

POMMES MIT AUSSICHT

Tante Noris am See ist eines von drei Cafés der Noris Inklusion Nürnberg. Zum Team gehören auch Menschen mit Behinderung. Sie haben hier die Möglichkeit, in einem Bereich zu arbeiten, zu dem sie auf dem ersten Arbeitsmarkt oft keinen Zugang erhalten. Kai Lemke ist einer von 15 Mitarbeitern im Café und hat dadurch die Arbeit in der Gastronomie für sich entdeckt.



Kai freut sich auf den Sommer: Denn seine Pause kann er jetzt auf der Terrasse mit einer Portion Pommes und Blick auf den Wöhrder See genießen. Normalerweise fährt er gerne mit dem Rad, aber nach Feierabend will der 28-Jährige lieber schnell nach Hause und nimmt deswegen die Bahn. Die Beine tun ihm weh. In der Gastro mit vollem Haus läuft man schon mal ein paar Meter. Von Service bis Küchenhilfe oder Spülkraft – Kai macht alles, was anfällt. „Auch mit den Menschen zu arbeiten. Die Gäste lachen und geben mir sehr viel zurück. Das motiviert mich.“ Ein Kontrast zu seiner vorherigen Tätigkeit in der Werkstatt, aber er wollte „einfach mal was Neues ausprobieren“.

Welches Essen sollte man öfter selbst machen?

Hier im Café esse ich am liebsten Pommes, aber mein Lieblingskuchen ist der Käsekuchen. Ich bin nicht der große Koch oder Bäcker, aber wenn ich in der Küche arbeite, lerne ich sehr viel. Am Anfang war alles noch ein bisschen viel für mich, ich bin auch erst seit ein paar Wochen dabei. Mittlerweile geht vieles automatisch und wenn ich erstmal im Modus bin, macht's richtig Spaß.

Was ist das Besondere am Käsekuchen?

Er schmeckt einfach lecker, der Quark und der knusprige Teig. Schokolade mag ich auch sehr gerne, Obstkuchen eher weniger. Apfelkuchen geht noch, aber Rhabarber zum Beispiel, ne, das ist gar nicht mein Ding. Da lieber einen lockeren Käsekuchen und einen Cappuccino dazu.

Zu welchen Gelegenheiten passt das Essen?

Kaffee und Kuchen sind toll, um zusammensitzen und zu quatschen. Das hat auch richtig Tradition. Früher haben wir im Kinderheim samstags eingekauft und sonntags vor der Kirche zusammen gebacken. Am Nachmittag hat mich dann mein Papa besucht und wir haben zusammen Kuchen gegessen. Er lebt nicht mehr, aber auch jetzt gibt es sonntags immer Kaffee und Kuchen im Wohnheim. Wenn ich mit den anderen zusammensitze und wir uns unterhalten, erinnere ich mich gerne an ihn.

Worauf macht das Essen noch Appetit?

Letztens haben wir eine große Radtour gemacht. Da sind wir dann eingekehrt und haben uns ein Stück Kuchen geholt. Ein bisschen ausruhen und sich austauschen, das passt dazu.

Text: Madelin Minutella | freie Journalistin
Fotos: Nadine Hackemer | freie Fotografin

Mein Rezept:

Für den Mürbteig:

200g Weizenmehl
130g Speisestärke
1/2 TL Backpulver
100g Zucker
1 Ei und 1 Eigelb
150g kalte Butter

Für die Quarkmasse:

750g Quark
4 Eier
Abgeriebene Zitronenschale von 1 Zitrone
200g Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
100ml Sonnenblumenöl
300ml Milch

Für den Teig die trockenen Zutaten miteinander vermischen, Eier und Butter nach und nach dazugeben. Alles verkneten, bis der Teig glatt ist. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für 30min in den Kühlschrank legen. Eine Springform fetten und etwas Mehl darüber streuen, den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen und mit den Fingern hochdrücken, damit ein Rand entsteht. Ein paar Mal mit einer Gabel in den Teig stechen.

Für die Quarkmasse Zucker und Eier schaumig rühren und Quark, Zitronenschale, Vanillepuddingpulver, Öl und Milch dazugeben. So lange rühren, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Nicht wundern, die Masse ist ein bisschen flüssig. In die Form gießen und den Kuchen für 60–65 min in den Ofen geben.

