

Ein Herz fürs Backen

2021 ist vieles anders. Kein Festmenü steht daher an dieser Stelle, sondern das, was oft fehlte: Nähe! BAD AACHEN stellt den sozialen Gedanken von Weihnachten in den Fokus. Drei engagierte Frauen der Stadt Aachen backen und kochen mit Institutionen und Menschen, die ihnen am Herzen liegen. Zum Nachahmen – auch für Männer. Oberbürgermeisterin Sibylle Keupen setzt sich für Kinder in der OT Driescher Hof ein!

Von Sabine Rother

Der Duft nach frisch gebackenen Plätzchen ist unwiderstehlich. Kleine und große Hände mischen Zutaten, das Mehl bepodert Tische, Arbeitsflächen und ein wenig auch den Fußboden, einer der engagierten Papas rührt in Töpfen – Guss, der nur weiß ist? Niemals. Plätzchen müssen bunt sein, knallblau, rot, gelb, sie werden mit schokoladigen Streuseln, Liebesperlen und winzigen Marshmallows bestreut. In der Offenen Tür im Driescher Hof (OT D-Hof), getragen vom Verein *Kinder und Jugendliche Driescher Hof*, geht es rund.

Mit dem Nudelholz wird Teig plattgerollt, damit man ihn mit den Ausstechförmchen in Herzen, Glocken, Sterne und mehr verwandeln kann. Mittendrin im fröhlichen Chaos: Oberbürgermeisterin Sibylle Keupen in ihrer beige-farbenen Schürze, die sie mal eben daheim vom Haken genommen hat. Als kleines Geschenk hat sie Ausstechformen *Aachener Dom* mitgebracht. „Plätzchen backen gehört für mich unbedingt zur Weihnachtszeit“, betont sie gut gelaunt.

Mit Kontakten gegen Kinderarmut

„Wir kochen und backen täglich“, erzählt Sandra Jansen, Leiterin der OT D-Hof, die zugleich für die Grundschulen Driescher Hof und die Förderschule am Rödgerbach das Angebot für die Sechs- bis 27-jährigen betreut. Die Einrichtung bietet ihren Besuchern allerhand: vom Kochen, Basteln, Sport, Selbstbehauptungstraining bis hin zur Berufsorientierung – und viel Geborgenheit. Sandra Jansen präsentiert stolz ein Kochbuch mit Gerichten, die sie alle gemeinsam ausprobiert und aufgeschrieben haben. „In der Zeit des Lockdowns haben wir Kochtütten ausgegeben, und die Kinder konnten daheim zum Erstaunen ihrer Eltern selbstständig etwas zubereiten“, erzählt Sandra Jansen.

Sibylle Keupen ist der OT D-Hof eng verbunden, war lange Zeit im Vorstand und hat in diesen Räumen sogar als Mitglied einer Theatergruppe geprobt. „Wir fühlen uns zurzeit im Driescher Hof etwas vergessen, wenn etwas saniert werden muss, dauert es ewig“, sagt Sandra Jansen, „doch die Oberbürgermeisterin hat uns zum Glück ihre Unterstützung zugesagt.“ Was viele nicht wissen: Hier werden Kinder und Jugendliche nicht einfach *verwahrt*, sie pflegen wichtige soziale Kontakte. „43 Prozent der Kinder leben in Armut, wir tun eine Menge, um dem entgegenzusteuern, aber wir brauchen dringend Spenden“, betont die Leiterin.



Weihnachtsbäckerei: Sibylle Keupen weckt mit Kindern und Eltern die Vorfreude aufs Fest.

Alle Fotos: Andreas Herrmann

Die Einladung zum Backen war für Sibylle Keupen eine Freude. Ganz selbstverständlich wirtschaftet sie in der kleinen Küche, in der ein moderner Backofen bereits summt und den Figuren auf Backpapier Blech für Blech tüchtig einheizt. Die kleinen Assistentinnen und Assistenten weichen ihr nicht von der Seite. Zutaten stapeln sich. 375 Gramm Butter für eine neue Mischung, die später zu Spritzgebäck verarbeitet werden soll? „Ein Paket Butter und ein halbes dazu“, rechnet sie gemeinsam mit den Kindern. „Das Rezept ist wirklich einfach, Butter, Mehl, Zucker, gemahlene Mandeln und eine Prise Salz.“ Für die Oberbürgermeisterin eine liebe Erinnerung an die eigene Großmutter. „Als Kind war ich immer dabei, ich habe es geliebt“, sagt sie strahlend.

Großmutter's Fleischwolf

Sensation beim gemeinsamen Backen in der OT: ein Fleischwolf aus den 1950er-Jahren zur Spritzgebäckherstellung. Die Kinder staunen, als Sibylle Keupen das metallische Ding zusammensetzt, an den Tisch schraubt, Teig in den Trichter stopft und die Kinder kurbeln lässt. Die kleinen stacheligen *Schlangen* wandern auf das Backblech und sorgen bald für Genuss – besonders dann, wenn ein Ende des Backwerks in aufgelöste Bioschokolade getaucht wurde. Plätzchen backen mit der Oberbürgermeisterin? Toll!

www.d-hof.de/offene-tuere-d-hof/

Essen statt Almosen

Bürgermeisterin Hilde Scheidt ist als Politikerin schon lange sozial engagiert. Im Café Plattform wird für sie die Bedeutung von Weihnachten über Grenzen hinweg gelebt. Gemeinsame Mahlzeiten sind hier nicht nur an den Festtagen wichtig.

Von Sabine Rother

In der Profiküche blitzen die Schränke und Arbeitsflächen aus Edelstahl, in der Ecke bietet der mit Heißluft garenden Konvektomat Platz für sechs Bleche in einem Arbeitsgang – das ist wichtig, sonst wird die Mittagsmahlzeit nicht pünktlich fertig, die man täglich im Café Plattform für Menschen kocht, die kein Zuhause oder andere Probleme haben.

„Was gibts denn heute?“, nimmt Bürgermeisterin Hilde Scheidt im Vorraum der Einrichtung an der Hermannstraße den würzigen Duft von Zwiebeln und Knoblauch wahr. Drinnen stapeln sich die bunten Gemüsesorten, Zucchini, Auberginen, Paprika und mehr. Auch Basilikum, ein Karton mit Nudeln, Mozzarella und Parmesan-ecken stehen bereit. Ganz klar: Das wird ein mediterraner Gemüseauflauf. „Mit einem frischen Salat“, betont David Bechtenbreiter, stellvertretender Leiter der Einrichtung, der an diesem Morgen den besonderen Gast begrüßt.

Zuflucht bei Kaffee, Tee und Mittagessen

Hilde Scheidt kommt als Schnippelhilfe und wird von Mitarbeiter Hüseyin Kizmaz (Foto) eingewiesen. Die Auberginenscheiben nicht zu dick, die getrockneten Tomaten schön klein. Von hier aus, wo von 10 bis 22 Uhr gleichfalls kleine Speisen (beliebt sind Hotdogs) angeboten werden, der Treffpunkt für Wohnungslose mit einer Notschlafstelle betreut wird, muss das Essen dann in Thermobehältern zur Kirche St. Peter transportiert werden. Der große Raum kann durch die Entscheidung der Pfarre Franziska von Aachen für die Arbeit der Caritas genutzt werden und verbindet, was Café Plattform und das inzwischen geschlossene Suchthilfezentrum Troddwar am Kaiserplatz angeboten haben: Zuflucht, Tee, Kaffee – und Mittagessen. Hilde Scheidt geht ab und zu vorbei, trinkt einen Kaffee, plaudert. Als Sozialpolitikerin kennt sie die Einrichtung bereits lange und tritt immer wieder für sie ein.

50 bis 60 Mahlzeiten müssen jeden Tag fertig werden, der Speiseplan variiert zwischen Fleisch, Fisch und vegetarischer Küche. „Ich komme gern, bei so einer Betätigung erfährt man mehr als in einem Fachausschuss“, betont die Bürgermeisterin, die Sibylle Keupens erste Stellvertreterin ist. Pro Essen werden in St. Peter zwei Euro kassiert. „Das ist wichtig, wir müssen diese Menschen aus der Almosenstruktur befreien“, sagt die Politikerin der Grünen. Für das Weihnachtsmenü laufen die Planungen auf Hochtouren. Hilde Scheidt staunt, als man ihr diesen traditionellen Ablauf an Heiligabend mit Bescherung, Kerzen und Weihnachtsbaum beschreibt. Ein Vier-Gänge-Menü, vermutlich mit Hirschgulasch, Nachspeisen-Büffett und Bedienung wie im Restaurant.

Hilde Scheidt wird nachdenklich. Der Gedanke von Weihnachten? „Für mich ist es die friedliche Gemeinschaft von Menschen, über die Religionsgrenzen hinweg“, sagt sie. Persönlich hat sie ein Ritual entwickelt. „Ich lade, wie seit etwa 35 Jahren, Freunde ein,

und gemeinsam wird gekocht.“ Die Vorspeise kommt aus Brüssel, die Suppe aus Lübeck, das Fleisch von jemandem, der einen Biobauern im Münsterland kennt, alles unter der Devise: Ende offen.

Sie wünscht sich einen bewussten Umgang mit dem Weihnachtsfest. „Jesus und seine Eltern waren Flüchtlinge, die Essen und eine Notschlafstelle suchten“, sagt sie. „In Aachen leben Menschen aus rund 140 Nationen, da sollten wir niemanden ausschließen.“ Ihr Wunsch: Frieden und Gesundheit, besonders im Hinblick auf Corona. Wünsche für das Café Plattform: „Immer!“, nickt dessen Leiter Mark Krznic. Aber am besten, man fragt uns oder spendet etwas Geld.

www.caritas-aachen.de/angebote/wohnen-existenz/cafe-plattform/



Warum mieten Sie nicht einfach einen besonderen Ort?

immer der richtige Rahmen

Diese Räume können Sie mieten: und das preiswerter als Sie denken: so wie viele weitere Locations in den besten Häusern der Stadt: funktionale Räume und repräsentative Säle von 25 qm bis 500 qm. Sie bieten für jeden Anlass immer den richtigen Rahmen.

+49 241 432 49-20 bis -25 Kulturservice der Stadt Aachen

➔ www.locations-aachen.de



Der Geschmack von Heimat

In der VHS Aachen finden viele Kulturen zusammen – und das nicht selten beim Kochen und Essen.

Für VHS-Leiterin Dr. Beate Blüggel gibt es Vegetarisches aus Syrien. Ein Festmahl, das Sabine Rother erlebte.

Das Fladenbrot ist noch im Backofen, warm muss es sein. Lina öffnet die Tür, es duftet herrlich. Mit geübtem Griff hebt sie das runde Gebäck an, schaut auf die Unterseite: „Noch eine Minute“, lächelt die erfahrene syrische Hausfrau. Nirgendwo tickt ein Wecker. Die drei Mitköchinnen aus Syrien und ihre türkische Kollegin lachen: „Brauchen wir nicht.“ Selbst Abwiegen und Abmessen geschieht mit Händen und guten Augen. In der Lehrküche der Volkshochschule Aachen haben sie sich getroffen, um Heimatliches zu genießen. Michael Videa, pädagogischer Mitarbeiter der VHS, ist der einzige Mann in der Runde. Statt Tipps zur deutschen Grammatik zu geben, darf er schnippeln, mischen, kneten. Selbst VHS-Direktorin Dr. Beate Blüggel ist Gast in der Unterrichtsstätte am Sandkaulbach.

Die fleißigen Köchinnen haben ihren Deutschunterricht hinter sich und seufzen: „Ein Diktat!“, erzählt Wafaa. „Schwer! Morgen kommt dann der Test.“ Leila und Maisaa nicken, es ist nicht leicht. Aber heute wird unbeschwert gekocht – zusammen mit der Chefin des Hauses, das ist außergewöhnlich – und doch irgendwie schön. Beate Blüggel weiß um den verbindenden Zauber gemeinsamer



Feines aus der VHS-Küche:
Dr. Beate Blüggel (Mitte) kocht mit
Teilnehmerinnen und Mitarbeitenden.

Fotos: Andreas Herrmann

Stunden in der Lehrküche. „Kochkurse gehören zu unserem regulären Angebot“, betont sie. „Da sind alle Nationen gemischt.“ Im syrisch-türkischen Frauenteam an diesem Vormittag wird eher Arabisch gesprochen. Und da die VHS-Chefin Vegetarierin ist, wird ebenso gekocht. Das ist in der arabischen Küche kein Problem. Das hat Koch Fadi Al Auwad bewiesen, dessen Kurse zum Thema *Syrische Küche* begehrt sind. Schwarzer Pfeffer, Kardamom, Oregano und Knoblauch: Es ist alles da, was der einstige TV-Koch als Basis der syrischen Küche sieht und in einem Buch festgehalten hat.

Heute haben Videa und Blüggel Anregungen aus diesem Kochbuch mitgebracht. „Nicht nötig“, lächeln die Frauen höflich. Jede weiß, was zu tun ist. Auberginen, rote Bete, Zucchini vorbereiten, Granatäpfeln die fruchtigen roten Kerne abringen, Knoblauch schälen und hacken, Zwiebeln und Petersilie kleinschneiden, Minze darf nicht fehlen. Mehl und Sesampaste sind unverzichtbar. Es wird gelacht, geplaudert und gearbeitet. Nach und nach verwandeln sich die Zutaten – etwa in Fatayer Bil Juben, feine Teigtaschen, die wie Schiffchen aus Hefeteig eine Mischung aus Ei, Butter, Käse und Petersilie tragen, oder Ejeh Koussa, die frittierten Zucchini-Bällchen.

Gibt es eine Lieblingsspeise, die ihnen allen den Geschmack von Heimat bringt? Unbedingt: „Mahashi“, nickt Wafaa, das kann man nur zubereiten, wenn viele helfen. Daheim in Syrien war in der Küche von Mutter oder Großmutter eine Menge los – Kochen als Gemeinschaft. „Das ist hier zum Glück auch so“, betont Beate Blüggel, die staunt, was für schön dekorierte Gerichte bald auf den Tischen stehen. „Optik ist für uns wichtig“, sagt Wafaa.

Für die VHS-Direktorin ist das Kochen mit arabischem Hintergrund bereits ein Stück Weihnachten: „Seit vielen Jahren reise ich mit meinem Mann an den Feiertagen nach Assuan“, verrät sie. „Nach einer Fahrt mit einer Feluke auf dem Nil gehen wir in eine kleine christliche Kirche und treffen Freunde, eine arabisch-englische Familie“, schwärmt sie. Ob die Reise 2021 klappt, ist noch ungewiss. Keine Frage ist aber, dass die Speisen an diesem Tag allen köstlich schmecken! Warum also nicht mal einen Kochkurs an der VHS zu Weihnachten verschenken!

vhs Volkshochschule
Aachen



www.vhs-aachen.de



UM DIE WURST: SPENDEN FÜR SOZIALES



Foto: Stadt Aachen/Andreas Herrmann

Was wäre Weihnachten ohne echte *Öcher Chressmesleäverwoesch*? Auf jeden Fall weit weniger lecker. Weihnachtsleberwurst gehört für fast alle Aachener ganz fest zum Fest dazu. Hergestellt wird sie nach traditionellem Rezept vom lokalen Fleischerhandwerk vor Ort.

Ebenfalls traditionell werden pro Jahr je drei Kilogramm Weihnachtsleberwurst und genausoviel Puttes (Blutwurst) von jedem der insgesamt neun Aixtra-Fleischer-Meisterbetriebe für soziale Projekte gespendet. 2021 durften sich das Café KONTAKT und die Franziska-Schervier-Stube über die guten Gaben freuen.

Wer also Weihnachtsleberwurst kauft (und isst), unterstützt gleichzeitig den Benefizgedanken. Gut zu wissen: Seit 2016 trägt die *Öcher Chressmesleäverwoesch* das Gütesiegel *Geografisch geschütztes Produkt* der Europäischen Kommission. Sie ist damit neben Printen und Puttes eine von drei Aachener Spezialitäten, die in Europa ganz einmalig sind.

www.aachener-fleischer.de

AN DIE WAFFELN: DEM HOSPIZ HELFEN



Foto: Andreas Steindel

Die Verknüpfung von Kochen und Wohnen ist eine der Stärken von Kochs. *Küche BBQ Lifestyle*. Das 1919 gegründete Unternehmen wird in vierter Generation von Kristoff und Astrid Kochs (Foto) geführt. Und zur Firmenphilosophie gehört es auch, sich ehrenamtlich für andere Menschen zu engagieren. Respekt, Ehrlichkeit, Vertrauen und Nachhaltigkeit sind bei Kochs eben nicht nur Worte, sondern gelebter Alltag.

Für den Benefizadventskalender 2021 der Hospizstiftung Region Aachen (s. auch S. 19) finden am Samstag, 18. Dezember, von 10 bis 18 Uhr, an beiden Kochs-Locations Waffelverkäufe zugunsten der Stiftungsprojekte statt. Kristoff und Astrid Kochs freuen sich darauf, viele Kunden und Besucher mit ihrem Team zu verwöhnen. Köstliche Waffeln von den Profis gibt es dann im Kochs Showroom, Grüner Weg 106, 52070 Aachen, und bei Kochs Concept, Kockerellstraße 6, 52062 Aachen.

www.kuechen-kochs.de

Qualität aus der Region!

Ihr Festtagsbraten

*** Frische Wild-, Geflügel-, Rind-, Schwein-, Kalb- und Lammpezialitäten zum Weihnachtsfest. ***

Wir bitten um Vorbestellung.

Unsere Angebote im Dezember:

Kalbsgulasch mit Pfifferlingsmarinade	1 kg € 19,50
Wildspieße mit Datteln	Stück € 3,50
Adventsbratwurst mit Pflaumen & Zimt	100 g € 1,30

Abholservice für
Ihre Bestellungen:
Samstags von 10-13 Uhr
am Tor

Unsere Wildvielfalt:

Wildpastete, Rehbratwurst, Hirsch- & Wildschweinschinken, Wildsalami, Wildpatés, Gänserilette, geräucherte Gänsebrust u.v.m.

- Seit 1934 -

Landeck Fleischerei
ZIEMONS
Inhaber: Lothar Koch

Hochstraße 7 · D-52078 Aachen-Brand
Tel. 0241/526242 · www.landeck-fleischerei.de

