusammenfassen.

Struktur der Kochgruppe

Wie bereits im bestehenden Verteiler der Kochgruppe angesprochen, möchte ich die Kochgruppe zukünftig gerne splitten (Kochen Lammstraße, Kochen Maritim etc.), um die Organisation zu entzerren und eher festere Kontakte zwischen Ehrenamtliche und Bewohnern der jeweiligen Unterkunft zu haben.

Häufigkeit/Daten

Ziel der Kochgruppe war 1 Kochabend pro Monat. Grundsätzlich hängen Häufigkeit und Termine aber nur von uns und verfügbaren Küchen ab.

Orte/Küchen

Eine Liste mit Küchen (+ Ausstattung/Eignung), die wir bereits angefragt haben, kann bei mir eingesehen werden. Ich schicke Sie euch gerne zu. Wir können jederzeit Angebote von Organisationen mit großen Küchen gebrauchen, die uns die Küche für unsere Kochabende zur Verfügung stellen.

Bisher haben unsere Kochabende in der Katholischen Familien-Bildungsstätte(Goethestraße 31; bis 20 Personen; weitere Infos siehe unten, Seite 6) und in der Lehrküche der Sophienschule (Lüerstraße 17; 20-30 Personen) stattgefunden.

Die Küche der Katholischen FaBi ist sehr gut ausgestattet, bei der Lehrküche der Sophienschule empfiehlt es sich vorher etwas genauer zu planen, was man braucht (Anzahl an Töpfen, Schalen, spezielle Utensilien wie z.B. Dosenöffner) und ggf. etwas von zu Hause mitzubringen.

Außerdem haben wir das Angebot bei einem Mitglied der AG Freizeit Kochabende in kleineren Gruppen (bis zu 10 Personen) durchzuführen.

Organisation

Für jeden Kochabend sollten 2 Personen aus der Kochgruppe der AG Freizeit die Organisation und Planung in die Hand nehmen, d.h. zum Beispiel:

- ggf. festlegen, ob/wann/wo sich die Gruppe zur Planung trifft oder ob das per Mail geschehen soll; ich empfehle euch, dass ihr euch vorher einmal 1-2 Stunden zusammensetzt, gerne auch in die Unterkunft kommt, und eure Planung macht und mit ein paar Bewohnern abspricht, was ihr kochen könnt
- entscheiden, welche Gerichte gekocht werden (wie viele Gänge, bestimmtes Thema, ...?)

- entscheiden, nach welchem Modell gekocht werden soll (so wie es kommt, in 2er-Teams, o.ä. siehe unten, Seite 2)
- planen, wer wann einkaufen geht und mit wem?
- wer holt den Schlüssel zur Küche ab?
- welche Utensilien werden für die Gerichte gebraucht? Wie viele Töpfe, Pfannen, Schalen, Schneidebretter, müssen mitgebracht werden? Oder ist die Küche ausreichend ausgestattet?
- ggf. (je nach Küche und Ausstattung): wer bringt was an Deko, Geschirrtücher, etc. mit?
- Blick auf das saubere Hinterlassen der Küche

Kochpaten

Die Organisatoren eines Kochabends stehen den Organisatoren des nächsten Kochabends als Kochpaten zur Verfügung und geben Erfahrungen weiter. So fangen wir nicht immer von vorne an und die Organisation der Kochabende verteilt sich auf mehrere Schultern.

Modelle beim gemeinsamen Kochen

Es sollte – wenn möglich – jeder Teilnehmer am Kochabend mit einbezogen werden.

Kochen in 2er Teams: Jedes 2er Team (immer 1 Flüchtling und 1 Ehrenamtlicher) bekommt ein Rezept und bereitet dieses gemeinsam zu.

Zum Beispiel: 3-Gänge- Menü (1 Vorspeise, 1 Hauptspeise, 1 Dessert) und 18 Teilnehmer → je drei 2er-Teams bereiten für jeweils 6 Personen eine Vorspeise zu; je drei 2er-Teams bereiten für jeweils 6 Personen eine Hauptspeise zu und je drei 2-er-Teams bereiten für je 6 Personen das Dessert zu. Am Ende wird an drei 6er-Tischen gegessen oder ein Buffet aufgebaut, je nachdem, wie es passt.

Vorteil: So wird wirklich gemeinsam gekocht, es wird sich ausgetauscht und Kontakte entstehen. Außerdem hat man hier nicht das Problem, dass große Portionen für 18 Personen nicht in einen Topf/eine Pfanne etc. passen.

„So wie es kommt“: Wie der Name schon sagt, man legt einfach los und guckt, wie sich die Aufgaben verteilen.

Vorteil: Spontan und flexibel, auch wenn man kein schriftliches Rezept hat.

Noch eine Bitte: Auch beim Essen wäre es toll, wenn die Gruppe schön durchmischt sitzt wie beim Kochen selbst.

Kosten

Wir können in unserem Nachbarschaftskreis Spendengelder für die Kochabende abrufen. Dafür brauche ich immer die Originalbelege nach dem Einkauf. Dann wird das Geld (bzw. die Differenz zwischen Ausgaben und Einnahmen am Kochabend) umgehend erstattet.

Bislang haben wir es meistens so gehandhabt, dass von den Teilnehmern am Kochabend 2 Euro (Flüchtlinge) bzw. 4 Euro (Ehrenamtliche) eingesammelt wurden, den Rest können wir von den Spendengeldern nehmen.

Vorlage für eine Kochplanung (Schritt 1)

Liebe Kochgemeinschaft,

ich habe nun Rückmeldung von der **xxx-Küche etc.**, Sie bieten uns die Küche sehr gerne wieder an.

Ich habe die folgenden beiden Terminvorschläge bekommen:

dd, dd.mm.yyyy + dd, dd.mm.yyyy jeweils ab xx:xx Uhr (bzw. ich kann auch ab xx Uhr anfragen, wenn jemand von euch so früh da sein kann).

Was ist nun zu tun?

1.) müssen wir entscheiden, ob wir die Termine wahrnehmen können und möchten.

Falls ja:

2.) Für jedes Kochevent (also pro Termin) sollten zwei Kochabend-Organisatoren gefunden werden, wie wir es Anfang des Jahres besprochen hatten. Diese kümmern sich um die gesamte Organisation für jeweils einen Termin:

- Absprache mit Bewohnern **der Lammstraße/des Maritim**, was gekocht werden soll (ich kann gerne Kontakte herstellen),

- Rezept + Einkauf (am **Tag x oder Tag y tagsüber/abends, je nachdem, wie es passt**).

Ich habe dazu ein Doodle erstellt, in das sich bitte erstmal nur diejenigen eintragen, die für einen der Termine die Organisationsaufgaben übernehmen möchten: **Doodle**

3.) Ein Budget für das Kochen haben wir noch aus 2015 übrig. Wir können uns dann überlegen, ob wir wieder 2/4 Euro Eigenanteil pro Person machen wollen.

4.) Festlegen, wer die Bewohner am Abend (circa eine halbe bis 3/4-Stunde vorher) an der **Lammstraße/im Maritim** abholt (können, müssen aber nicht zwingend die Koch-Organisatoren sein).

5.) Teilnehmer-Liste **Lammstraße/Maritim**, Teilnehmer von unserer Seite (insgesamt können meiner Erinnerung nach in der **xxxx-Küche bis zu xx Leute** kochen und essen).

Vorlage für eine Kochplanung (Schritt 2)

Liebe Koch-Gruppe,

der nächste Kochabend mit Flüchtlingen aus der Unterkunft **xxxx** steht an.

xxx und **ich** werden im Vorfeld Kontakt mit den Flüchtlingen aufnehmen, die Rezepte besprechen und mit ihnen gemeinsam am **dd**, **dd.mm.**, alles einkaufen. Es wäre jedoch schön, wenn sich ein oder zwei von euch für einen eventuellen "Resteinkauf" (also alles, was wir **am dd** nicht bekommen) **am dd** etwas Zeit freihalten würden.

Wir haben die Küche ab **xx.xx** Uhr in der **Ort/Küche** in der **Adresse** bis **Open End**. Ich denke aber, dass wir ein Ende gegen 22.00 Uhr anpeilen sollten. Anders als in der Luerstraße sitzt uns jedenfalls kein Schließdienst im Nacken.

Zwei von euch sollten die Flüchtlinge so gegen **xx.xx** Uhr in der **xxxx** abholen (je nach Weg und Verkehrsanbindung; z.B. Lammstraße – Kathol. FaBi circa 45 Minuten vor Beginn des eigentlichen Kochens). **xxx** und **ich** werden bereits etwas vor **xx.xx** Uhr vor Ort sein.

Insgesamt ist die Küche für xx Personen zum Kochen ausgelegt. Ich gehe davon aus, dass auch noch für xx Personen Platz ist.

In der nachfolgenden Doodle-Liste könnt ihr euch für die entsprechenden Aufgaben eintragen. Bitte auch diejenigen eintragen, die ihr Kommen bereits angekündigt haben. So eine Liste macht alles übersichtlicher und man vergisst keine/n, wenn es noch eine aktuelle Rundmail geben sollte.

[Doodle](#) siehe Bild unten (Einkaufen, Abholen, Kochen)

Bezüglich des Unkostenbeitrags sollten wir uns an den bisherigen Kochabenden orientieren, d.h. 4 Euro für jeden Freiwilligen, 2 Euro für die Flüchtlinge.

Zum Schluss möchte ich noch die Idee der Kochpaten von Daniela aufgreifen, um die Arbeit etwas besser delegieren zu können und sie zu entlasten. Ich stehe also für die Organisatoren des zweiten Abends für eventuelle Fragen gerne zur Verfügung.

Ich bin sehr gespannt auf den Abend und freue mich schon jetzt auf ein leckeres Essen.

Liebe Grüße

Umfrage von Malte Schubert | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 | 101 | 102 | 103 | 104 | 105 | 106 | 107 | 108 | 109 | 110 | 111 | 112 | 113 | 114 | 115 | 116 | 117 | 118 | 119 | 120 | 121 | 122 | 123 | 124 | 125 | 126 | 127 | 128 | 129 | 130 | 131 | 132 | 133 | 134 | 135 | 136 | 137 | 138 | 139 | 140 | 141 | 142 | 143 | 144 | 145 | 146 | 147 | 148 | 149 | 150 | 151 | 152 | 153 | 154 | 155 | 156 | 157 | 158 | 159 | 160 | 161 | 162 | 163 | 164 | 165 | 166 | 167 | 168 | 169 | 170 | 171 | 172 | 173 | 174 | 175 | 176 | 177 | 178 | 179 | 180 | 181 | 182 | 183 | 184 | 185 | 186 | 187 | 188 | 189 | 190 | 191 | 192 | 193 | 194 | 195 | 196 | 197 | 198 | 199 | 200 | 201 | 202 | 203 | 204 | 205 | 206 | 207 | 208 | 209 | 210 | 211 | 212 | 213 | 214 | 215 | 216 | 217 | 218 | 219 | 220 | 221 | 222 | 223 | 224 | 225 | 226 | 227 | 228 | 229 | 230 | 231 | 232 | 233 | 234 | 235 | 236 | 237 | 238 | 239 | 240 | 241 | 242 | 243 | 244 | 245 | 246 | 247 | 248 | 249 | 250 | 251 | 252 | 253 | 254 | 255 | 256 | 257 | 258 | 259 | 260 | 261 | 262 | 263 | 264 | 265 | 266 | 267 | 268 | 269 | 270 | 271 | 272 | 273 | 274 | 275 | 276 | 277 | 278 | 279 | 280 | 281 | 282 | 283 | 284 | 285 | 286 | 287 | 288 | 289 | 290 | 291 | 292 | 293 | 294 | 295 | 296 | 297 | 298 | 299 | 300 | 301 | 302 | 303 | 304 | 305 | 306 | 307 | 308 | 309 | 310 | 311 | 312 | 313 | 314 | 315 | 316 | 317 | 318 | 319 | 320 | 321 | 322 | 323 | 324 | 325 | 326 | 327 | 328 | 329 | 330 | 331 | 332 | 333 | 334 | 335 | 336 | 337 | 338 | 339 | 340 | 341 | 342 | 343 | 344 | 345 | 346 | 347 | 348 | 349 | 350 | 351 | 352 | 353 | 354 | 355 | 356 | 357 | 358 | 359 | 360 | 361 | 362 | 363 | 364 | 365 | 366 | 367 | 368 | 369 | 370 | 371 | 372 | 373 | 374 | 375 | 376 | 377 | 378 | 379 | 380 | 381 | 382 | 383 | 384 | 385 | 386 | 387 | 388 | 389 | 390 | 391 | 392 | 393 | 394 | 395 | 396 | 397 | 398 | 399 | 400 | 401 | 402 | 403 | 404 | 405 | 406 | 407 | 408 | 409 | 410 | 411 | 412 | 413 | 414 | 415 | 416 | 417 | 418 | 419 | 420 | 421 | 422 | 423 | 424 | 425 | 426 | 427 | 428 | 429 | 430 | 431 | 432 | 433 | 434 | 435 | 436 | 437 | 438 | 439 | 440 | 441 | 442 | 443 | 444 | 445 | 446 | 447 | 448 | 449 | 450 | 451 | 452 | 453 | 454 | 455 | 456 | 457 | 458 | 459 | 460 | 461 | 462 | 463 | 464 | 465 | 466 | 467 | 468 | 469 | 470 | 471 | 472 | 473 | 474 | 475 | 476 | 477 | 478 | 479 | 480 | 481 | 482 | 483 | 484 | 485 | 486 | 487 | 488 | 489 | 490 | 491 | 492 | 493 | 494 | 495 | 496 | 497 | 498 | 499 | 500 | 501 | 502 | 503 | 504 | 505 | 506 | 507 | 508 | 509 | 510 | 511 | 512 | 513 | 514 | 515 | 516 | 517 | 518 | 519 | 520 | 521 | 522 | 523 | 524 | 525 | 526 | 527 | 528 | 529 | 530 | 531 | 532 | 533 | 534 | 535 | 536 | 537 | 538 | 539 | 540 | 541 | 542 | 543 | 544 | 545 | 546 | 547 | 548 | 549 | 550 | 551 | 552 | 553 | 554 | 555 | 556 | 557 | 558 | 559 | 560 | 561 | 562 | 563 | 564 | 565 | 566 | 567 | 568 | 569 | 570 | 571 | 572 | 573 | 574 | 575 | 576 | 577 | 578 | 579 | 580 | 581 | 582 | 583 | 584 | 585 | 586 | 587 | 588 | 589 | 590 | 591 | 592 | 593 | 594 | 595 | 596 | 597 | 598 | 599 | 600 | 601 | 602 | 603 | 604 | 605 | 606 | 607 | 608 | 609 | 610 | 611 | 612 | 613 | 614 | 615 | 616 | 617 | 618 | 619 | 620 | 621 | 622 | 623 | 624 | 625 | 626 | 627 | 628 | 629 | 630 | 631 | 632 | 633 | 634 | 635 | 636 | 637 | 638 | 639 | 640 | 641 | 642 | 643 | 644 | 645 | 646 | 647 | 648 | 649 | 650 | 651 | 652 | 653 | 654 | 655 | 656 | 657 | 658 | 659 | 660 | 661 | 662 | 663 | 664 | 665 | 666 | 667 | 668 | 669 | 670 | 671 | 672 | 673 | 674 | 675 | 676 | 677 | 678 | 679 | 680 | 681 | 682 | 683 | 684 | 685 | 686 | 687 | 688 | 689 | 690 | 691 | 692 | 693 | 694 | 695 | 696 | 697 | 698 | 699 | 700 | 701 | 702 | 703 | 704 | 705 | 706 | 707 | 708 | 709 | 710 | 711 | 712 | 713 | 714 | 715 | 716 | 717 | 718 | 719 | 720 | 721 | 722 | 723 | 724 | 725 | 726 | 727 | 728 | 729 | 730 | 731 | 732 | 733 | 734 | 735 | 736 | 737 | 738 | 739 | 740 | 741 | 742 | 743 | 744 | 745 | 746 | 747 | 748 | 749 | 750 | 751 | 752 | 753 | 754 | 755 | 756 | 757 | 758 | 759 | 760 | 761 | 762 | 763 | 764 | 765 | 766 | 767 | 768 | 769 | 770 | 771 | 772 | 773 | 774 | 775 | 776 | 777 | 778 | 779 | 780 | 781 | 782 | 783 | 784 | 785 | 786 | 787 | 788 | 789 | 790 | 791 | 792 | 793 | 794 | 795 | 796 | 797 | 798 | 799 | 800 | 801 | 802 | 803 | 804 | 805 | 806 | 807 | 808 | 809 | 810 | 811 | 812 | 813 | 814 | 815 | 816 | 817 | 818 | 819 | 820 | 821 | 822 | 823 | 824 | 825 | 826 | 827 | 828 | 829 | 830 | 831 | 832 | 833 | 834 | 835 | 836 | 837 | 838 | 839 | 840 | 841 | 842 | 843 | 844 | 845 | 846 | 847 | 848 | 849 | 850 | 851 | 852 | 853 | 854 | 855 | 856 | 857 | 858 | 859 | 860 | 861 | 862 | 863 | 864 | 865 | 866 | 867 | 868 | 869 | 870 | 871 | 872 | 873 | 874 | 875 | 876 | 877 | 878 | 879 | 880 | 881 | 882 | 883 | 884 | 885 | 886 | 887 | 888 | 889 | 890 | 891 | 892 | 893 | 894 | 895 | 896 | 897 | 898 | 899 | 900 | 901 | 902 | 903 | 904 | 905 | 906 | 907 | 908 | 909 | 910 | 911 | 912 | 913 | 914 | 915 | 916 | 917 | 918 | 919 | 920 | 921 | 922 | 923 | 924 | 925 | 926 | 927 | 928 | 929 | 930 | 931 | 932 | 933 | 934 | 935 | 936 | 937 | 938 | 939 | 940 | 941 | 942 | 943 | 944 | 945 | 946 | 947 | 948 | 949 | 950 | 951 | 952 | 953 | 954 | 955 | 956 | 957 | 958 | 959 | 960 | 961 | 962 | 963 | 964 | 965 | 966 | 967 | 968 | 969 | 970 | 971 | 972 | 973 | 974 | 975 | 976 | 977 | 978 | 979 | 980 | 981 | 982 | 983 | 984 | 985 | 986 | 987 | 988 | 989 | 990 | 991 | 992 | 993 | 994 | 995 | 996 | 997 | 998 | 999 | 1000

Wo: Küche FABI

Tabellen-Ansicht Kalender-Ansicht

Februar 2016
Mo 29

9 Teilnehmende

	Bis 18.00 Uhr	17:15	18:00
Malte Schubert			✓
ibrahim		✓	✓
Anna Rießen		✓	✓
Frederike Faas	✓		✓
Lisa Knigge	✓		✓
Franziska Martinsen			✓
Regina Karthaus		✓	✓
Heidi Schäfers-Winc			
Carina Behrens		✓	✓
Ihr Name	☐	☐	☐

2 4 8

Ich kann nicht Speichern

Hinweise zur Küche der Katholische Familien Bildungsstätte

Hinweise für das Organisationsteam:

- Ansprechpartnerin bei der Fabi ist Frau Bartsch, 0511 / 16 40 570
- Der Schlüssel kann montags – donnerstags bis 18.00 Uhr vor Ort abgeholt werden
- Rückgabe im Sekretariat in den Tagen nach der Veranstaltung.
- Die Tür zur Fabi ist immer geschlossen. Es muss geklingelt werden. Bis 20.00 Uhr ist das Sekretariat besetzt, später kommende Personen müssen sich übers Handy bemerkbar machen.
- Es gibt keinen Schließdienst, insofern ist man das Ende des Kochabends freier zu handhaben.
- Zum Schluss muss die Glastür oben und die Eingangstür abgeschlossen werden. Die Tür zur Küche bleibt offen.
- Die Küche ist perfekt ausgestattet. Handtücher etc. ist alles ausreichend vorhanden. In der Küche gibt es auch ein Plakat, auf dem weitere Hinweise zur Nutzung aufgeführt sind.
- Zum Schluss Fenster schließen und darauf achten, dass die Herde ausgeschaltet sind.
- Gefrierbeutel und Behälter für übrig gebliebene Lebensmittel mitnehmen
- Salz und Gewürze nicht vergessen.
- Sofern Kinder an dem Abend mit dabei sind, zum Ende noch einmal in der Toilette und dem benachbarten Seminarraum schauen, dass alles in Ordnung ist.
- In der Küche können ca. 16 – 20 Personen kochen
- Die Spülmaschine braucht ca. 20 Minuten
- Mineralwasser gibt es für einen Euro pro Flasche zu kaufen
- Servietten mitbringen kann nicht schaden

Malte Schubert/05.03.2016

Weitere Ideen:

- 1) Kochkurse (von Malte Schubert)
 - in Anlehnung an die Initiative "Über den Tellerrand" aus Berlin
 - das Ganze dahingehend weiterentwickeln, dass richtige (durchaus kostendeckende) Kochabende auch für Außenstehende angeboten werden, d.h. die Flüchtlinge, unter denen es ja Kochtalente zu geben scheint, zusammen mit interessierten Bürgern kochen würden, wie in einer Kochschule.