

MENSCHEN AM TGG

THOMAS SCHMIDT MENSA-CHEF



Thomas (oder Herr Schmidt) begrüßte uns gutgelaunt und tischte gleich ein paar Donuts und verschiedene Kaltgetränke auf. Dann machten wir es uns in einer Ecke gemütlich und wir starteten unsere Aufnahmegeräte.

Ein paar Sätze haben wir hier nicht aufgeschrieben, weil sie nicht für die Öffentlichkeit bestimmt waren.

Wie alt sind Sie ?

4 x 13 Jahre bin ich jetzt ;-)

Haben Sie Familie?

Nein.

Kochen Sie auch privat? Wenn ja, was?

Ja, fast so wie hier. Vor allem am Wochenende, wenn ich Zuhause bin und frei habe.

Wie lange arbeiten Sie schon am TGG? Wo haben Sie vorher gearbeitet?

Im April 2020 bin ich hier zwei Jahre, war vorher auch schon acht Jahre bei der Lebenshilfe. Davor war ich 16 Jahre als stellvertretender Küchenleiter bei der AWO (Arbeiterwohlfahrt) in Aurich, bis die viele Stellen gestrichen haben. Davor, wie das so ist als Koch, wandert man so hin und her. Ich habe ca. 15 andere Betriebe wie Restaurants und Hotels durchlaufen. Dann habe ich mich dafür entschieden in Großküchen zu arbeiten, Z.B. auch auf Norderney in einer Allergie-Klinik...Als ich mich bei der Lebenshilfe beworben habe, wusste ich zuerst nicht, dass ich mit Menschen mit Beeinträchtigungen arbeiten werde. Das hätte ich gerne 10 bis 15 Jahre eher gemacht, weil das macht soviel Spaß. Das ist jeden Tag eine neue Herausforderung und ist manchmal sehr stressig, aber das gibt mir viel.



*** Arbeiterwohlfahrt (AWO)**

Die Arbeiterwohlfahrt ist ein Wohlfahrtsverband, der mit rund 210.000 Mitarbeitern, einer der größten Arbeitgeber Deutschlands ist. Die Hauptaufgabe des Verbands ist es, sozial schlechter gestellte Menschen zu unterstützen. Heutzutage betreut sie hauptsächlich Menschen mit Behinderung und Senioren, sie betreibt aber beispielsweise auch Kindergärten, Einrichtungen für Migranten und vieles mehr.



Was sind Ihre Aufgaben am TGG?

Meine Aufgabe ist für euch das Essen zu kochen, dann mit den Menschen mit Handicap zu arbeiten, diese zu betreuen, zu begleiten, zu fördern. Ich muss auch sehen, dass wir hier wirtschaftlich arbeiten.

Wie sind Ihre Arbeitszeiten?

In der Regel arbeite ich von 5:00 bis 15:30 Uhr. Ich fange um 5:00 Uhr bei der Lebenshilfe am Großen Stein in der Hauptzentrale, um Sachen vorzubereiten, spreche mit Arbeitskollegen über gewisse Arbeitsverläufe und erledige organisatorische Sachen. Gegen 6:00 Uhr fange ich hier in der Mensa an zu arbeiten, das geht dann so bis 15:00 / 15:30 Uhr.

Wie ist Ihr Verhältnis zu den Lehrern?

Es gibt Leute, mit denen ich enger zusammen arbeite, wie Johannes (Winckler – d. Red.) und Dominique Werner. In der Regel ist das Verhältnis zu allen anderen auch mehr als okay.

Was machen Sie, wenn sich Schüler schlecht benehmen? Müssen Sie dann auch schimpfen?

Ich versuche immer relativ gelassen und leise zu bleiben, aber ich reagiere sehr direkt und genau und das passt dann meistens auch für die Schüler und dann hören sie auch auf.



Was wird hier am meisten verkauft?

Das ist ganz merkwürdig. In einer Woche esst ihr viele Brezel und Laugenstangen. Die Woche drauf nur Pizzabrötchen, dann wieder nur Schinken-Käse.

Welches Essen mögen die Besucher hier am Meisten?

Die meisten essen vom Buffet, wo es alles Mögliche von Pommes bis Schnitzel gibt. Ich würde auch gerne mal gesünder kochen, aber dann steht ihr da und wollt das nicht essen. Es gibt aber für die, die das wollen, ein vegetarisches Gericht. Also ihr esst eigentlich zu viel ungesundes Essen, es wäre schöner, wenn ihr gesünderes wie Salat und Gemüse essen würdet.

Wie viele Schüler essen hier jeden Tag?

Im Schnitt essen hier 40 bis 70 Schüler pro Tag in der Mensa.

(Jules) Manchmal fehlt Ketchup oder Majo.

Dann müsst ihr zu mir kommen und sagen, warum ist da kein Ketchup...? Dafür bin ich ja da.

(Jules) Okay, merk ich mir.



Benutzen Sie eigentlich Kochbücher?

Ich mag sehr gerne die spanische Küche, die ich erst seit ein paar Jahren kenne. Deshalb benutze ich hin und wieder mal ein spanisches Kochbuch.

Gibt es eine eigene Kreation von Ihnen?

Ich wandle viel um und versuche mit den Mitteln, die uns zur Verfügung stehen, etwas Neues zu kreieren.

Auf welche Schule sind Sie in ihrer Kindheit gegangen? Wo war das?

Ich komme ja aus Aurich. Nach der Grundschule bin ich auf der integrierten Gesamtschule AURICH-WEST gewesen. Ich habe einen Realschulabschluss – ich war nicht so fleißig, wie ich es vielleicht hätte sein sollen. Zu der damaligen Zeit war das aber ein recht guter Abschluss...

Gerne bin ich aber nicht zur Schule gegangen. Aber das müsst ihr nur ganz klein schreiben. Heute gehe ich gerne zum Gymnasium (lacht).

Was könnte in der Mensa des TGG's besser sein?

Mir fehlt ein bisschen Dekoration und ein paar Blumen hier, aber es ist eure Mensa, es wäre schön, wenn ihr euch vielleicht etwas Kreatives für die Mensa überlegen würdet, damit sie nicht mehr so leer aussieht.

Was ist Ihr Lieblingsgericht?

Ich koche gerne im Dutch-Oven (Niederländisch). Das ist ein großer gusseiserner Topf mit drei Füßen und einem Henkel. Der steht draußen auf Holzkohle (s. unten). Ich koche sowieso gerne draußen. Dann habe ich noch einen riesengroßen Räucherofen. Den zeig ich euch mal auf Fotos

(holt sein Smartphone und zeigt uns einige Privatfotos...)

Da haben wir Brot drin gebacken, dann so eine Art Gulasch - hier haben wir eine Art Pyramide gemacht - in jedem Topf was anderes. In drei Stunden ist alles fertig. Und hier sind meine Räucheraale, die sind hier schon fast fertig und müssen nur noch abgetrocknet werden. Die Aale habe ich, wie schon gesagt, natürlich selber gefangen, die meisten am Knockster Tief in Emden. Dann lade ich Freunde ein und wir essen gemeinsam.



Was machen Sie in Ihrer Freizeit?

Ich chillen gerne und gucke gerne Netflix. Zu Hause habe ich eine Katze, die mir ganz wichtig ist, weil das die Katze meiner verstorbenen Mutter ist. Aber mein größtes Hobby ist das Angeln. Das mache ich fast jeden Tag. Letztes Jahr habe ich etliche Aale gefangen und geräuchert.



Fotos:
Bernhard Zuidema,
Thomas Schmidt

Nach ungefähr einer Stunde mussten wir das launige Gespräch leider beenden, obwohl wir noch einiges mehr hätten wissen wollen. Wir haben uns bei Thomas für seine interessanten und offenen Worte sowie für die Donuts bedankt und sagten Tschüs...