

## „Wie eine gute Suppe“

Hauswirtschafterin Katharina Maaß erklärt, was die Arbeit der Tagesstätte Oase mit einer Mahlzeit gemeinsam hat

Von Pascal Schmitt

**ALZEY.** Heute bleibt die Küche von Katharina Maaß kalt. „Normalerweise dampft und brodeln es ja hier“, sagt die Hauswirtschafterin. Damit pünktlich um 12 Uhr das Essen auf dem Tisch steht. „Wie daheim eben“, sagt Maaß, die zusammen mit Koch Franz Dajcman und den Klienten der Tagesstätte Oase, die in diesem Jahr von der Aktion „Leser helfen“ dieser Zeitung unterstützt wird, in der Schlossgasse normalerweise den Kochlöffel schwingt. Heute aber wird nicht geschnippelt, geköchelt und geredet. Heute wird Maaß selbst bekocht. Damit sie, statt in der Küche zu stehen, an der



Mehr als nur Küchenfee: Katharina Maaß kocht in der Tagesstätte mit chronisch psychisch kranken Menschen. Foto: pakalski-press/Boris Korpak

### NAHAUFNAHME

kleinen Weihnachtsfeier mit den Besuchern der Tagesstätte teilnehmen kann. Es ist auch ein Zeichen der Wertschätzung der 62-Jährigen, die mehr ist als nur diejenige, die für die warme Mahlzeit in der Einrichtung zuständig ist. Die Pfälzerin mit der markanten Brille ist stützende Hand, offenes Ohr, Küchenfee und Bezugsperson in einem.

Im kommenden Jahr steht sie seit 25 Jahren in der Küche der Tagesstätte. Erinnert sich Maaß an die Anfangszeit, muss sie hinter der Maske ein bisschen lächeln. Als sie hier anfang, da war noch einiges anders. Auch sie war anders, gibt sie zu. Hatte sie doch zuvor mit chronisch psychisch kranken Menschen keine Berührungspunkte. Wie mit den Klienten anleiten, ohne sie zu überfordern? Ohne das Ergebnis aus dem Blick zu verlieren. Die Mahlzeit, die pünktlich fertig sein muss. Nur mit Samthandschuhen gehe das nicht. „Ich habe lernen müssen, dass ich hier nicht nur Köchin sein muss, sondern auch Mensch sein darf“, sagt sie. Und ja, irgendwie auch sein muss.

Denn die Menschen, mit denen sie sich die Küche teilt, sind Menschen, die sich mitunter bereits mit dem Alltag schwertun. „Für gesunde Menschen ist das ja kaum vorstellbar“, sagt Maaß. Für die Klienten, die jahrelange Klinikaufenthalte hinter sich haben, sei

mitunter das Aufstehen, sich anziehen und in die Tagesstätte kommen schon eine Glanzleistung. Dass da in der Küche nicht immer mit Höchstleistungen zu rechnen ist, liegt für Maaß genau so auf der Hand wie der Umstand, dass hier kein Tag wie der andere ist.



„Zum Glück“, sagt Maaß. „Ob die Karotten jetzt alle akkurat geschnitten sind oder ganz unterschiedlich, ist doch völlig egal“, sagt sie und winkt ab. „Am Ende müssen sie in die Suppe.“ Jeder tue, wie er eben kann. Und manchmal, da braucht es eben auch mal eine

klare Ansage von Katharina Maaß. „Aber immer mit dem nötigen Feingefühl“ schiebt die Pfälzerin hinterher. Denn auch in der Küche der Einrichtung gilt: Jeder darf so sein, wie er ist.

In knapp 25 Jahren hat sich auch einiges geändert. Damals waren die Klienten, die die Tagesstätte besuchten, oft jenseits der 60. Waren jahrelang aufgrund ihrer Erkrankungen in Kliniken untergebracht. „Viele hatten über die Zeit den Bezug zu ihrem Körper verloren“, erinnert sich Maaß. Da kochte sie nicht nur. Die Hauswirtschafterin rasierte die Männer auch, badete die Frauen. Heute ist der Altersdurchschnitt niedriger. Nun nimmt sie auch jüngere Klienten unter ihre Fittiche. Maaß weiß: „Wenn die Hände arbeiten, macht das den Kopf frei.“ Die Arbeit in der Küche – für die Klienten sei das eine wichtige Ablenkung. Erfolgserlebnisse sind inklusive.

Doch nicht nur das Kochen, das Reden, das in großen Töpfen etwas Kreieren, von dem noch mehr Menschen etwas haben – kurz, das Erlebnis von Gemeinschaft – sei es, was die

Arbeit hier ausmache. „Es weckt auch Kindheitserinnerungen“, sagt Maaß. Das größte Lob für sie: Wenn es am Esstisch heißt „das schmeckt wie bei Oma“.

Hinzu kommt: Gesundes Essen hält fit. Und zwar gleich im doppelten Sinne. „Es stärkt

das Immunsystem“, weiß Maaß. Die Menschen seien seltener erkältet. Und auch zur Psyche trage die Küchenarbeit etwas bei. „Wer hier angekommen ist, der muss nicht mehr so schnell in die Klinik“, ist ihre Erfahrung. „Das Ergebnis unserer Arbeit ist wie eine gute Suppe, die an kalten Tagen den Bauch und die Seele wärmt“, sagt Maaß.

Umso schwerer traf der Lockdown im Frühjahr die Küche der Tagesstätte. Die Klienten durften nicht mehr helfen. Sie mussten daheim bleiben. Kurzerhand habe man deshalb für die Besucher „Essen auf Rädern“ ins Leben gerufen. Zum einen, um den Klienten trotz Kontaktbeschränkungen eine saisonale und gesunde Ernährung zu ermöglichen. Aber auch, damit sie spürten, dass da immer noch jemand ist, der an sie denkt. Zum Dank legen die Klienten ihr kleine Grußbotschaften in die Geschirrböden. Mal ein einfaches „Danke“, mal ein kleines Sprüchlein. Es ist die Anerkennung für die Frau, die stützende Hand, offenes Ohr, Küchenfee und Bezugsperson in einem ist.

### SPENDEN

► Die Allgemeine Zeitung Alzey sammelt in diesem Jahr im Rahmen ihrer „Leser helfen“-Aktion Spenden für die Tagesstätte Oase. Ihre Spende erbiten wir an:

► **Empfänger:** Leser helfen

► **IBAN:** DE07 5504 0022 0210 4057 00

► **BIC:** COBADEFFXXX

► **Kreditinstitut:** Commerzbank Mainz

► **Verwendungszweck:** Projekt 13 (bitte unbedingt angeben)

► **Spendenquittungen** erfolgen bei einem Betrag über 200 Euro automatisch, wenn die Adresse angegeben ist