

Münsterländische Volkszeitung vom 30.10.2021

„Neue Koch- Arbeitsgemeinschaft im Seniorenzentrum Kardinal Galen Ring“

Neue Koch-Arbeitsgemeinschaft im Seniorenzentrum Kardinal-Galen-Ring

Selbst gebackener Kuchen zum Kaffee



Fünf Bewohnerinnen backten in der neuen Koch- und Back-AG mit Küchenleiterin Andrea Bering Kuchen.



Am nächsten Tag servierte Andrea Bering den Kuchen für alle Bewohnerinnen und Bewohner zum Kaffeetrinken.

RHEINE. Die Mitarbeitenden des Seniorenzentrums Kardinal-Galen-Ring haben eine neue Koch Arbeitsgemeinschaft (AG) ins Leben gerufen. In allen Wohnbereichen wird wöchentlich ein Koch- oder Backangebot in der Küche angeboten.

Die Bewohnerinnen und Bewohner des Wohnberei-

ches WBI waren somit ganz schön aufgeregt. Sie durften gemeinsam mit der Küchenleiterin Andrea Bering den Kuchen für den kommenden Nachmittag backen. Fünf Frauen waren frisch am Werk. Die großen Kuchenformen wurden mit einem Kontaktöl eingesprüht. Nicht wie früher mit Backpapier und

guter Butter. Einmal sprühen und fertig – dann den Teig einfüllen, Obst und die vorbereiteten Streusel darauf geben. Es wurde viel gelacht, viel genascht und viel gefragt.

Andrea Bering führte die Bewohnerinnen durch ihr Reich. Die Küche blitzte und strahlte. Alles war an Ort und

Stelle. Es wusste niemand von den Damen, dass man in der Küche Schuhe mit Stahlkappe tragen muss. Die Erklärung leuchtete ein. So schwere Töpfe können große Schäden anrichten.

Der Fußboden ist auch besonders gestaltet. Er hat Rillen. Andrea Bering klärte auf, dass so ein Boden rutschfest

sein muss. Es wird mit heißen und fettigen Flüssigkeiten gearbeitet. Jetzt verstehen die Bewohnerinnen auch, warum die Schuhe auch noch rutschfeste Sohlen haben. Am nächsten Nachmittag wurde der Kuchen von Frau Bering im Wohnbereich verteilt. Er schmeckte wunderbar.