

# Der gute Geist der Begegnungsstätte

Volker Malchau ist seit 25 Jahren Koch im Hirschluch / Belegschaft schätzt Erfahrung des Storkowers

VON ELKE LANG

Storkow. Volker Malchau ist seit 25 Jahren Koch in der Jugend-Begegnungsstätte Hirschluch in Storkow. Für den 56-jährigen gebürtigen Storkower ist sein Arbeitsplatz auch ein Stück Heimat.

Angefangen hatte alles, als der gelernte Koch 1991 für ein dreiviertel Jahr in einer ABM im Hirschluch aufgenommen wurde. Nun ist der 56-jährige gebürtige Storkower seit 25 Jahren in Hirschluch fest angestellt, nachdem er im damaligen Hans-Loch-Heim in Wendisch Rietz, dann in der Storkower Schuhfabrik und in einer Behinderten-einrichtung in Hubertushöhe gekocht hatte.

Als Barbara Hink 2011 die Leitung in Hirschluch übernahm, wurde sie von ihrem neuen Team fürsorglich unterstützt, um sich schnell einarbeiten zu können. Besonders schätzte sie dabei auch die Erfahrungen von Volker Malchau. „Er kannte viele unserer Stammgäste schon und konnte mir viel über deren Beziehung zu unserem Heim und deren Gewohnheiten und Vorlieben erzählen“, ist die Ökotrophologin, zu deutsch Ernährungswissenschaftlerin, dankbar.

Mit Barbara Hink wurden die Speisepläne mit „regional und saisonal“ konsequent auf die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung eingestellt. Zu deren zehn Regeln gehört: „Fünf Mal am Tag Obst oder Gemüse“, erklärt sie. Wenn sie selbst zu Weiterbildungen fährt, bei denen es beispielsweise um Allergien, vegetarisches und veganes Kochen geht, begleitet der Koch sie in der Regel.

Volker Malchaus persönliches Lieblingsgericht sind Königsberger Klopse. Aber das spielt hier keine Rolle. Der Speiseplan wird vom Küchenchef Uwe Walther mit Unterstützung durch das Küchenteam aufgestellt, zu dem



In der Jugend-Begegnungsstätte Hirschluch in Storkow: Die Leiterin der Einrichtung Barbara Hink und Koch Volker Malchau

Foto: Elke Lang

noch ein bis zwei Mitarbeiter gehören. Seit zehn Jahren bekommen nicht nur die Gäste, sondern auch die Schule in Rauen und die Kita in Reichenwalde ihr Essen aus seiner Küche. Es gibt immer die Wahl zwischen vegetarisch und nicht vegetarisch. „Mit Kass-

ler- oder Schweinebraten kann man die Hausgäste am Sonntag immer glücklich machen“, ist die Erfahrung des Kochs. „Aber besonders junge Leute essen bei uns sehr gern vegetarisch und vegan“, hat er beobachtet. Seit zwei Jahren gibt es auch Wahles-

sen in der Schule. „Wir gehen auf Allergien ein und andere Essensbesonderheiten bei den Kindern“, so Barbara Hink. „Sehr gern werden Eierkuchen, Milcreis, Rührei mit Spinat und Pizza gegessen, die man sehr gut mit Gemüse belegen kann.“

Zu den Höhepunkten in den 25 Jahren Hirschluch gehört für Volker Malchau die Bischofskonferenz mit Vertretern aus vielen afrikanischen Ländern Anfang der 2000er Jahre. „Die Geistlichen haben sich mein deutsches Essen schmecken lassen, sich aber

am letzten Abend afrikanische Speisen aus Berlin kommen lassen“, schmunzelt der Koch. Barbara Hink schätzt an ihm „seine Zuverlässigkeit und seine Identifikation mit Hirschluch, das für ihn mehr als nur Arbeitsstelle ist“.