

Marc startet ins Leben

Das Kinder- und Jugendrestaurant K.ber't bildet erstmals einen Koch aus und erweitert Räumlichkeiten

Hildesheim (kia). Marc Eisenburger weiß, was er kann. Und er weiß, worin er nicht so gut ist. „In der Schule waren meine schriftlichen Noten nicht die besten“, gibt der 18-Jährige zu. „Ich bin eben eher ein praktischer Mensch.“ Überall dort, wo der kräftige junge Mann richtig mit anpacken konnte, seien seine Noten dementsprechend auch ziemlich gut gewesen. Beste Voraussetzungen für seine Zukunft: Denn ab jetzt kann Marc jeden Tag mit anpacken. Er ist der erste Auszubildende im Kinder- und Jugendrestaurant K.ber't in der Kardinal-Bertram-Straße. Sein Ziel: Profi-Koch zu werden.

Dabei war der Weg, der Marc zu dieser Lehre geführt hat, kein einfacher. Mit dem Hauptschulabschluss in der Tasche ist der Hildesheimer, der in Groß Düngen aufgewachsen ist, zur Berufsfachschule Herman-Nohl und dann auf die Fachoberschule gewechselt. Eigentlich sollte ein Fachabitur dabei herauskommen. Aber dann kam alles ganz anders. Stress mit den Eltern seiner Freundin und eine Fehlgeburt ließen den 18-Jährigen die Lust an der Schule verlieren.

Mehr durch Zufall landete Marc schließlich als Praktikant im K.ber't – und war begeistert. „Er hat erzählt, wie gerne er jeden Tag hier herkommt“, berichtet K.ber't-Chefin Annelore Ressel. „Und er sollte ja die Familie ernähren können.“ Also zögerte Ressel nicht lange und gab ihrem Praktikanten einen Ausbildungsplatz. Ab Sommer darf sich Marc nun offiziell Koch-Azubi nennen.

Einfach wird diese Lehre jedoch nicht, da nimmt die Chef'in kein Blatt vor den Mund: „Es wird einem schon viel abverlangt.“ Schließlich wird in dem Jugendrestaurant alles frisch zubereitet, jeden Tag stehen Obst und Gemüse auf dem Speiseplan. Selbst Brühen und Fonds stammen hier nicht aus der Tüte. Aber daran, dass Marc den Anforderungen gewachsen ist, zweifelt Ressel nicht: „Du hast das Potential“, sagt sie zu ihrem Schützling gewandt. „Und wir werden versuchen, da alles rauszuholen.“ Ein Lehrmeister an seiner Seite hat der angehende Koch bereits. Alois Pichlmaier ist der Küchenchef im K.ber't. Und ein Vorbild für Marc: „Zu Herrn Pichlmaier schaue ich auf, denn er ist nicht nur Koch von Beruf – er lebt das Kochen.“

Aber im K.ber't geht es nicht nur um Essen im Sinne von Nahrungsaufnahme. Sondern auch um Gesundheit und Etikette. Als etwa ein Mädchen vornüberbeugt ihren Pudding löffelt, ergreift Chef'in Ressel sofort das Wort. „Setz dich bitte so hin, wie ich es dir erklärt habe“, tadelt die resolute 72-Jährige die Schülerin. „Hier lernt man etwas fürs Leben“, erklärt Ressel bestimmt. Und „mag ich nicht“, das gebe es im K.ber't nicht. Viele Kinder seien an Fast Food gewöhnt, müssten erst einmal lernen, dass auch frisches Gemüse schmackhaft sein kann. Dafür greift das Team um Chef'in Ressel auch gerne mal in die Trickkiste. „Wenn einer keine Brokkoliröschen in der Suppe mag, dann nehme ich den Teller eben zurück, püriere die Suppe und setze sie demjenigen wieder vor“, erklärt Koch Pichlmaier und grinst.



Der 18-jährige Marc Eisenburger (links) will Koch werden – K.ber't-Küchenchef Alois Pichlmaier zeigt, wie's geht. Foto: Schlemeyer

Schon bald wird auch Azubi Marc solche Methoden lernen. Und vielleicht wendet er diesen oder andere Tricks auch zuhause an, wenn er in zwei Monaten mit seiner

Freundin zusammenzieht. Denn für Marc steht bereits fest: „Meine Freundin kriegt vielleicht den Rest der Wohnung – aber die Küche ist mein Reich.“

In der K.ber't-Küche ist jetzt endlich Platz

Hildesheim (kia). Spülen, vorbereiten, kochen und anrichten, alles in einem Raum auf rund 30 Quadratmetern – das ist zu schaffen. Mit bis zu sieben Angestellten, die in der Küche herumfuhrwerken, aber nicht gerade ideal. „Wenn wir dann noch Schulpraktikanten hatten, dann wurde es eng“, erzählt K.ber't-Chefin Annelore Ressel. Und Noch-Praktikant Marc Eisenburger pflichtet ihr bei: „Das war echt Team-Arbeit, man konnte sich gerade noch drehen.“

Für Ressel war klar: So konnte es nicht weitergehen, eine größere Küche musste her. Die Räume dafür waren vorhanden: Gleich neben der Küche befanden sich eine kleine Bibliothek und ein Computerzimmer. Aber wie sollte sie den Umbau bezahlen? „Da musste ich betteln gehen“, erklärt Ressel und zieht die Augenbrauen hoch. Die neue Tür kam von der Wohnungsgesellschaft, die das Gebäude vermietet, das Küchen-Equipment von einer Profi-Küche. 7600 Euro kosteten die neuen Küchenmöbel, Ressel hat sie mithilfe

von Sponsoren finanziert. Wo vorher Bücher und Computer standen, gibt es nun eine Spül- und eine Vorbereitungsküche.

Notwendig geworden war die Erweiterung auch wegen der vollen Auftragsbücher des Jugendrestaurants. Rund 50 Stammgäste kommen regelmäßig zum Essen, täglich beliefert die Küche die Grundschule Nord und den dazugehörigen Hort mit etwa 140 Mahlzeiten. Auch Kindergeburtstage können im K.ber't gefeiert werden – vorausgesetzt, das Geburtstagskind und seine Gäste sind am Kochen interessiert. Denn sie bereiten ihr Essen mithilfe von Küchenchef Alois Pichlmaier selbst zu. „Vor der Erweiterung war das sehr beengt und nur bis zu zehn Kinder hatten Platz“, erzählt Ressel. Nun seien auch größere Gruppen denkbar. Die Bücherei und den PC-Raum hat Ressel jetzt ausgelagert. „Dafür habe ich eine Wohnung über dem Restaurant angemietet.“ Dort richtet sie Kurse und Vorlesungen aus. Denn: „Wir machen hier ja auch was für den Kopf.“

Marktplatz? Gefährlich!

Laura Herrmann liebt High Heels – doch in der Innenstadt kommt sie damit nicht weit

Hildesheim (kia). Einmal quer über den Marktplatz spazieren? „Das geht gar nicht“, erklärt Laura Herrmann und lacht. Na klar, in Turnschuhen vielleicht. „Aber nicht auf hohen Absätzen!“ Die 18-Jährige ist leidenschaftliche High-

Heel-Trägerin, hat mehr als 20 Paar der teils gefährlich anmutenden Hackenschuhe im Schrank. Und natürlich würde Herrmann ihre Schätze auch gerne zeigen. Doch in Hildesheim sei das eine echte Herausforderung: Denn beinahe die

gesamte Innenstadt ist mit Kopfsteinpflaster gebedet – und das liefert für Stöckelschuh-Trägerinnen zahllose Stolperfallen und Steckenbleib-Gefahren. „Mit High Heels müsste man eigentlich die komplette Fußgängerzone meiden“, sagt Herrmann kopfschüttelnd. Und eben den Marktplatz: „Den umgehe ich komplett.“

Damit spricht die angehende Friseurin wohl vielen Frauen aus der Seele. „Ich wette, jede Frau in Hildesheim hat ein Paar extrem coole High Heels im Schrank und würde sich damit auch gerne in der Stadt zeigen“, glaubt Herrmann. Dass dies aus praktischen Gründen nicht der Fall ist, sei ja nicht nur für die Trägerinnen traurig – auch für die Herren der Schöpfung sei der Anblick schicker Schuhe schließlich ein Augenschmaus.

Darum zwingt sich Herrmann dennoch immer mal wieder in ihre Pumps. Doch der Wagemut fordert in der Innenstadt seinen Tribut: Herrmanns teuerste Schuhe – immerhin ein Paar von Marc Jacobs für den stolzen Preis von rund 250 Euro – habe „Hildesheim schon verschlissen“. „Der Holzabsatz hat schon ein paar Kerben von dem Kopfsteinpflaster.“ Denn nur allzu leicht rutschen die Hacken auf den kleinen Steinen ab – schon hat der Absatz eine Macke oder steckt gar fest. Ein trübes Gesicht macht die Hildesheimerin deswegen aber nicht: „Die Stellen habe ich gekonnt mit Edding übermalt.“

Aber was sollte „Frau“ denn nun tun, wenn sie sich trotz Stolper-Gefahr in die Fußgängerzone trauen möchte? Herrmanns Tipp: Auf den Wegen rechts und links neben dem Kopfsteinpflaster, vor den Schaufenstern, zu gehen. Denn die sind mit größeren Platten ausgelegt. „Und ansonsten halte ich mich an meinem Freund fest“, erzählt die Auszubildende.

Ihr Lösungsvorschlag für die Stöckelschuh-Misere: „Am besten wäre natürlich, wenn der Belag einfach komplett asphaltiert wäre“, meint Herrmann schmunzelnd. „So, wie bei Sex and the City.“

Dass dieser Wunsch wohl niemals in Erfüllung gehen wird, ahnt die 18-Jährige selbst. Und überhaupt mag sie ihre Heimatstadt ja auch so, mit all dem traditionellen Flair. Aber man dürfe ja mal träumen, sagt Herrmann. Und sie erklärt: „Ich bewundere die Frauen, die trotzdem jeden Tag High Heels tragen. Ihr seid super!“



Das Laufen auf hohen Absätzen bereitet Laura Herrmann normalerweise keine Probleme – außer in der Hildesheimer Innenstadt. Foto: Schlemeyer

„Heute freuen wir uns ...“



... auf einen sonnigen Tag am Jo-Beach.“

Gina Stibbe, Kathrin Kollar und Céline Spintig aus Hildesheim

Streitschlichter ohne Gericht

Hildesheim (oys). Der neue Weg der Streitschlichtung heißt Mediation. Wie dieses Verfahren genau gegliedert ist und wie es umgesetzt wird, erklärt Peter Götz von Olenhusen, der Präsident des Oberlandesgerichts Celle am heutigen Dienstag. Die Veranstaltung ist öffentlich und beginnt um 11.45 Uhr in der Aula der Norddeutschen Fachhochschule für Rechtspflege, Godehardsplatz 6.

Der „Zerostress-Truck“ kommt zu Möbel Nagel

Lamspringe – Von Polstermöbeln wird heute meistens mehr erwartet, als lediglich brav zur Verfügung zu stehen. Individualität in Form und besonders in Funktionalität ist angesagt. „Der moderne Kunde orientiert sich nicht mehr nur nach dem Faktor Bedarf, sondern nach der Verwirklichung seiner Wohnwünsche – nach emotionalen Faktoren von Gemütlichkeit, Ruhe und Wohlbefinden“, weiß Matthias Nagel vom gleichnamigen Möbelhaus in Lamspringe. Möbel Nagel befasst sich seit über 50 Jahren mit Wohnkomfort und hat in Sachen Polstermöbel Erfahrung wie kaum ein anderes Haus. Der deutsche Bundesbürger verbringt im Durchschnitt täglich etwa vier bis fünf Stunden in seinem

Wohnzimmer. Ruhe- und Entspannungssessel gewinnen dabei immer mehr an Bedeutung. Entspannt sitzen und relaxen ist hierbei eines der wichtigsten Kriterien. Schließlich leiden zweidrittel der Deutschen unter der Volkskrankheit Nummer Eins: Rückenschmerzen. Der einfache Ruhesessel ist zwar noch aktuell, jedoch immer mehr Endverbraucher bevorzugen die neue Sesselgeneration „Zerostress“, sagt Matthias Nagel. Der Möbelfachhandel und die Industrie haben sich bereits mit innovativen Konzepten auf diesen Konsumanspruch eingestellt. Ergonomische Richtlinien zur anatomischen Unterstützung der Wirbelsäule sind entscheidende Faktoren bei der Gestaltung eines gesunden

Sitzmöbels. Zerostress-Sessel mit fein abgestimmtem ergonomischem Bewegungsablauf erhöhen das Wohlbefinden für Leib und Seele.

Vom 31. Mai bis 2. Juni wird Europas größtes mobiles Sesselstudio zu Gast sein auf dem Parkplatz von Möbel Nagel, Hildesheimer Straße 19 in Lamspringe. Nicht nur die Auswahl an Sesseln und Garnituren mit allen Raffinessen und technischem Know How, sondern auch die intensive Verbraucher-Information wird die Interessierten begeistern. Geöffnet ist die Ausstellung an den drei Tagen zu den Öffnungszeiten des Möbelhauses: Donnerstag und Freitag von 9 bis 18.30 Uhr und am Samstag von 9 bis 18 Uhr.

Möbel Nagel

31195 Lamspringe • Hildesheimer Straße 19



Der ZEROSTRESS-Truck kommt

WERKSVERKAUF nur 3 Tage in Lamspringe

Die Spezialisten für gesundes und bequemes Sitzen!

MAI 31. Donnerstag 9-18.30 Uhr

JUNI 1. Freitag 9-18.30 Uhr

JUNI 2. Sonnabend 9-18 Uhr



Wellness-Truck
Weltweit bester Weg durch Himolla
Zeitsparendes Polstermöbel
möbelfachhandel
Europas größtes mobiles Sesselstudio
Europa vom 31. Mai bis 2. Juni

Entlastung für die Wirbelsäule

Acht von zehn Menschen leiden unter Rückenschmerzen. Der einzigartige Sitzkomfort des ZEROSTRESS-Programms bringt Linderung.

Erleben Sie im Mobi-Truck hautnah wie sich gesundes Sitzen anfühlt. Bequeme Ruhesessel und Polstermöbel in ihrer ganzen Vielfalt.

30% auf alle Artikel von Himolla und andere Polstermöbel

- Ihre VORTEILE
- ✓ Sonderverkauf zu direkten Werkspreisen!
 - ✓ Kostenlose Lieferung Einfach und schnell zum Wunschtermin!
 - ✓ Kostenlose Entsorgung Ihrer alten Polstermöbel

Gilt nur bei Neukauf, ausgenommen bereits reduzierte Artikel und Werbemodelle. Nicht mit anderen Vorteils-Aktionen kombinierbar.