

Auf die Plätzchen, fertig, los!

"Der Bus ist da - los geht's zum Plätzchenbacken!"

Am Donnerstag vor Weihnachten starteten sieben Bewohner zu einer besonderen - und sehr kurzen - Fahrt ans andere Ende des Schulrings. Schülerinnen des Berufskollegs Erkelenz und ihre Lehrerinnen Frau Coenen und Frau Wagner-Schäfer hatten zum Plätzchenbacken eingeladen.



Die Schülerinnen der Sozialhelferklasse sind im Altenheim ein vertrauter Anblick, wenn sie jeden Mittwoch mit Frau Hönigs im Seminarraum an den Grundlagen der Altenpflege arbeiten. Hier vor Ort bleibt es nicht bei theoretischem Wissen, sondern gelebter Alltag macht das Lernen für die Schüler vielfältig und bunt. Frau Wagner-Schäfer ist im Altenheim gut bekannt durch ihre Begleitung der Schüler schon bei mehreren gemeinsamen Festen, zum Beispiel beim letzten Sommerfest mit seinen erfrischenden Cocktails. Frau Coenen arbeitet als erfahrene Hauswirtschaftslehrerin seit diesem Jahr am Berufskolleg in den Schülerküchen. Sie hatte die Idee zum gemeinsamen Plätzchenbacken.



Die Wahl fiel auf den letzten Schultag vor den Weihnachtsferien, und nach ausgiebigen Vorüberlegungen machte Frau Coenen einen Großeinkauf. Mehl und Zucker, Eier und Butter, Schokolade, Nüsse, Kokosflocken und vieles mehr stand bereit, als die Bewohner in gespannter Erwartung im Gebäude am Schulring 40 begrüßt wurden. Der Kreis

Heinsberg hat vor zwei Jahren die Küche renoviert und traumhaft ausgestattet. In vier Küchenblöcken können 16 Personen gleichzeitig arbeiten und die Bewohner und



die Schülerinnen mit Verstärkung von Heike machten sich auch gleich ans Werk. Frau Coenen hatte alles bestens vorbereitet, und schon nach Minuten wurde Spritzgebäckteig durch den Fleischwolf gedreht. Bleche mit Mandelplätzchen wurden in den Backofen geschoben und sahen bald goldbraun aus. Vanilleduft himmlisch mürber Kipferl zog durch die Küche und machte auch an der Tür nicht halt. Immer neue Schüler und Lehrer

wurden davon angelockt und fragten neugierig nach, wer denn der hohe Besuch im Hause wäre, der für diesen Duft verantwortlich sei.

Die Sorge einer Bewohnerin, ob sie denn überhaupt noch backen könne, war schnell vergessen. Mit dem Nudelholz in der Hand und beim Teigausstechen blitzten alte Meisterschaften auf. Diese Damen und Herren beherrschten ihr Handwerk! Da brach echter Ehrgeiz durch, und die fertigen Köstlichkeiten hätten auch Konditoren zur Ehre gereicht. Die Servierteller füllten sich zügig und gleichzeitig wurde auch an den Spülbecken ganze Arbeit geleistet. Es war eine Freude zu sehen, in wie fröhlicher Selbstverständlichkeit Jung und Alt zusammenarbeiteten - im wahrsten Sinne des Wortes Hand in Hand.



Im Nebenraum der Küche gab es genauso geschäftiges Treiben. Frau Wagner-Schäfer und einige Schüler verwandelten einen Unterrichtsraum in ein gemütliches Café. Die Schüler dekorierten die Tische mit Tannenzweigen und Kiefernzapfen und zündeten Kerzen an. Sie bastelten für jeden Besucher einen eigenen Serviettenhalter und schmückten alle Kaffeegedecke mit roten Servietten und ihren kleinen Kunstwerken. Als dann frischer Kaffee die Nase kitzelte und die bunten Plätzchenteller auf die Tische verteilt wurden, ließ sich niemand mehr lange bitten. Auf den Tellern zeigte sich, mit wieviel Liebe zum Detail die Plätzchenbäckerinnen ihre Werke verziert hatten. Farbiger Zuckerguss betonte die



Formen und auf mancher Schokoglasur glitzerten kleine Zuckerherzen. Alle saßen zufrieden mit ihrem Werk bei Kerzenschein beieinander und genossen die gelungene (Vor-) Weihnachtsgesellschaft. Trotz vereintem Appetit blieb noch Knuspriges auf den Tellern und auch für diesen Fall hatte Frau Coenen vorgesorgt: alle, die wollten, packten sich noch hübsche Konfektütchen mit ihrer Plätzchenauswahl, und mit einer Geschenkband-

schleife wurde manches Tütchen noch zu einem netten Mitbringsel für Zuhause.

Als gegen Mittag Frau Hönigs wieder die Gesellschaft beehrte, fand sie eine frohe Runde vor, die mittlerweile beim alkoholfreien Punsch angekommen war. Sichtlich beeindruckt von so viel Meisterschaft in der Küche stellte sie zum Abschluss eine wichtige Frage: Wer backt eigentlich die besten Muzen?

