

# Senioren kochen drei Wochen für 46 Kinder

**ABENTEUERSPIELPLATZ** Dagobert Füsser und elf weitere Ehrenamtler sorgen dafür, dass bei der Ferienaktion Gesundes auf den Tisch kommt.

Von Sabine Polster

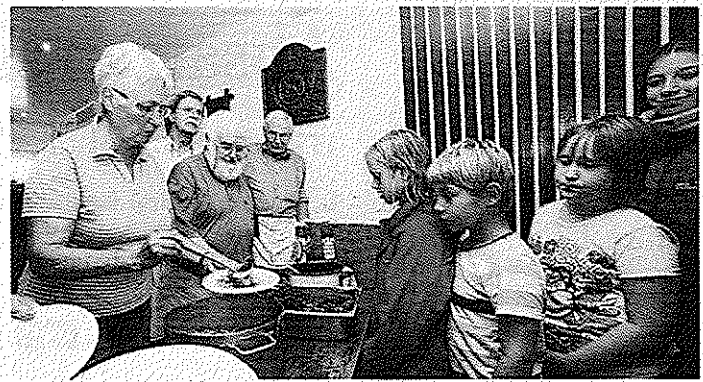
Monheim. Mit routinierten Handgriffen teilt Dagobert Füsser in der Küche die Hackfleischmasse in 55 ungefähr gleich große Teile. Ruth Gauza, Hans Scholz und Karl-Heinz Dieckmann sitzen vor dem Heim des Schäferhundevereins und schälen 15 Kilo Kartoffeln. Die Mitglieder der Senioren Union kochen für die 46 Teilnehmer der Sommerferienaktion des Abenteuerspielplatzes und ihre sechs Betreuer. Es gibt Frikadellen, Kartoffeln und Gemüse.

Seit sieben Jahren sorgen Dagobert Füsser und seine insgesamt elf ehrenamtlichen Helfer dafür, dass die Kinder leckeres und gesundes Essen bekommen. Gekocht wird, was Sechs- bis

16-Jährige mögen: Spaghetti, Hamburger, Frikadellen, Bratwurst, Schnitzel. Dazu gibt es immer Gemüse oder Salat, frisches Obst, Quarkdip mit Rohkost und Kaltschale. Die ist inzwischen legendär. Auch Ausnahmen werden gemacht. Füsser: „Wir kochen Diätessen für Teilnehmer mit Gluten- oder Laktoseunverträglichkeit oder eine schweinefleischfreie Alternative für muslimische Kinder.“

**Der Schäferhundeverein hat seine Räume zur Verfügung gestellt**

Dagobert Füsser ist die kompletten drei Wochen im Einsatz. Die gesamte Organisation liegt in seinen Händen. Der gelernte Koch hat 44 Jahre am Herd gestanden, 33 davon im Betriebsrestaurant



Ruth Gauza, Dagobert Füsser, Karl-Heinz Dieckmann und Hans Scholz (von links) teilen das Essen für die 46 Kinder und sechs Betreuer aus. Foto: Dirk Thomé

der Deutschen Bank an der Kö. Speise-, Einkaufs- und Personalplan liegen in seiner Verantwortung. Für den 70-Jährigen Routine: „Ich bin größere Mengen gewöhnt.“ Das schönste Kompliment für den Koch ist, wenn die Kinder einen Nachschlag wünschen. „Manche kommen zweibis dreimal, wenn es schmeckt. Bei Hamburgern auch viermal“, erzählt er schmunzelnd.

Von 9 bis 15 Uhr sind die ehrenamtlichen Köche im Einsatz. In diesem Jahr können sie die Räumlichkeiten des Schäferhundevereins nutzen. Mangels festem Domizil ist der Verein Aben-

teuerspielplatz auf „Asyl“ in der Nachbarschaft angewiesen. „Das ist eine tolle Sache hier“, lobt der Chefkoch.

Trotzdem ist Improvisation gefragt. Der klassische Küchenherd reicht für die großen Mengen nicht aus. Drei Elektropfannen und drei Doppelkochplatten sind mit im Einsatz, damit alles pünktlich fertig wird. Um 12.30 Uhr stürmt nämlich die hungrige Kinderschar lautstark an die Tische. Für Hans Scholz ist das der schönste Moment: „Das macht Spaß, wenn die Kinder kommen und man sieht, wie es ihnen schmeckt.“

11. August 2011

:: ::