

Konzept zum Integrationsangebot

„Interkulturelle Lehrküche Nettersheim“

Inhalt

1.	Ausgangssituation	3
2.	Kloster Nettersheim	3
3.	Quartiersmanagement für Flüchtlingshilfe und Integration.....	4
4.	Verortung im Integrationskonzept Nettersheim.....	4
5.	Grund für die Entwicklung des interkulturellen Kochens	4
6.	Ziele des interkulturellen Kochens	5
7.	Die Lehrküche des Schulzentrums Nettersheim.....	6
7.1.	Lage der Lehrküche	6
7.2.	Beschreibung der Räumlichkeiten der Lehrküche	6
8.	Marketingmaßnahmen für die interkulturelle Lehrküche	7
8.1.	Gemeindeblatt Nettersheim	8
8.2.	Familienzentrum Nettersheim.....	8
8.3.	Naturzentrum Eifel – Facebook.....	8
8.4.	Eifel Vital	8
9.	Konzeption der interkulturellen Lehrküche	9
9.1.	Zielgruppe	9
9.2.	Organisation und Durchführung der interkulturellen Kochkurse	9
9.3.	Sicherheitsvorkehrungen	10
9.4.	Hygienebeauftragte	10
9.5.	Kinderbetreuung	11
9.6.	Reinigung	12
9.7.	Kooperationen	12
10.	Finanzierung und Ausblick.....	12
11.	Anlagen	13

1. Ausgangssituation

Die Eifelgemeinde Nettersheim war und ist, wie auch der Rest der Bundesrepublik Deutschland, direkt von der Zuwanderungswelle 2015 betroffen. Waren es im Januar des Jahres 2015 rund 30 Asylbewerber, die in unserer Gemeinde untergebracht waren, ist die Zahl der heute im Gemeindegebiet lebenden Flüchtlinge auf rund 120 Personen angestiegen. Im Vergleich zur Gesamteinwohnerzahl (Stand 30.06.2017 = 7.463) beträgt der Anteil der Flüchtlinge somit rund 1,6%. Bis zum Jahresende 2018 wird die Zahl der Schutzsuchenden in der Eifelgemeinde Nettersheim voraussichtlich auf rund 145 Personen steigen, was einem Einwohneranteil von 1,9% entspricht.

In Nettersheim wird der Begriff "Integration" als Prozess der Eingliederung und Einbindung in die gesellschaftlichen Kernbereiche Bildung, Ausbildung, Wohnen, Arbeitsmarkt, Gesundheitsversorgung, kulturelle und politische Teilhabe verstanden. Für das Gelingen von Integrationsschritten reklamiert das Vorhaben gleichermaßen die Verantwortung und das Engagement sowohl der Eingewanderten wie der Angehörigen der Aufnahmegesellschaft, woraus sich für beide Seiten neue Talente, Sichtweisen, Mentalitäten und Wissen gewinnbringend eröffnen.

Vor allem in kleinen Kommunen, wie der Eifelgemeinde Nettersheim, ist die Integration geflüchteter Menschen stets mit Herausforderungen verbunden. Besondere Aufgabe ist es dabei, attraktive Angebote sowohl für die Flüchtlinge, als auch für die einheimische Bevölkerung zu schaffen, um die Offenheit gegenüber der jeweils anderen Kultur zu fördern. Vor allem die intrinsische Motivation zur Teilhabe an gemeinsamen Aktivitäten soll angeregt werden. Denn nur wer sich integrieren will, dem gelingt dies auch langfristig.

2. Kloster Nettersheim

Mit dem Erwerb des ehemaligen Herz-Jesu-Klosters im Frühjahr 2016 gelang es der Eifelgemeinde Nettersheim das unter Denkmalschutz stehende Gebäude in gemeindlichen Besitz zu bringen. Das in den Jahren 1919 und 1920 errichtete Bauwerk befindet sich im Sanierungsgebiet Nettersheim und ist daher für die städtebauliche Entwicklung von herausragender Bedeutung. Es liegt zudem aufgrund seiner Historie und seiner Ortsbildprägung im besonderen Interesse der Dorfbevölkerung.

Das Kloster Nettersheim befindet seit dem Erwerb in Sanierungsarbeiten und wird zukünftig zur Begegnungsstätte für Einheimische, Flüchtlinge, Touristen, Nachbarkommunen und alle Interessierten. Hier werden Angebote zu Bildung und Kultur, Sport und Gesundheit, Erwachsenenbildung und vieles mehr gebündelt. Auch die Aufgaben der Flüchtlingsintegration werden künftig über das Quartierszentrum für Flüchtlingshilfe und Integration vom Kloster aus koordiniert.

3. Quartiersmanagement für Flüchtlingshilfe und Integration

Um die Integrationsprozesse aufzugreifen und auszubauen, wurde 2016 das Quartiersmanagement für Flüchtlingshilfe und Integration ins Leben gerufen, welches zukünftig im Kloster Nettersheim angesiedelt sein wird. Dieses ist Anlaufpunkt für Flüchtlinge aller Nationen, bündelt Kräfte, die Grundlagen für eine erfolgreiche Integration schaffen und bringt Synergien für das gesamte Quartier und für die interkommunale Zusammenarbeit mit sich.

Das Quartiersmanagement ist darüber hinaus mit der Aufgabe betraut, die Prozesse der Integration in möglichst vielen Bereichen zu unterstützen und zu fördern. Dabei bauen diese auf folgenden elementaren Säulen auf:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Starke Partner• Qualifizierte Betreuung• Bildung und Sprache• Beschäftigungsinitiative• Therapeutische Betreuung | <ul style="list-style-type: none">• Gesundheitsversorgung Kulturelle und politische Teilhabe• Synergien für das gesamte Quartier• Multifunktionale Nutzung• Interkommunale Zusammenarbeit |
|--|--|

Zur Umsetzung dieser Ziele wurden pragmatische Handlungs- und Erlebnisfelder definiert, die zukünftig im Kloster Nettersheim und der Eifelgemeinde Nettersheim als Grundlage der Integrationsprozesse dienen sollen (vgl. Anlage, Organigramm Kloster Nettersheim).

Zusammen mit dem Sozialamt der Gemeinde steht das Quartiersmanagement in ständigem Kontakt zu den Geflüchteten und nimmt sich derer Sorgen und Probleme an. Darüber hinaus wird der Integrationsfortschritt der Schutzsuchenden hinsichtlich der Teilnahme an Sprachkursen, der Entwicklung der Kinder und Jugendlichen in den Bildungsrichtungen, der Arbeits- und Wohnungssituation, der Teilnahme an Veranstaltungen sowie der Aktivität in den Vereinen beobachtet und protokolliert.

4. Verortung im Integrationskonzept Nettersheim

Die interkulturelle Lehrküche fundiert auf dem in den Gemeindestrukturen bereits fest verankerten Integrationskonzept. Dabei steht das Kloster Nettersheim als Begegnungsstätte sowie das Quartiersmanagement für Flüchtlingshilfe und Integration, wie bereits beschrieben, im Mittelpunkt der Integrationsprozesse.

Auch die interkulturelle Lehrküche wird als Integrationsangebot über das Quartiersmanagement angeboten. Dabei ist dieses bei den pragmatischen Handlungs- und Erlebnisfeldern unter den Rubriken „Gesundheitsprävention“ und „Wir machen unsere Umgebung schön“ angesiedelt.

5. Grund für die Entwicklung des interkulturellen Kochens

Das Sozialamt der Eifelgemeinde Nettersheim sowie das Quartiersmanagement für Flüchtlingshilfe und Integration stehen in ständigem Kontakt zu den

Neuankömmlingen. Zusammen mit unserem Außendienst werden diesen regelmäßig Besuche in ihren Unterkünften abgestattet, in denen persönliche Gespräche geführt und individuelle Bedürfnisse in Erfahrung gebracht werden.

Bei diesen Besuchen zeigt sich die besondere Gastfreundschaft, die tief in der Kultur vieler unserer neuen Bewohner verankert ist. Traditionell werden Gäste herzlich mit Tee, Kaffee und Gebäck in Empfang genommen. Als wichtigste Ausdrucksform dieser Gastkultur, die viele Flüchtlinge mit zu uns bringen, beruht das gemeinsame Essen auf dem uralten Brauch, Gästen Schutz zu bieten sowie Durst und Hunger zu stillen.

Immer wieder stellen die Gastgeber dabei ihre Kochkünste unter Beweis und zeigen uns, wie wichtig ihnen das Kochen und Beisammensein sind. Bei unseren Besuchen stellt sich regelmäßig heraus, dass unsere neuen Mitbürger große Freude am gemeinsamen Kochen haben, diese gerne mit anderen teilen und offen für unsere einheimische Küche sind.

Darüber hinaus spielt das Thema Ernährung in Deutschland seit Jahren eine immer wichtigere Rolle. Menschen achten bewusster auf die Auswahl ihrer Lebensmittel sowie deren Herkunft und Verarbeitung. Für Schutzsuchende aus anderen Kulturkreisen ist dies dagegen oft neu. Der Austausch der unterschiedlichen Kulturen hilft dabei miteinander und vor allem voneinander zu lernen und schafft eine Sensibilisierung für die Bräuche und Gewohnheiten anderer Kulturen.

Die interkulturelle Lehrküche bietet hervorragende Möglichkeiten, die Integration der geflüchteten Menschen in unsere Gesellschaft zu fördern und gleichzeitig deren kulinarischen Kochkünste hervorzuheben. Zudem lernen sie deutsche Gerichte, speziell aus der Region Eifel, kennen und erfahren in persönlichen Gesprächen mehr über unsere heimische Kultur.

6. Ziele des interkulturellen Kochens

Mit der interkulturellen Lehrküche wird sich zum Ziel gesetzt, Barrieren in der Integration geflüchteter Menschen zu überwinden und ungeahnte Gemeinsamkeiten zu entdecken. Dabei werden sowohl unter den Schutzsuchenden, als auch unter den Einheimischen Frauen, Männer, Jugendliche und Kinder zum gemeinsamen Kochen aufgefordert.

Beim gemeinsamen Kochen können Flüchtlinge und Einheimische die Probleme und Schwierigkeiten des Alltags hinter sich lassen und sich ganz unverfänglich auf Augenhöhe begegnen. Hierbei wird ein reger Austausch unter den Hobbyköchen und -lehrlingen geführt, in dem Gesetze, Auflagen, Anträge und Politik kurzzeitig vergessen werden können. Vielmehr stehen die kulinarischen Besonderheiten der jeweiligen Nationen sowie die individuellen Persönlichkeiten der Teilnehmer im Fokus des Treffens.

Während des Gemüseputzens, Schnippelns, Kräuterhackens und Brutzeln werden Barrieren überwunden und Begegnungen von Mensch zu Mensch ermöglicht. Dabei gibt der Koch oder die Köchin einen Einblick in das Leben und die Kultur seines oder ihres Herkunftslandes. Ziel ist es, dass sich die Menschen beim Kochen kennenlernen und sich für die Bräuche und Sitten des anderen öffnen. Das anschließende gemeinsame Essen des Hand in Hand Gekochten eröffnet die Möglichkeit, weitere Gespräche zu führen, in denen sicherlich die eine oder anderen neue Information über die jeweiligen Herkunftsländer der Geflüchteten und deren Fluchthintergründe zu Tage kommen.

Ziel der interkulturellen Lehrküche ist es, die Integration der schutzsuchenden Menschen in unserer Gemeinde bestmöglich zu fördern und die vorhandene Offenheit der Bewohner Nettersheims kulinarisch zu erweitern. Darüber hinaus sollen neue Kontakte geknüpft und die Basis für Freundschaften geebnet werden, die über das gemeinsame Kochen hinausgehen.

7. Die Lehrküche des Schulzentrums Nettersheim

Um den Teilnehmern die Möglichkeit zu bieten, gemeinsam zu kochen, bedarf es einer Räumlichkeit mit entsprechender Ausstattung und ausreichendem Platz. Die Lehrküche des Schulzentrums Nettersheim bietet gute Grundvoraussetzungen, um das gemeinsame Kochen durchzuführen. Hier werden Schülerkochkurse sowie Kochkurse durch Externe, wie beispielsweise die Landfrauen Nettersheims, durchgeführt.

7.1. Lage der Lehrküche

Die Lehrküche befindet sich im Erdgeschoss des Schulzentrums Nettersheim, welches im gleichnamigen Zentralort der Gemeinde gelegen ist. Aufgrund der sehr günstigen Lage bietet die Lehrküche beste logistische Voraussetzungen, um interkulturelle Kochkurse anzubieten. Dabei ist sie sowohl über private Verkehrsmittel und den öffentlichen Personennahverkehr, als auch mittels des örtlichen Taxibusses sehr gut erreichbar.

Der Zugang zur Lehrküche erfolgt über den barrierefreien Nebeneingang des Schulgebäudes, sodass die Kochkurse unabhängig von den Öffnungszeiten der Schule durchgeführt werden können.

7.2. Beschreibung der Räumlichkeiten der Lehrküche

Die Lehrküche des Schulzentrums Nettersheim bietet bis zu sechs einzelne Kochplätze. Von diesen stehen den Schülern und Hobbyköchen vier Plätze zur Verfügung, die mit je einem Backofen, einer Ceran-Herdplatte, einem Doppelspülbecken sowie zahlreichen Schränken und Schubladen zur Aufbewahrung der Kochutensilien ausgestattet sind. An zwei Kochplätzen haben die Köche die Möglichkeit, je einen Backofen sowie vier Gas-Kochplatten und ein gemeinsames Doppelspülbecken zu nutzen.



Abbildung 1: Lehrküche des Schulzentrums Nettersheim

Besonders hervorzuheben ist die helle und große Fensterfront, die sich komplett über die Länge der Lehrküche zieht. Durch diese gelangt sehr viel Tageslicht in den Raum, wodurch eine angenehme Atmosphäre entsteht. Zudem lassen sich die Fenster weit öffnen, sodass die beim Kochen entstehende Abluft direkt nach draußen entweichen kann.

Darüber hinaus sind im Nebenraum der Lehrküche fünf Kühlschränke inklusive Gefrierfächer vorhanden, in denen die Lebensmittel für die Kochkurse aufbewahrt werden können. Hier werden außerdem zahlreiche Küchengeräte sowie große Töpfe, Pfannen und sonstiges Kochmaterial gelagert.

In einem weiteren Nebenraum der Lehrküche sind zusätzliche Spülmöglichkeiten vorhanden. Hier haben die Köche die Möglichkeit, Töpfe und Pfannen zu reinigen, die für die herkömmlichen Spülbecken zu groß sind. Des Weiteren stehen eine Waschmaschine und ein Wäschetrockner zur Verfügung, die zur Reinigung gebrauchter Geschirrtücher, Schürzen und Ähnlichem genutzt werden können.

Der Speiseraum ist im hinteren Bereich angesiedelt und durch eine tiefe Wand und Glasscheiben von der Lehrküche abgetrennt. Dieser ist mit Tischen und Stühlen ausgestattet, die Platz für bis zu 20 Personen bieten, um das gemeinsam Gekochte zu verspeisen.

8. Marketingmaßnahmen für die interkulturelle Lehrküche

Die Angebote der interkulturellen Lehrküche werden zentral über das Quartiersmanagement für Flüchtlingshilfe und Integration gesteuert. Hier haben

Interessierte die Möglichkeit, Informationen zu Anmeldung, Durchführung und Nachbereitung der Kochkurse zu erhalten.

8.1. Gemeindeblatt Nettersheim

Damit eine möglichst breite Zielgruppe angesprochen werden kann, werden die interkulturellen Kochkurse über die Portale beworben, die erfahrungsgemäß die größte Reichweite haben. Zunächst sei dabei das Gemeindeblatt genannt, welches im zweiwöchigen Turnus an sämtliche Bewohner der Eifelgemeinde Nettersheim ausgegeben wird. Hier stehen neben allgemeinen Informationen für die Bürger auch Angebote des Naturzentrums Eifel zur Verfügung.

8.2. Familienzentrum Nettersheim

Darüber hinaus wird die interkulturelle Lehrküche auch über das Familienzentrum Nettersheim beworben. Dieses bündelt Angebote zu Betreuung, Bildung, Beratung und Bewegung für Menschen sämtlicher Generationen. Die Angebote dienen der intensiven Förderung des guten Miteinanders und der Gemeinschaft in unserer Eifelgemeinde. Das Familienzentrum veröffentlicht jährlich ein Programm mit ca. 40 umfangreiche Angeboten, zu denen ab Januar 2018 auch die Kochkurse der interkulturellen Lehrküche zählen werden. Durch die Auslage des Flyers in der Tourist-Information des Naturzentrums Eifel werden auch Touristen, Wanderer und nichtgemeindliche Schulklassen angesprochen und somit die Reichweite der Angebote deutlich erhöht.

8.3. Naturzentrum Eifel – Facebook

Um auch die junge Dorfbevölkerung zu erreichen, werden zudem digitale Werbemaßnahmen getroffen. Über die Social Media-Plattform Facebook betreibt das Naturzentrum Eifel bereits eine sehr erfolgreiche Werbeseite. Dieses ist touristischer Dreh- und Angelpunkt der Gemeinde und bündelt Angebote für Schulklassen, Gruppen, Kinder, Erwachsenenbildung und vieles mehr. Auch die Tourist-Information ist im Naturzentrum Eifel angesiedelt. Als Kernelement für Angebote und Veranstaltungen gilt das Naturzentrum Eifel als einer der wichtigsten Institutionen der Eifelgemeinde Nettersheim. Täglich werden bei Facebook Neuigkeiten, (touristische) Angebote und Veranstaltungen beworben. Daher eignet sich die Plattform hervorragend, um auch die Kochkurse der interkulturellen Lehrküche zu veröffentlichen.

8.4. Eifel Vital

Die Eifelgemeinde Nettersheim arbeitet als Manager im interkommunalen Projekt „Eifel Vital“ mit den Kommunen Blankenheim und Bad Münstereifel zusammen. Eifel Vital vereint alle Angebote zu den Themen Gesundheit, Wellness und Coaching und ist zentrale Informationsplattform für Vitalangebote in der Region.

Ziel des Projekts ist die Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der kleinen und mittelständischen Unternehmen aus der Region sowie deren Vermarktung auf digitaler Ebene. Die Kernthemen des Projekts umfassen die drei Bereiche Netzwerk, Produktentwicklung und Kommunikation, zu denen regelmäßig Workshops und Schulungen durch qualifizierte Fachleute durchgeführt werden.

Über die Website www.eifel-vital.de haben Partnerbetriebe die Möglichkeit, ihre Angebote kostenlos zu bewerben.

Als kulinarisches Angebot gliedert sich die interkulturelle Lehrküche hervorragend in den Bereich Gesundheit ein und soll daher ebenfalls über die Website beworben werden. Dies führt außerdem zu einer interkommunalen Vernetzung mit den Partnerkommunen, sodass auch von dort interessierte Hobbyköche zum gemeinsamen Kochen angesprochen werden können.

9. Konzeption der interkulturellen Lehrküche

Die interkulturelle Lehrküche wird als zusätzliches Integrationsangebot der Eifelgemeinde Nettersheim ins Programm mit aufgenommen. Hierzu sind mit dem Schulzentrum bereits gute logistische Voraussetzungen gegeben. Um die Kochkurse nun nachhaltig durchführen zu können, bedarf es einer Festlegung der Organisationsstrukturen und der Abläufe, die im Folgenden dargestellt werden sollen.

9.1. Zielgruppe

Ziel der interkulturellen Lehrküche ist es zum einen, die Integration der im Gemeindegebiet lebenden Flüchtlinge zu unterstützen, und zum anderen, die Offenheit der Einheimischen gegenüber unseren neuen Mitbürgern sowie deren individuellen Kulturen zu fördern.

Um dieses Ziel zu erreichen, soll eine möglichst breite Zielgruppe angesprochen und zum gemeinsamen Kochen aufgefordert werden. Dabei werden über die im vorherigen Kapitel beschriebenen Marketingmaßnahmen Frauen, Männer, Jugendliche, Senioren, Ehrenämter und alle sonstigen Interessierten und Hobbyköche dazu eingeladen, ihren kulinarischen Horizont bei den interkulturellen Kochkursen zu erweitern. Diese Zielgruppen sind sowohl unter den Flüchtlingen, als auch unter den Einheimischen anzusprechen. Doch auch Bürger und Schutzsuchende aus den Nachbarkommunen sind herzlich dazu eingeladen, an den Kochkursen teilzunehmen und sich untereinander auszutauschen.

9.2. Organisation und Durchführung der interkulturellen Kochkurse

Die Angebote der interkulturellen Lehrküche werden zentral über das Quartiersmanagement für Flüchtlingshilfe und Integration gesteuert. Dieses ist mit der Organisation, Durchführung und Nachbereitung der Kurse betraut. Interessierte haben die Möglichkeit, bei diesem, Informationen einzuholen und sich für Kochkurse anzumelden.

Die interkulturellen Kochkurse stehen jeweils unter der Flagge eines anderen Landes. Dabei übernimmt die/der Teilnehmer/in, dessen Heimat kulinarisch thematisiert wird, die Kochleitung für den Abend. Sie/er gibt Informationen bzgl. der Rezepte, der Zutaten und des benötigten Kochmaterials an das Quartiersmanagement weiter, welches das Thema des Kochkurses anschließend

öffentlich macht. Der Hauptverantwortliche des jeweiligen Kochkurses erhält rechtzeitig die Teilnehmerzahl, sodass dieser die benötigten Zutaten für die Speisezubereitung einkaufen kann. Das Geld für die Zutaten wird zunächst von dieser Person vorgestreckt und im Nachgang an den Kochkurs anteilig über die Teilnahmegebühren erstattet.

Jedem Hauptverantwortlichen wird vorab zur Aufgabe gesetzt, ein 3-Gänge Menü und die logistischen Abläufe, wie bspw. die einzelnen Arbeitsschritte, vorzubereiten. Während des Kochkurses werden anschließend drei Kochteams gebildet, die jeweils einen Gang zubereiten. Im Anschluss daran wird das gemeinsam Gekochte im Speisesaal der Lehrküche zusammen verspeist.

Während des Kochens und Essens haben die Teilnehmer die Möglichkeit, sich ganz unverfänglich auszutauschen. Hierbei werden rege Gespräche geführt, in denen Gesetze, Auflagen, Anträge und Politik kurzzeitig vergessen werden können. Vielmehr stehen die kulinarischen Besonderheiten der jeweiligen Nationen sowie die individuellen Persönlichkeiten der Teilnehmer im Fokus des Treffens.

9.3. Sicherheitsvorkehrungen

Die Einhaltung von Sicherheitsbestimmungen ist bei sämtlichen Veranstaltungen streng zu beachten. Daher muss auch die Lehrküche des Schulzentrums Nettersheim auf dem aktuellsten Stand der Bestimmungen sein. Speziell beim Umgang mit den Backöfen, den Kochfeldern und heißen Speisen ist darauf zu achten, dass keine atypischen Verletzungsrisiken bestehen. Auch die Kochmaterialien sowie das Mobiliar und die Beschaffenheit der sonstigen Einrichtung ist in einwandfreiem Zustand zu halten.

Da die Lehrküche bereits seit vielen Jahren in Gebrauch ist und, wie bereits beschrieben, von Schulklassen und externen Köchen genutzt wird, wird streng auf die Einhaltung der Sicherheitsstandards geachtet. Für das Angebot der interkulturellen Lehrküche werden folglich bereits alle Sicherheitsbestimmungen einer Schulküche eingehalten, sodass die Kochkurse ordnungsgemäß durchgeführt werden können.

9.4. Hygienebeauftragte

Das Arbeiten mit Lebensmitteln stellt für viele Menschen eine wohltuende und befriedigende Tätigkeit dar. Dabei sind der Kreativität in der Küche keine Grenzen gesetzt. Es kann experimentiert, gemischt und verkostet werden. Doch was in der hauseigenen Küche gedankenlos gemacht werden kann, ist nicht ohne Weiteres auf eine gemeinschaftlich betriebene Lehrküche einer öffentlichen Einrichtung zu übertragen. Denn nur wenige wissen, dass jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, zivil- und strafrechtlich dafür haftet, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.

Aus diesem Grund werden für die interkulturelle Lehrküche Nettersheim drei Personen zu sogenannten „Hygienebeauftragten“ ausgebildet. Dabei soll aus den sozialen Gruppen der Senioren, der Ehrenämter und der Flüchtlinge je ein/e Hauptverantwortliche/r ausgewählt werden, die/der die Gesundheitsbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) des Gesundheitsamtes erhalten hat, um die Kochkurse federführend anzuleiten. Die Hygienebeauftragten haben die Aufgabe, die Teilnehmer vor und während jedes Kochkurses auf die Hygienebestimmungen hinzuweisen und die Einhaltung dieser zu kontrollieren.

Darüber hinaus stellt das Bundesinstitut für Risikobewertung Informationsblätter zu „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“ in 12 Sprachen zur Verfügung. Diese werden in der jeweiligen Sprache vorab an die Teilnehmer versandt, sodass diese sich entsprechend auf die Kochkurse vorbereiten können und für die Durchführung der Speisezubereitungen gewappnet sind.

9.5. Kinderbetreuung

Da unter den Flüchtlingen auch Frauen zum gemeinsamen Kochen aufgefordert werden sollen, ist unbedingt über eine Kinderbetreuung während der Kurse nachzudenken. Hierzu bietet die Lehrküche des Schulzentrums Nettersheim beste Voraussetzungen.

Der Speiseraum bietet mit seiner Größe ausreichend Platz, um in einem von den Tischen und Stühlen abgetrennten Bereich eine Kinderecke einzurichten. Spielsachen und weiteres Material, das hierzu nötig ist, kann problemlos beschafft werden. Im Obergeschoss des Schulgebäudes wurde in den Jahren 2016 und 2017 bereits eine Kinderbetreuung für Flüchtlingskinder angeboten, deren Mütter in Sprachkursen in den benachbarten Räumen waren. Da diese nicht mehr genutzt werden, stehen die Kinderspielsachen und weiteres Material, wie z.B. ein Radio, zur Nutzung während der interkulturellen Kochkurse zur Verfügung.

Ein weiterer Vorteil der Kinderbetreuung im Speisesaal der Küche liegt darin, dass dieser durch die Glasfront sehr gut einsehbar ist. Somit wird kein zusätzliches Personal benötigt, das sich um die Kinderbetreuung kümmert. Die Mütter, die an den Kursen teilnehmen, können sich direkt um Ihre Kinder kümmern, sollte dies nötig sein. Auch die Kinder haben die Möglichkeit, ihre Mütter zu sehen und können so beruhigt spielen.

Das unkontrollierte Herumlaufen der Kinder in der Lehrküche wird durch eine Tür mit eingebautem Fenster verhindert. So wird gewährleistet, dass diese nicht in die Nähe heißer Gegenstände oder Speisen geraten.

Sollte es dennoch dazu kommen, dass eine Kinderbetreuung nötig wird, können einige Mütter des Kochkurses dies übernehmen. Möglich wird dies dann dadurch, dass drei verschiedene Gänge gekocht werden, zu denen jeweils Kochteams gebildet werden. Da die Gänge nicht zeitgleich zubereitet werden, steht immer eine Gruppe zur Kinderbetreuung zur Verfügung.

9.6. Reinigung

Die Reinigung der Küche, des Kochmaterials, des Geschirrs usw. erfolgt durch die Teilnehmer zum Ende des Kurses, sodass die Küche am nächsten Tag wieder für anderen Nutzungen zur Verfügung steht. Große Tücher, Schürzen und sonstiges Stoffmaterial kann in der vorhandenen Waschmaschine gewaschen und anschließend im Trockner getrocknet werden.

Der Boden der Lehrküche wird vom herkömmlichen Reinigungspersonal des Schulzentrums gesäubert. Dabei wird besonders auf die Beseitigung von schmierigen Rückständen geachtet, um die Rutschgefahr während des nächsten Kochens zu minimieren.

9.7. Kooperationen

Das Quartiersmanagement für Flüchtlingshilfe und Integration und die Eifelgemeinde Nettersheim stehen bereits in Kontakt zu zahlreichen Kooperationspartnern, die folgender Tabelle zu entnehmen sind:

• Flüchtlingsinitiative Nettersheim	• Tanzoffensive Nettersheim
• Eifel Vital	• UNO Flüchtlingshilfe
• Bildungswerk Nettersheim	• Johanniter
• Familienzentrum Nettersheim	• Förderverein für Naturschutz, Heimat- und Kulturpflege
• Literaturhaus Nettersheim	• Kund- und Kulturbahnhof Nettersheim
• Gemeindefortverbund Nettersheim	• Vereinsgemeinschaft Nettersheim
• Stiftung der Cellitinnen	• Tafel
• Offene Jugendarbeit	• Werkstatt
• Rumänien Sunshine	
• Agentur für Arbeit	
• Katholische Kirche	

Diese Partner unterstützen das Nettersheimer Vorhaben und helfen aktiv dabei, die Angebote der interkulturellen Lehrküche zu bewerben.

Auch das Kommunale Bildungs- und Integrationszentrum (KoBIZ) des Kreises Euskirchen arbeitet in diesem Projekt tatkräftig mit. Dieses unterstützt bei der Akquise von ehrenamtlichen Köchen und bietet seine Unterstützung in der Durchführung der Kochkurse an.

Mithilfe der zahlreichen Kooperationspartner strahlt das Nettersheimer Vorhaben auch in andere Kommunen aus und kann als Vorbild für diese dienen. Auch die Teilnehmer der Kurse wirken als Multiplikatoren und führen durch ihre Erzählungen gegenüber Freunden, Bekannten und Familie zu einer starken Förderung der Integration geflüchteter Menschen in unserer Heimat.

10. Finanzierung und Ausblick

Die interkulturelle Lehrküche wird als gemeinschaftsförderndes Angebot in der Eifelgemeinde Nettersheim aufgenommen. Dabei stehen die Integration

geflüchteter Menschen sowie die Gemeinschaftlichkeit mit und unter den Einheimischen im Vordergrund.

Um die Kochkurse jedoch wirtschaftlich tragen zu können, müssen sämtliche anfallenden Kosten bedacht und in der Konzeption berücksichtigt werden. Dabei muss der erste Kochkurs zunächst vorfinanziert werden, da noch keine Einnahmen erzielt wurden. Pro Kurs wird eine Teilnahmegebühr erhoben, die im Wesentlichen die Ausgaben, die Raummiete und -reinigung decken. Es wird folglich nicht angestrebt, Gewinn mit der interkulturellen Lehrküche zu erzielen. Überschüssiges Geld soll refinanziert und für wohltätige Zwecke, wie z.B. einem Seniorenabend, eingesetzt werden.

Langfristiges Ziel der interkulturellen Lehrküche ist es, dass sich diese durch die Teilnehmergebühren selber trägt und vom Quartiersmanagement für Flüchtlingshilfe und Integration nur noch fachlich begleitet und organisiert wird.

11. Anlagen

Als Anlagen sind folgende Unterlagen beigefügt:

- Organigramm Kloster Nettersheim
- Fotos der Lehrküche Nettersheim mit Nebenräumen