

# Küchenanleitung

## Inhaltsverzeichnis

Küchenanleitung.....	1
Präambel.....	2
Vorbereitung.....	2
Anmerkungen aus dem Vorjahr reflektieren .....	2
Menüplan erstellen .....	2
Einkaufslisten erstellen .....	2
Truhen und Kühlschränke putzen .....	3
Bestellungen frühzeitig verschicken.....	3
Einkaufswoche planen .....	3
Hänger beladen.....	3
Vorfahren.....	4
Was gehört alles in die Küche? .....	4
Was muss erledigt werden?.....	4
Im Lager .....	4
Was normalerweise so passiert – „Der Template-Tag!“ .....	4
Melken .....	6
11 Uhr Zug.....	6
Einkaufen.....	7
Bergfest .....	7
Backen .....	7
Spülstraße .....	7
Nachtkochen .....	7
Sandwichtoaster.....	7
Galaabend .....	8
Aufräumtag .....	8
Regelwerk – „Wichtig in, für und mit der Küche ...“ .....	9

## Präambel

Diese Anleitung versteht sich als niemals fertige Unterstützungsschrift für Menschen, die sich in irgendeiner Form mit der Lagerküche befassen. Das sind demnach genauso diejenigen, die im Vorfeld die Vorbereitung durchführen als auch Personen, welche kurzfristig im Lager an einem Tag einspringen (müssen).

Eine Anleitung dieser Art kann niemals fertig sein. Die Dinge ändern sich, die Abläufe dürfen bzw. müssen regelmäßig hinterfragt werden. Genauso ist es unmöglich ein Jahr Vorbereitung und zwei Wochen Lager auf ein paar Seiten zusammenzuschreiben. An vielen Stellen ist Erfahrung und gesunder Menschenverstand ein wichtiges Hilfsmittel. Andere Sachen haben wir vielleicht auch einfach vergessen aufzuschreiben – das solltest du, liebe\*r Leser\*in jetzt nachholen ...

## Vorbereitung

### Anmerkungen aus dem Vorjahr reflektieren

Am Ende eines Lagers wird eine Übersicht mit übriggebliebenen und haltbaren Lebensmitteln erstellt. Genauso wird – manchmal auch erst einige Zeit nach dem Lager – notiert, was an Ideen zur Verbesserung aufgekommen ist. Diese Informationen sollte man einige Monate vor dem Lager lesen, insbesondere vor der Bestellung von Lebensmitteln und Material.

### Menüplan erstellen

In erster Linie ist es wichtig für jeden Tag ein Gericht im Plan zu haben. Anhand des Menüplans können Einkaufslisten erstellt und Abläufe überprüft und geplant werden. Der Menüplan des letzten Jahres ist eine gute Basis. Es schadet sicher nicht kritisch zu hinterfragen welche Gerichte welcher Zielgruppe gefallen und welche nicht. Achte auf eine ausgewogene Mischung an schnellen und eher aufwändigen Gerichten. Besondere Termine im Lager sollten dabei berücksichtigt werden: Bergfest, Nachtwanderung mit Gammelmorgen, freier Abend mit Gammelmorgen, Galaabend, Marktabend, ... Es bietet sich an frühzeitig mit den zuständigen Spielevorbereitungsgruppen in Kontakt zu treten um für alle Beteiligten Planungssicherheit zu erreichen.

### Einkaufslisten erstellen

Die Einkaufslisten sollten ca. zwei Monate vor dem Lager erstellt werden, so dass ausreichend Zeit bleibt sie einer Prüfung mit mehreren Augenpaaren zu unterziehen. Als Vorlage dienen natürlich wieder die Listen aus den vergangenen Jahren. Achtung, das Bergfest nicht vergessen!

Im Allgemeinen kann man sagen: Insbesondere für die Kinder gilt häufig, dass weniger mehr ist. Eine bunte Auswahl außergewöhnlicher Marmeladen ist weder nötig noch hilfreich, Erdbeere tut es auch! (Und ist bei den meisten sogar beliebter als Aprikose, Banane, Waldfrucht und was es noch so alles Leckeres gibt ...)

Als Lieferanten haben sich bewährt:

- Frisches Fleisch (geschnetzeltes, Bratwurst (grob und gebrüht), Hackfleisch, Frikadellenmasse) erhalten wir von der Landfleischerei Hatke.
- Aufschnitt können wir gut und günstig bei Feinkost Albers (Lothar Albers) erhalten.
- Tiefkühlprodukte, d.h. sowohl Fleisch als auch Gemüse, gibt es bei C&C in Recke.
- Trockene Lebensmittel, frisches Gemüse, Küchenwerkzeuge u.ä. können wir im SB-Zentralmarkt C&C-Großhandel in Osnabrück kaufen.

- Getränke und leicht verderbliches Gemüse bestellen wir über den Spar Brunekreef direkt auf der Insel.
- Für den Rest müssen wir auf den lokalen Einzelhandel (Aldi, Edeka, dm, ...) zurückgreifen. Insbesondere für manche der vegetarischen und veganen Produkte ist ein Gang zum Drogerie- oder Biomarkt nötig.

### Truhen und Kühlschränke putzen

Einige Wochen vor dem Lager müssen die Kühltruhen und Kühlschränke geputzt und auf Funktion geprüft werden. Hoffentlich ist aus dem letzten Jahr nichts drin geblieben ... Zum Putzen darf gerne auf Hilfe aus dem gesamten Team zurückgegriffen werden, mit 4-5 Personen ist das an einem Vormittag gut zu schaffen. Nicht vergessen im Vorfeld einen Termin mit den Eigentümern des Lagerortes auszumachen! Zzt. stehen die Truhen und Kühlschränke bei Leyschultes.

### Bestellungen frühzeitig verschicken

Spätestens ein Monat vor dem Lager müssen die Bestellungen an die ersten Lieferanten verschickt werden:

- ➔ Hatke ca. 5 Wochen vor dem Lager, entweder persönlich vorbeibringen oder per E-Mail an [webmaster@hatke.de](mailto:webmaster@hatke.de)
- ➔ SB-Zentralmarkt: Per E-Mail an [oliver.pieper@sbzentralmarkt.de](mailto:oliver.pieper@sbzentralmarkt.de); die Waren können geliefert werden. Den Liefertermin am besten etwa 3 Wochen vor dem Lager abstimmen.
- ➔ Feinkost Albers: ca. 2 Wochen vor dem Lager per E-Mail an [albers.feinkost@osnanet.de](mailto:albers.feinkost@osnanet.de);
- ➔ C&C-Markt Recke: ca. 2,5 Wochen vor dem Lager per E-Mail an [markt@gtw-recke.de](mailto:markt@gtw-recke.de); Prinzipiell ist eine Anlieferung möglich, allerdings liegt Halen bzw. Seeste etwas außerhalb des üblichen Liefergebiets. Hier ist eine frühzeitige Absprache (spätestens ein Monat vor dem Lager) notwendig, ansonsten muss selbst abgeholt werden.
- ➔ Spar Brunekreef: Die Bestellungen müssen spätestens 7 Tage vor dem Liefertermin vorliegen, besser etwas früher. Getränkebestellung mit dem Getränkewart abstimmen. Es ist durchaus möglich alle Getränke für die zwei Wochen direkt für den Vorfahrttag zu bestellen, aber beachte, dass der Spar keine Getränke zurücknimmt. Alle Reste müssen wir mit nach Deutschland nehmen. Bedenke auch, dass der Bierkonsum und auch der Brotkonsum in der 2. Woche deutlich sinken.

### Einkaufswoche planen

Die Woche vor dem Lager ist für die Küche von großer Bedeutung. Wenn hier etwas schief geht, kann es ernsthafte Probleme im Lager nach sich ziehen. Koordiniere die Termine für die Lieferungen und Abholtermine. Stehen genug Transportkapazitäten zur Verfügung? Für die Einkaufstage sollten insgesamt 4-5 Personen zur Verfügung stehen. Mind. 2 PKWs sind von Vorteil um sich trennen zu können. Bei guter Planung reicht es aus, mit den Lieferungen und Einkäufen am Dienstag vor dem Lager zu beginnen.

### Hänger beladen

Beachte beim Beladen des Anhängers, dass der Zugang zu den Kühltruhen und Kühlschränken zu den benötigten Zeiten noch möglich ist! Außerdem muss regelmäßig geprüft werden, ob alle Truhen noch laufen. Die Truhen und Kühlschränke sollten mit ausreichend Ruhe verkabelt werden. Schaltersteckdosen verbieten sich an dieser Stelle, ein versehentlich umgelegter Schalter sorgt im schlimmsten Fall für Hunger im Lager und mittlere bis hohe 4-stellige Kosten, da Lebensmittel auf der Insel deutlich teurer sind als in Deutschland! Kein Spaß, Lebensmittelkosten machen ca. ein Drittel unserer Gesamtkosten aus, ein großer Teil der Lebensmittel sind gekühlt oder tiefgekühlt!

## Vorfahren

Es folgt eine Übersicht über wichtige Punkte bzw. Tätigkeiten beim Vorfahren. Hier gilt insbesondere die Anmerkung aus der Präambel: Diese Auflistung wird niemals vollständig sein, sondern kann nur eine Orientierung darstellen.

### Was gehört alles in die Küche?

- Kisten: Alle Kisten mit Küchenmaterialien, z.zt. H(ochmütig), Z(ickig), K1, K2, K4, Kindersarg, Grills, Thermos
- Alle Lebensmittel
- Evtl. weitere lose verpackte Materialien: z.B. Eimer, rote Gitterkisten (evtl. vorher leer machen)
- Kühlgeräte
  - Caravell, Liebherr, Dieter, Schmeckt, (vom Hof: Jockel (großer Liebherr), kleiner Gram (nachfragen!))
- Teewagen
- Material vom Dachboden:
- Alles was in die Küche gehört, insbesondere der Kuddel für die Metalltablets, Waschfässer f.d. Spülstraße
- Tische von außen: 2x lang (Ausgabe und Esstisch), 2x kurz (Materialpark)
- Aufschnittmaschine (steht evtl. bereits im Abstellraum zwischen Magazin und Küche)
- Fritteuse (bleibt auf dem Anhänger bis zum ersten Einsatz)

### Was muss erledigt werden?

- Mind. 5 Personen in der Küche sind optimal
- Fotos der Werkzeuge machen (links neben dem Herd)
- Alles was wir nicht unbedingt brauchen wegräumen!! (Waschschüssel vom Kühlschrank eignet sich gut.)
- Tische besorgen: kurze Tische zuerst, damit das Material gelagert werden kann.
- Grills früh aufbauen um die Kaffeestation (Kisten der Grills) schnell final aufbauen zu können.
- Direkt anfangen alles zu spülen!
- Pavillon aufbauen
- Fettschutz für die Grills auslegen, ruhig großzügig!
- Gasflaschen prüfen, sonst direkt bei Freerk/Marieke nachfragen, damit sie spätestens am nächsten Tag da sind!
- Magazin einrichten, alte Lebensmittel nach vorne räumen!
- Geschirr komplett zählen!
- Obacht, nicht den Zug verpassen!
- Kaffeefilter checken, wenn nicht genug da sind bei Marieke nachfragen

Das Abendessen wird i.A. bei De Halte bestellt. Das Lager übernimmt einen Teil der Kosten. Für den Fall der Fälle ist aber bereits Brot vor Ort, so dass auch ein normales Abendessen möglich ist.

## Im Lager

### Was normalerweise so passiert – „Der Template-Tag!“

Eine Person geht um 7:30 Uhr in die Leiterrunde (Leiterrunde spätestens 8:15 Uhr verlassen, notfalls darauf drängen, dass küchenrelevante Informationen vorgezogen werden.). Am Salattag wird, sobald die Lebensmittel aus dem Spar geliefert bzw. abgeholt wurden, Hilfe zum Schneiden benötigt! Am Burgertag

wird während der Ausgabe Unterstützung benötigt. Je nach Programm am Vormittag sind Verspätungen zu erwarten (z.B. Stratego, Meer). Bei Aufenthalt im Dorf ist der Hunger evtl. geringer ...

Mindestens eine Person ist ab ca. 8:00 Uhr in der Küche.

Der exemplarische Tagesablauf:

- HÄNDE WASCHEN UND DESINFIZIEREN! (auch zwischendurch)
- Check: Milch bzw. Kakao ausreichend vorhanden und verdünnt?
- Fleisch für das Mittagessen aus der Truhe geholt? Sonst SOFORT und als ERSTES erledigen.
- Falls nicht ausreichend Milch da ist: Wenn genug Zeit vorhanden ist, kann man versuchen Milch zu holen (direkt verdünnen!!). Falls der Tankwagen da war oder die Zeit nicht reicht gibt es Tee!
- Kakao anrühren (Augenmaß, ca. halbes Paket pro Eimer) und auf Kannen entsprechend der Anzahl Tische in der Halle verteilen.
- Tabletts bestücken (Anzahl entsprechend der Anzahl Tische in der Halle):
  - 2 Gabeln
  - Aufschnitt
  - Käse
  - Nuspli
  - Marmelade
  - Brot
  - Margarine
  - Frischkäse
- Tabletts und Milchkannen verteilen: Achtung → Erst beginnen, wenn die Tische aufgebaut sind und Leiter an den Tischen sitzen.
- Essensausgabe vorbereiten mit allen Dingen, die auf den Tabletts stehen (Es hilft erst braunes Brot auszugeben, sonst sind manche Kinder versucht direkt wieder zu gehen, nachdem sie das Weiße erhalten haben.) Handschuhe und Werkzeug nutzen!
- Waschfässer prüfen! Vereinbart ist, dass die Raucher sich um das Befüllen kümmern. Bei Bedarf erinnern bzw. ausnahmsweise selbst erledigen.
- Wenn die Kinder und Leiter das Frühstück beendet haben, mit dem Kuddel durch die Halle fahren und die Tabletts einsammeln.
- Ab jetzt sollten, außer in Ausnahmefällen, das komplette Küchenteam anwesend sein. (ca. 9:00 Uhr)
- Spätestens nach dem Frühstück startet die erste Spülunde: Reste der Nacht und Geschirr vom Frühstück spülen.
- Parallel die Lebensmittel wieder kaltstellen.
- Nach dem Spülen: Absprachen für das Mittagessen. Wer kümmert sich um was, wann muss mit welchen Komponenten begonnen werden.
- Mit der Fleischkomponente sollte üblicherweise spätestens gegen 10:30 Uhr begonnen werden.
- 10:50 Uhr Abfahrt vorbereiten!
- 11 Uhr: Alle haben ein offenes Ohr für die Lagerleitung. Bei Bedarf andere Leiter bitten die Küche bzw. den Bereich hinter der Küche kurz zu räumen.
- In der Regel: 11:30 Uhr vegetarische Komponente vorbereiten
- Ca. 12:00 Uhr: Zwischencheck → klappt alles, sind Verzögerungen zu erwarten, ggf. Meldung an TdT. Besteck und Teller auf dem Teewagen im Magazin bereitstellen.

- 12:20 Uhr Rücksprache mit dem TdT: Wenn pünktlich gegessen werden soll muss das Kommlied jetzt gespielt werden. Essensausgabe vorbereiten: Wer gibt was aus? Werkzeug bereitlegen.
- 12:30 Uhr: Regulär beginnt jetzt die Ausgabe. Bei der Ausgabe darauf achten, dass alle in der ersten Runde eine ausreichend große Portion bekommen können. Ab der zweiten Runde kann evtl. auf Selbstbedienung umgestellt werden. Nach Bedarf Fleischkomponente halbieren.
- Spülstraße spätestens ab 12:45 Uhr vorbereiten.
- 2 Spülrunde des Tages starten. Kinder können als Hilfe beim Abtrocknen eingesetzt werden. Eine Person spült draußen große Töpfe, Pfannen, Fettpfannen, Thermos usw. Wenn man vor 14 Uhr fertig ist: Gratulation. Normal ist Spülende gegen 14:30 Uhr.
- Reste evtl. umfüllen, abdecken und kaltstellen.
- Tische und Arbeitsflächen abräumen, putzen und desinfizieren.
- Ggf. Fegen und Wischen.
- Es empfiehlt sich eine kurze Feedbackrunde.
- Küchenpause bis 15 Minuten vor dem Abendessen. Beteiligung am Nachmittagsprogramm möglich. 2-3 Personen reichen für das Abendessen. Die Pause ist auch eine gute Zeit für Blödsinn ..., Kuchen backen, Brot backen ...
- Vorbereitung fürs Abendessen analog zum Frühstück
- Es gibt Tee statt Kakao, Teekannen einfach mit heißem Leitungswasser füllen und 2 Teebeutel versenken.
- Dritte und letzte Spülrunde
- Während des Abendprogramms werden ggf. Kartoffeln für den folgenden Tag geschält und geschnitten.
- Einkaufen für den folgenden Tag!
- Melken für das folgende Frühstück!
- Gute Nacht, Proost, oder Bratkartoffeln machen.

### Melken

1-2 Eimer, bei Bedarf noch einmal spülen. Der Milchtank steht in der Milchkammer, links vom Kuhstall. Üblicherweise steht dort unser Anhänger. Die kleine Klappe aufschieben und den Verschluss vom Auslass abnehmen. Auslassbogen mit Wasser aus dem Schlauch (links vom Tank) durchspülen und anschrauben. Das Ventil wird mit dem unbeschrifteten Knopf rechts unten (links neben dem Dreieck im Kreis) geöffnet und geschlossen. Vorsicht, es läuft etwas Milch nach. Nach dem Abzapfen den Bogen abschrauben (Vorsicht, ein knapper Liter Milch läuft aus.) Bogen und Ventil mit klarem Wasser gründlich durchspülen und den schwarzen Verschluss wieder aufsetzen. 8 Liter Milch werden direkt mit ca. 2 Liter Milch verdünnt, mit Folie abgedeckt und kaltgestellt.

### 11 Uhr Zug

Für den 11-Uhr-Zug treffen sich die Lagerleitung und Küche für einen kurzen Austausch. Für eine entspannte Stimmung sorgen eine Runde auf das Wohl der Lagerleitung und eine Runde auf das Wohl der Küche. Es ist schön, wenn die Küche, bei Bedarf, auch einen alkoholfreien Zug anbieten kann! Erdbeeren, Sahne und Vanillezucker püriert sind immer gut. Alte Hasen nennen es auch „Spaghetti Eis“.

Wichtig ist, dass diese Runde die Gelegenheit bietet Probleme und andere Anliegen zu besprechen, die sonst häufig zu kurz kommen. Die Lagerleitung kann sich hier Rat holen, von Leuten die mit etwas Abstand auf den Lageralltag, insbesondere den Alltag der Kinder und Gruppenleiter\*innen blicken

können. Die Küche und der Bereich hinter der Küche sind häufig auch ein Rückzugsort für Leiter\*innen. Die Küche kann den 11-Uhr-Zug nutzen um hier eine vermittelnde Rolle einzunehmen oder ihrerseits von Problemen berichten, die bisher nicht an die Lagerleitung herangetragen wurden.

### Einkaufen

Abends müssen evtl. die tiefgekühlte Fleischkomponente und die Brötchen für das Frühstück aus den Truhen im Anhänger geholt werden. (Schnitzel, Hähnchenbrust und Burgerpatties werden erst morgens geholt.) Jeweils eine Tüte in eine Gitterbox übereinanderstapeln. Unten drunter eine geschlossene Box um das Tauwasser aufzufangen. Nur die Frikadellen müssen angestochen werden, alle anderen Produkte tauen im geschlossenen Beutel auf.

Gemüse und die oben genannten Fleischkomponenten, welche tiefgekühlt in die Pfannen kommen, müssen erst nach dem Frühstück geholt werden.

### Bergfest

Das Bergfest stellt für die Küche eine Möglichkeit dar, zu zeigen „was so alles geht“ ... Man könnte es auch als logistische Herausforderung bezeichnen. In Absprache mit den Organisatoren des Bergfestes (bisher immer die Lagerleitung, aber eventuell ändert sich das in Zukunft) wird ein Menü (i.A. als Buffet) zusammengestellt, welches uns den Abend versüßt. In den letzten Jahren gab es u.a. Nudeln mit Sauce, Pommes, Hähnchennuggets, verschiedene Dips, Baguette, gebratene (asiatische) Nudeln, Chips/Flips, Spinat-Schafskäse-Taschen, Frikadellen, Laugengebäck, Gemüestick, u.v.m.

### Backen

Brot backen macht das Team froh! Insbesondere die Veganer\*innen. Teig: 250 ml Malzbier, 250 ml Sprudelwasser, 500g Dinkelmehl, 1 Päckchen Weinsteinbackpulver, Prise Salz, Prise Zucker, Körner nach Belieben, können auch unten die Backform unten eingefüllt werden. Backform einfetten, Teig einfüllen, nach Belieben mit Körnern oder Haferflocken bestreuen. Nach 10 Minuten Backzeit den Teig einschneiden. 60 Minuten Backzeit bei 180 bis 200 Grad.

Es ist durchaus möglich und erwünscht zwischendurch mal einen Geburtstagskuchen zu backen. Wenn für ein Kind gebacken wird, sollte für alle Kinder gebacken werden.

### Spülstraße

Die Spülstraße besteht aus insgesamt 4 Stationen: Vorspülen mit dem Schlauch, Vorreinigen mit Spülmittel, Reinigen mit Spülmitteln, Klarspülen. Die Spülstraße wird parallel auf beiden Seiten aufgebaut, so dass die Klarspülfässer am Ende (Richtung Hühnerstall) auf der Bank stehen. Direkt nach dem Spülen werden die Fässer geleert. Für jede Mahlzeit werden die Fässer neu befüllt, morgens und abends reichen jeweils zwei Reinigungs- und zwei Klarspülfässer. Die Bürsten sollten regelmäßig getauscht werden, spätestens jeden dritten Tag. In jedes Reinigungsfass gehören drei Bürsten.

### Nachtkochen

Nachtkochen ist prinzipiell möglich, wenn auch offiziell durch die Vermieter nicht erlaubt. Wer nachts kocht muss dafür sorgen, dass die Küche morgens wieder einsatzbereit ist, d.h. nicht unbedingt, dass er/sie selbst spülen muss ... Größere Mengen können auch während des Abendprogramms schon vorbereitet werden. Reste verwerten ist hier gewünscht!

### Sandwichtoaster

Sandwichtoaster werden IMMER mit Backpapier benutzt. Das Brot gehört zwischen die Papiere, so dass die Heizflächen nur vom Backpapier und nicht vom Brot bzw. dem zerlaufenden Käse berührt werden. (Ihr

lacht, wir meinen das ernst ... aus Gründen ...) Die Sandwichtoastenden dürfen dem regulären Betrieb nicht im Weg stehen, d.h. insbesondere den Kindern die neues Essen holen müssen. Die Sandwichtoaster müssen evtl. auf dem Esstisch oder auf der dem Esstisch zugewandten Seite der Ausgabe zubereitet werden. Zur Not müssen die Sandwichtoaster während der Mahlzeiten weggeräumt werden.

### Galaabend

Das Essen für den Galaabend sollte möglichst an das Motto des Galaabend angepasst werden. Auch hier gilt wieder die Maxime: Weniger ist häufig mehr. Die Kinder waren in den letzten Jahren mit Nudeln und einer guten Bolognese sehr zufrieden. Zu viel Auswahl birgt das Problem, dass unkalkulierbar viele Reste entstehen, welche wir nicht mehr verbrauchen können, da am folgenden Tag aufgeräumt und abgebaut wird. Als Nachtisch gab es bisher eine Eisbombe, d.h. 3x 5l Vanilleeis, verziert mit Streuseln und Feuerwerk. ACHTUNG: Weniger ist mehr, große Fontänen machen viel Rauch ... frühzeitig mit Freerk und Marieke absprechen, damit diese bereitstehen um den Feueralarm abzuschalten.

Der Galaabend sollte der letzte Tag sein, an dem die Bräter benötigt werden. Es ist sinnvoll diese nur noch vormittags zu benutzen und nachmittags schon zu reinigen und am besten auch direkt zu verpacken!

### Aufräumtag

Am Aufräumtag wird in der Küche Hilfe benötigt. Je nach Ablauf sind 1-2 Leiter hilfreich. Ab ca. 11 Uhr können einige zuverlässige Kinder die übrig gebliebenen Lebensmittel verpacken und inventarisieren. Alles was haltbar ist, kommt in eine Alukiste für das nächste Jahr. Alles was nicht haltbar bzw. angebrochen ist, wird für die Versteigerung transportsicher verpackt. Eventuell müssen die Kinder von einem erwachsenen Teammitglied unterstützt bzw. angeleitet werden.

Dann gilt es so schnell wie möglich die Kisten mit allen Materialien zu beladen, welche nicht mehr benötigt werden. Je näher wir dem Abend kommen, desto wichtiger wird es auf Geschirr und Material zurückzugreifen, welches am Hof bleibt. Aufschnitt kann z.B. statt in Dosen auch auf Tellern im Kühlschrank gelagert werden. Nach dem Abendessen wird alles Verbleibende gespült, verpackt und auf den Anhänger geladen. Beim Abtrocknen ist durchaus wieder Hilfe von Kindern möglich.

Während des Abendessens werden die Lunchpakete für den nächsten Tag vorbereitet. Die Gruppenleiter\*innen geben an ihre Kinder Gefrierbeutel aus. Die Kinder schmieren sich Brote für die Rückfahrt. Evtl. werden auch Reste aus dem Kiosk für die Lunchpakete verteilt oder bereitgelegt. Es ist hilfreich, wenn die Küche weiß, wo die benötigten Beutel für die Kinder sind, auch wenn sie vielleicht gar nicht in der Küche lagern ... Wichtig ist auch, dass die Kinder etwa 2,5 mal so viel Brot und Aufschnitt verbrauchen wie bei einem normalen Abendessen. Eine ganze Schinkenwurst kann hier schonmal draufgehen. Bevor die Reste entsorgt werden, bitte sichergehen, dass wirklich alle, auch die kranken und anderweitig beschäftigten Kinder für den kommenden Tag versorgt sind. Danach gibt es nämlich nichts mehr.

Das Team gönnt sich noch einmal ein Essen von De Halte. Für die Bestellung ist nicht die Küche zuständig. 2019 hat sich als praktisch gezeigt, die Bestellung schon bei der Rückgabe der Fahrräder bei De Halte abzugeben und eine Lieferzeit zu vereinbaren.

## Regelwerk – „Wichtig in, für und mit der Küche ...“

- Kein Schmuh mit Lebensmitteln! (Oder auch: Schmuh mit Lebensmitteln ist der Küche vorbehalten!)
- Bringt bitte nach den Mahlzeiten als erstes euer Geschirr und Besteck zurück in die Küche und stellt dies neben der Spüle ab. Bitte auch die Kaffeetassen nach den Leiterrunden in die Küche bringen, sonst können wir sie nicht spülen.
- Reste gerne essen, jedoch geschlossene Packungen bitte nur nach Absprache öffnen.
- Wenn Sachen für Spiele benötigt werden bitte auch vorher nachfragen, hinterher das Geschirr zurückbringen und spülen.
- Das Magazin ist kein Aufenthaltsraum, sondern ein Durchgang. Ausnahmen bitte absprechen! Besonders vormittags wird der Raum benötigt. Gruppenintern ist grundsätzlich kein Problem!
- Küche bitte nach nächtlichen Kochaktionen sauber hinterlassen, wir müssen morgens direkt anfangen und haben nicht unbedingt Zeit zum Aufräumen.
- Sandwichtoaster immer mit Backpapier. Ist besser so ;-)
- Vor dem Mittagessen steht in der Regel Geschirr und Besteck für euch im Magazin bereit, da wir in der Küche zu dieser Zeit häufig Stress haben und noch mehr Stress vermeiden wollen.
- Hinter der Küche ist Teil der Küche! Vorsicht, heiß und fettig!
- Nach dem Spülen machen wir unser internes Küchenfeedback entweder in- oder hinter der Küche. Bitte nehmt darauf Rücksicht, damit auch wir in die Mittagspause gehen können :-)
- Die Küche ist kein Krankenhaus! Kranke bitte draußen bleiben, ihr werdet an der Tür bedient.
- Kühlakkus bitte desinfizieren und zurück in den Eisschrank „Schmeckt“ legen. Unter keinen Umständen öffnen Kinder diesen Eisschrank selbstständig!