



Kirsten Edelhagen arbeitet bei der Alte Feuerwache

Montag ist Nudeltag, Dienstag gibt es Kartoffeln, Mittwoch Fleisch und Donnerstag Gemüse. Damit die hungrige Meute von rund 50 Kindern pünktlich satt wird, hat Kirsten Edelhagen viel zu tun: In der Küche der Alten Feuerwache in Elberfeld kümmert sie sich gemeinsam mit einer Kollegin und Ehrenamtlern um das Mittagessen. Dabei muss die 36-Jährige nicht nur kochen; gleichzeitig versucht sie, den Kindern einen höflichen Umgangston zu vermitteln. So sollen sie etwa grüßen, wenn sie den Raum betreten, und lernen, ihren Hunger einzuschätzen.

Bei dieser Aufgabe hilft der jungen Frau ihre Ausbildung als Sozialassistentin – eine in Niedersachsen gebräuchliche Vorstufe zur Erzieherin. Überhaupt hat Kirsten Edelhagen schon viel Verschiedenes in ihrem Leben ausprobiert: Sie kochte in einer Kita-Küche und arbeitete als Floristin. Doch so richtig kam sie nirgends zurecht. Deshalb wandte sie sich an proviel. Dort absolvierte sie das Berufsorientierungsprogramm. „Die 27 Monate erschienen mir damals sehr lang, vergingen aber sehr schnell“, erzählt sie. Kurse wie Zeit- und Stressmanagement oder „geSUNd“ hat sie in guter Erinnerung. „Auch die Musik- und Theaterkurse haben mir super viel Spaß gemacht. Da konnte man einfach etwas ausprobieren“, sagt Kirsten Edelhagen. Dadurch habe sie mehr Selbstbewusstsein für ihr Auftreten gewonnen. Eine Zeit lang blieb sie bei proviel in der Rollermontage. Doch die Arbeit dort empfand sie als zu monoton. Im Rahmen der Berufswegeplanung bereitete sie sich auf eine Tätigkeit in der Küche vor und gehörte zu den ersten proviel-Mitarbeitern, die im Restaurant Okavango im Wuppertaler Zoo arbeiteten.

Kirsten Edelhagen baute dort die Strukturen mit auf – sie hatte beispielsweise die Idee, verschiedenfarbige Lappen für die Küche und die Waschräume zu verwenden. Als sie dann bei proviel den Aushang sah, dass eine Küchenhilfe für ein Jugend- und Begegnungszentrum gesucht wurde, meldete sie sich sofort. „Eigentlich wollte ich noch viele Praktika machen – aber hier hat einfach alles gepasst, drum bin ich hier geblieben“, erzählt Kirsten Edelhagen. Das Arbeitsklima sei super und es gebe viel Abwechslung bei wenig Stress. Gemeinsam entscheidet das Team über den Wochenspeiseplan – je nach verfügbaren Zutaten und Mitarbeitern. Ihr Tag beginnt mit Reinigungsarbeiten in der Küche, dem Auspacken von Einkäufen und dem Schneiden von Gemüse. Dann wird allmählich der Nachtsch zubereitet und das Hauptgericht gekocht.

Wenn die Kinder hereinstürmen, teilt sie das Essen aus und verhandelt über die Portion: Zu den Kartoffeln wenigstens ein kleiner Klecks Soße und ein Stückchen Gemüse zum Probieren? Danach wird gespült und aufgeräumt. Zweimal in der Woche hilft die junge Frau anschließend in der hauseigenen Kleiderkammer. Früher hat sie damit die Zeit überbrückt, bis ihre Theatergruppe begann. Denn sie spielt leidenschaftlich gerne Theater und musiziert auf mehreren Instrumenten. An ihrem betriebsintegrierten Arbeitsplatz schätzt sie die Sicherheit, und dass die proviel-Mitarbeiter immer für sie da sind, wenn es Probleme gibt. „Aufgrund dieser Situation geht es mir gesundheitlich gut. Hier kann ich das, was ich gut kann, einsetzen.“