

„Essen auf Rädern“ für Einbeck, Dassel und Umgebung: Täglich pünktlich, frisch und gesund

# „Ich kenne sie alle, sie alle kennen mich“

Peter Happe ist seit knapp einem Jahr als Fahrer für den AWO-Menüservice unterwegs / Die EULE hat ihn auf seiner Tour begleitet

**EINBECK** (boe) – „Guten Tag, einmal Mittagessen für Sie!“ So oder so ähnlich klingt es, wenn Peter Happe in Einbeck und Umgebung unterwegs ist und dort „Essen auf Rädern“ verteilt. Der 57-Jährige ist einer von zehn Fahrern, die sich alle zwei Wochen die fünf Touren des AWO-Menüservices teilen und ihre Kunden an sieben Tagen in der Woche mit einer warmen Mahlzeit versorgen. An diesem Mittwoch sind es 179 Essen, die an den Mann und an die Frau gebracht werden müssen – 39 davon gehen auf das Konto von Peter Happe, den die EULE bei seiner Ausfahrt begleitet hat.

Als wir uns um 10.15 Uhr im Haus der Sozialarbeit in der Grimsehlstraße treffen, hat der Hilwärtshäuser schon die erste Etappe hinter sich. „Gegen 9.30 Uhr habe ich bei den Harz-Weser-Werkstätten in Dassel die ersten 15 Essen abgeholt“, sagt er, „und auf dem Weg hierher habe ich am Altendorfer Tor dann gleich den ersten Kunden besucht“. Nun muss der seit September 2012 von der AWO auf 200-Euro-Basis beschäftigte Fahrer noch auf drei erhitzte appetito-Menüs warten und diese im Wagen verstauen – dann kann es losgehen. 10.20 Uhr ist es, als Happe mit dem gerade erst von Sponsoren zur Verfügung gestellten Renault Kangoo den Hof verlässt und die nahe gelegene Beverstraße ansteuert. Hier warten Horst (77) und Monika Kamm (73) bereits auf ihr Essen, für heute haben sie Menü 6 (Porreesuppe, Putenschnitzel natur mit Prinzessbohnen und Kartoffeln, Diabetiker-Dessert) bestellt. „Wir sind mehr als zufrieden“, erklärt Monika Kamm, als sie die Warmhaltebox in Empfang nimmt. „Das Essen ist lecker, abwechslungsreich und auch nicht zu teuer.“ „Das freut uns“, antwortet Happe, überreicht der Kundin noch schnell den Plan für nächste Woche und rückt mit den beiden leeren Boxen vom Vortag wieder ab.



Ist gerne für den AWO-Menüservice „Essen auf Rädern“ im Einsatz: Peter Happe (57) aus Hilwärtshausen.

Wieder zurück im Auto, erzählt mir der gelehrte Elektroinstallateur, wie er zum Menüservice „Essen auf Rädern“ gekommen ist. „Als ich plötzlich meinen Job verloren und in meinem Alter nichts Neues gefunden habe“, sagt er, „da brauchte ich etwas Sinnvolles um die Hand – etwas, bei dem ich Kontakt mit Menschen habe“. Irgendwie sei er dann bei der AWO als Ersatzfahrer reingerutscht, habe ausgeholfen, wenn Not am Mann war und sei schließlich fest für die Tour V eingepflanzt worden, die er sich nun seit bald einem Jahr mit Manfred Ulma teilen würde. „Natürlich kann ich mit diesem Job keine Reichtümer erzielen“, ergänzt Happe, aber die Arbeit und die Begegnungen mit den zumeist älteren Leuten würden ihm viel

Spaß machen, und das sei die Hauptsache. „Da ist es auch egal, ob wir 40 Grad im Schatten haben oder ob es stürmt oder schneit“, bekräftigt der verheiratete Vater eines 26 Jahre alten Sohnes: „Die Kunden haben immer Hunger!“

Inzwischen haben wir das Bürgerspital erreicht, wo noch einmal 21 Essen eingeladen werden müssen, der Routenplan aktualisiert wird und die Tour jetzt eigentlich erst richtig beginnt. Bismarckstraße, Reinserturmweg und Hullerser Tor lauten dann die nächsten Stationen, wobei Happe in Windeseile, aber immer mit einem freundlichen Spruch auf den Lippen, die Boxen tauscht und auch zu fast jedem Kunden eine kleine Anekdote zu berichten weiß. So zum Beispiel zu dem älteren Herrn, bei dem

das neue Menü immer exakt an den linken Türrahmen gestellt werden muss, während er die leere Box ganz rechts zum Abholen bereit legt; zu einem schwerhörigen Ehepaar, bei dem Happe gleich mehrmals klingeln muss und bei dem ein alter, wahrscheinlich ebenfalls schwerhöriger Hund immer den Eingang blockieren würde – oder zu einer Kundin, der am Dienstag Rippchen mit Erbsen und Kartoffeln geliefert wurden und die jetzt moniert hat, dass das Fleisch zu viele Knochen gehabt hätte. „Ich kenne sie alle“, schmunzelt „mein“ Fahrer, „und sie alle kennen mich“.

Weitere neun Essen finden nun in der Einbecker Südstadt ihre Abnehmer, ehe wir bei Familie Röver in der Görliitzer Straße klingeln und zwei appetito-Menüs überreichen. „Ein paar Jahre bekommen wir nun schon dieses Essen“, erklärt Otto Röver (88), und Ehefrau Waltraud (88) fügt hinzu, dass das Essen nicht nur gut schmecken, sondern auch immer heiß bei ihnen ankommen würde. Leberkäse mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln gibt es heute – und als Nachtisch haben sich die Rövers einen Fruchtjoghurt (für Otto) und einen Waldmeister-Pudding (für Waltraud) besorgt. „Eine Suppe brauchen wir nicht“, meinen die beiden, „das wäre uns zu viel“.

## Täglich neue Anekdoten

Unsere Tour führt uns weiter nach Hullerssen, Holtensen und Dassensen, und jetzt erzählt Happe von einer älteren Dame, bei der er immer etwas Süßes angeboten bekommt und es diesmal Weingummi gab; von einem Kunden, dessen leere Warmhaltebox im Winter derart eingeschneit war, dass sie am nächsten Mittag erst einmal freigeräumt werden musste – oder vom jetzt 90-jährigen Karl Borchers aus Dassensen, der seinen Lieferanten (übrigens selber Traktor-Fan) so lange überredet hat, bis er sich endlich seinen 54 Jahre alten Hanomag angeschaut hat. Bei Familie Borchers sind wir jetzt

angekommen, und wie immer plaudert der rüstige Rentner aus dem Nähkästchen. „Wir haben mit dem Menüservice der AWO bisher nur gute Erfahrungen gemacht“, sagt Borchers. „Das Essen wird immer frisch zubereitet und schmeckt wirklich gut. Bisher haben wir immer das richtige Menü bekommen, und schön ist auch, dass wir ganz spontan aussetzen können, wenn wir uns mal etwas vom Bäcker mitbringen oder auswärts zum Essen gehen.“ Karl Borchers hat sich heute für Menü 1 (Spargelcremesuppe, Gyros mit Zwiebeln, Zaziki, Tomatenreis und Krautsalat, Schokoladenpuding mit Vanillesoße) entschieden, Ehefrau Anneliese (87) isst neben der gleichen Vor-

und Nachspeise lieber frische Champignons in Rahm mit Semmelknödel und Salat.

Die letzten sieben Essen werden schließlich in Rotenkirchen, Edemissen, Dörrigen und Sübeck verteilt, ehe es zurück nach Einbeck geht. 12.50 Uhr ist es inzwischen geworden, und Peter Happe muss jetzt nur noch die leeren Boxen ins Bürgerspital bringen, sich kurz im Haus der Sozialarbeit bei Kerstin Droste zurückmelden und zu guter Letzt auch noch die Behälter vom Vortag in den Harz-Weser-Werkstätten in Dassel abliefern. Gut vier Stunden war der engagierte Fahrer nun im Einsatz und freut sich schon auf seine nächste Tour durch Einbeck und Umgebung.



Bekommen seit ein paar Jahren schon das appetito-Menü geliefert: Otto und Waltraud Röver. Fotos: Boeckler

## Jährlich rund 85.000 Essen an über 220 Kunden

AWO-Menüservice „Essen auf Rädern“ besteht seit November 1977 und wird zu einer echten Erfolgsgeschichte / Reichhaltiges Angebot



Haben gerade die neue Speisekarte ausgearbeitet: Kerstin Droste (links) und Eva Geler.

**EINBECK** (boe) – Seit fast 36 Jahren betreibt die Arbeiterwohlfahrt in Einbeck den Menüservice „Essen auf Rädern“. Mit Beginn der Vereinsamung älterer Menschen war es von Anfang an das Ziel, den Verbleib in der gewohnten Umgebung durch ambulante Versorgung mit Mahlzeiten zu unterstützen. Zunächst noch ehrenamtlich organisiert, sind heute täglich, am Wochenende und an den Feiertagen bis zu sieben Fahrzeuge unterwegs, um jährlich rund 85.000 Essen an mehr als 220 zufriedene Kunden in Einbeck, Dassel und Umgebung auszuliefern.

„Unser Menüservice bietet für jeden Tag der Woche schmackhafte Speisen aus einem reichhaltigen Menü-Angebot“, erklären Kerstin Droste und Eva Geler, in Einbeck zu-

ständig für die Koordination dieses beliebten Angebotes. „Wir sichern unseren Kunden zu, dass unser Menüservice beste Qualität bietet, hochwertige Lebensmittel werden von erfahrenen Köchen der Harz-Weser-Werke Dassel und des Bürgerspitals in Einbeck besonders nährwert- und vitamin-schonend zubereitet. Mit erntefrischen Zutaten und ausgesuchtem Fleisch, fein abgestimmt mit natürlichen Kräutern, geben wir unser Bestes, um unsere Kunden zu verwöhnen. Dabei können wir auch ganz individuell auf ihre Ansprüche und Bedürfnisse eingehen: Ganz egal, ob püriert, natriumarm, für Diabetiker, Vegetarier oder extra kleine Portionen. Die Menüs bestehen in der Regel aus Vorspeise, Hauptgericht und Nachtisch –

darüber hinaus können unsere Kunden warme Menüs à la carte aus einer großen Zahl von appetito-Menüs auswählen.“

Wie Kerstin Droste und Eva Geler weiter mitteilen, können die Kunden ihre Menüs aus den abwechslungsreichen Speiseplänen mit sechs verschiedenen Gerichten auswählen – dabei gehen sie keine langfristigen Abnahmeverpflichtungen ein und können, wenn nötig, noch am vorgesehenen Liefer- tag bis 9 Uhr abbestellen. Die Kunden zahlen bequem per Lastschrift, bei Vorlage entsprechender Einkommensgrenzen ist auf Antrag eine Bezuschussung durch das Sozialamt möglich. Weitere Informationen zum AWO-Menüservice „Essen auf Rädern“ gibt es unter 05561/4079 oder unter [www.awo-einbeck.de](http://www.awo-einbeck.de).