

## Beim Mittagstisch der Awo Heidesheim gibt's freitags Leckeres zum kleinen Preis



Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelpüree – den Gästen schmeckt's. Foto: hbz/Harry Braun

*Von Beate Schwenk*

HEIDESHEIM - Dieter Diehl hat alle Hände voll zu tun. Bei der Premiere des Mittagstisches der Heidesheimer Arbeiterwohlfahrt (AWO) ist der stellvertretende Vorsitzende als Oberkellner aktiv. Serviert werden schmackhafte Gerichte, die Edith Beck vorbereitet hat. Die Wackernheimerin fungiert als ehrenamtliche Küchenchefin in der AWO-Begegnungsstätte. Es gibt Rinderroulade und Bratwurst, Kartoffelbrei und Rotkraut. „Alles selbstgemacht“, betont die gelernte Hauswirtschafterin, denn Fertigprodukte kommen bei ihr natürlich nicht in die Tüte. „Dann“, sagt Edith Beck, „müsste ich mich ja schämen.“

Dazu aber gibt es keinen Anlass. Mit den Vorbereitungen für das „Essen in der AWO“ hat das Küchenteam schon am Donnerstagabend begonnen und fleißig Rotkraut geschnippelt. Die eigentliche Zubereitung der Gerichte erfolgt dann am Freitagvormittag. Die Aufgaben reichen vom Kochen, Braten und Würzen über das Warmhalten der Teller bis hin zum Portionieren der Gerichte. Um 12 Uhr startet die Essensausgabe. Bis 13.30 Uhr wird in der Begegnungsstätte aufgetischt – vorerst immer freitags.

„Wir brauchen 15 Gäste, damit wir kostendeckend arbeiten können“, erläutert Dieter Diehl, während er zwei Rinderrouladen in den Gastraum bringt. Zunächst, sagt er, sei die Vorbestellung etwas schleppend angelaufen. Dann aber habe das Ganze richtig Fahrt aufgenommen. Nun sind es an die 30 Essen, die beim AWO-Mittagstisch auf die Teller kommen. Die meisten Gäste machen es sich in der Begegnungsstätte bequem, es gibt aber auch Kunden, die das Essen mitnehmen. 5,90 Euro kostet der warme Mittagstisch. „Und es gibt auch eine soziale Komponente“, wie Dieter Diehl bemerkt. „Wer einen Sozialausweis hat, bekommt einen Euro Rabatt.“

Eigentlich sollten alle Kunden ihr Essen vorbestellen, doch manche kommen an diesem Freitag ungeplant vorbei. Edith Beck bringt das freilich nicht aus der Ruhe. „Es wird keiner weggeschickt“, betont die Hauswirtschafterin, die beim örtlichen Metzger vorausschauend einige Bratwürste mehr geordert hat, damit auch spontane Mitesser versorgt sind.

Ob angemeldet oder nicht, am Ende ist das Urteil einmütig: Die Gäste sind begeistert. „Sehr, sehr lecker“, schwärmt eine ältere Dame, die in Zukunft regelmäßig kommen will. Sie wohnt nicht weit von der AWO entfernt und findet es praktisch, dass sie an diesem Tag nicht selbst kochen muss. Außerdem kann sie hier in netter Gesellschaft speisen. „Besser könnte es nicht sein“, meint ein Gast am Nebentisch und regt an, künftig mehrmals pro Woche ein warmes Mittagessen anzubieten. Das hat die AWO auch vor, wie Dieter Diehl erklärt. Dafür indes braucht man noch weitere Helferinnen und Helfer, die in der Küche ehrenamtlich mit anpacken.

Ein Extralob gibt es schließlich noch von Ortsbürgermeister Martin Weidmann (SPD). „Es hat mir wunderbar geschmeckt“, konstatiert der AWO-Vorsitzende, der sich für die Roulade entschieden hat. „Leider konnte ich nicht beides essen.“ Vielleicht klappt es ja am nächsten Freitag. Dann stehen Seelachsfilet und Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat zur Wahl.