NACHBARKREISE

Kreis Cuxhaven

Lkw aus dem Verkehr gezogen

LANGEN. Im Zeitraum zwischen Dienstag und Donnerstag,haben Beamte des Polizeikommissariats Langen im Landkreis Cuxhaven eine Überprüfung des gewerblichen Güterverkehrs durchgeführt. Die Ergebnisse der Überprüfungen zeigten, dass alle gezielt kontrollierten Fahrzeuge Mängel aufwiesen, die eine weitere Teilnahme am Straßenverkehr unmöglich machten. Den traurigen Höhepunkt setzte ein mit 24 Tonnen beladener Lkw. „Das Fahrzeug war so verkehrsunsicher, dass eine Reparatur nicht nur unwirtschaftlich, sondern auch aus technischen Gesichtspunkten unmöglich ist.“ (bz)

Kreis Stade

Kamera, Bargeld und iPad geklaut

HORNEBURG. Unbekannte Einbrecher sind in der Nacht von Donnerstag auf Freitag in Horneburg durch ein aufgebrochenes Kellerfenster in das Mehrgenerationenhaus eingestiegen. Nach dem bisherigen Kenntnisstand der Polizei konnten der oder die Einbrecher Bargeld, eine Spiegelreflexkamera, ein iPad sowie eine Lenowo-Notebook erbeuten. (bz)

Kreis Stade

Einbrecher knacken Spielautomaten

JORK. Unbekannte Täter haben in Jork in eine Spielothek eingedrungen eingebrochen. Der Gesamtschaden wird von der Polizei nach ersten Ermittlungen auf mehrere hundert Euro beziffert. (bz)

KOMPAKT

Projektgruppe braucht Babybett

BREMERVÖRDE. Die Projektgruppe „Begegnungen“ bittet die Bürger um Hilfe für eine junge afghanische Frau, die in Kürze ein Baby zur Welt bringen wird. „Wir benötigen insbesondere ein Babybett“, sagt Sigrid Nahs von der Projektgruppe. Wer helfen möchte, kann sich unter der Telefonnummer 0 47 61/99 49 33 an die Projektgruppe wenden. (ts)

BREMERVÖRDER ZEITUNG

Herausgeber:
Verlagsgesellschaft Borgardt GmbH & Co. KG

Geschäftsführer: Jürgen Borgardt und Rolf Borgardt. Verantwortlich für Lokales und Lokalsport Rolf Borgardt; Stellvertreter Corvin Borgardt und Rainer Klöfkorn; verantwortlich für die Heimatbeilage Rainer Klöfkorn. Anzeigenleiter Norbert Ullrich. Anschrift für alle: Bremervörder Zeitung, Marktstraße 30, 27432 Bremervörde. Angeschlossen der Redaktionsgemeinschaft Nordsee, Bremerhaven. Verantwortlich für Politik/Nachrichten/Wirtschaft: Chr. Willenbrink, Feuilleton: S. Loskant, Sport: E. Willmann. Im Anzeigenbereich der Zeitungsgruppe Nord, Stade und im redaktionellen Teil der Redaktionsgemeinschaft Nordsee angeschlossen. Verlag BREMERVÖRDER ZEITUNG Verlagsgesellschaft Borgardt GmbH & Co. KG, Marktstraße 30, 27432 Bremervörde, Tel.: 04761/997-0. Anzeigenannahme Bremervörde: BREMERVÖRDER ZEITUNG. Gnarrenburg: Böttjer Niedenführ GmbH, Hindenburgstr. 54. Satz: Verlagsgesellschaft Borgardt GmbH & Co. KG, Bremervörde und Nordsee Zeitung GmbH Bremerhaven. Druck: Druckzentrum Nordsee GmbH, Bremerhaven. Vertrieb: Bremervörder Presse-Vertriebsgesellschaft mbH, Marktstraße 30, 27432 Bremervörde.

Bei Nichtlieferung im Fall höherer Gewalt, bei Störungen des Betriebsfriedens, Arbeitskampf (Streik, Aussperrung) bestehen keine Ansprüche gegen den Verlag. Keine Gewähr für unverlangte Einsendungen. Die Zeitung erscheint jeden Werktag morgens, einmal wöchentlich mit der Beilage „TV-Programm“ (ohne Lieferungsanspruch), nur für Abonnenten. Bezugspreis monatl. 24,10 Euro einschl. Zustellgebühr bei Bankabbuchung oder Dauerauftrag. Bei Postbezug 27,- Euro einschl. Postgebühr. Bei Postauflage kein Anspruch auf Fremdbeilagen. Gebühr für Rechnungserstellung z. Zt. 1,50 Euro. (Alle Preise incl. 7% MwSt.). Kündigungen des Abonnements bitte schriftlich - beim Verlag bis 20. d. Mts. eintreffend - zum Monatsende.

Die gesamte Zeitung einschließlich aller ihrer Teile ist urheberrechtlich geschützt, soweit sich aus dem Urheberrechtsgesetz und sonstigen Vorschriften keine andere Regelung ergibt. Hierunter fallen auch alle Anzeigen und grafischen Leistungen, deren Gestaltung vom Verlag veranlasst wurde. Jede Verwertung ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlages unzulässig. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.
Für unaufgefordert eingesandte Artikel und Fotos wird keine Gewähr übernommen.

Anzeigenpreisliste Nr. 55 vom 1. Oktober 2013
Verlagsort und Gerichtsstand 27432 Bremervörde
Telefon 04761/997-0
Ihr direkter Draht zu uns:
Anzeigen: Tel.: 04761/99726, Fax: 99787
e-Mail: Anzeigen@brv-zeitung.de
Redaktion: Tel. 04761/99730, Fax: 99737
e-Mail: Redaktion@brv-zeitung.de
Zeitungszustellung: Tel. 04761/99738, Fax 99787
e-Mail: Vertrieb@brv-zeitung.de

Ein Koch als Stimmungsmacher

Hinter Gittern
BZ-Serie über die JVA Bremervörde

Rund 250 Gefangene und einige der rund 150 Mitarbeiter der Justizvollzugsanstalt Bremervörde wollen täglich verköstigt werden. Dass das im Rahmen der zahlreichen rechtlichen und gesundheitlichen Vorgaben funktioniert – und dabei auch noch möglichst gut schmeckt –, das ist die Aufgabe des 35-jährigen Küchenmeisters Tino Mewes und seiner Mitarbeiter in der riesigen Anstaltsküche der JVA. VON **THEO BICK**

Der 35-jährige **Tino Mewes** ist Küchenchef in der Anstaltsküche der JVA Bremervörde. Fotos: Bick

Warum die Arbeit von Tino Mewes auch für die JVA-Mitarbeiter von zentraler Bedeutung ist, erklärt der 35-jährige Küchenmeister, angestellt beim Dienstleister „Dussmann Service“, gegenüber der BZ selbst: „Gutes Essen bedeutet gute Stimmung im Haus.“ Negative Rückmeldungen habe es bislang sehr selten gegeben. Nicht gerade für Jubelstürme sorgten etwa Senf-Eier, die man nach den Reaktionen der Häftlinge bereits wieder aus dem Speiseplan gestrichen habe. Und auch der Labskaus „kam nicht gut an“, sagt Mewes.

Für wen er ein Gericht zubereitet, ist für Mewes ohnehin zweitrangig. „Gast ist Gast“, lautet die Devise des Küchenmeisters, der stets die gleichen hohen Ansprüche an sich und seine Gerichte stellt. Keine einfache Aufgabe angesichts zahlreicher Sonderfälle und Vorgaben im JVA-Betrieb.

So gilt es neben der Standardkost bei Bedarf auch so genannte „Glaubenskost“, die den etwaigen religiösen Vorgaben gläubiger Gefangener entspricht, anzubieten. Auch Vegetarier müssen mit einer fleischlosen Alternative bedacht werden. Dazu kommen bei einigen JVA-Insassen Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sowie gegebenenfalls aus gesundheitlichen Gründen von Ärzten vorgeschriebene Kostmehrung beziehungsweise -minderung für einzelne Häftlinge.

Die wöchentlichen Speisepläne werden zudem streng nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erstellt – etwa in Bezug auf die Kalorienzahl. „Die Anstaltsärztin liest die Pläne von A bis Z“, schmunzelt Mewes. Zusätzlich testen die Medizinerin und die Anstaltsleitung die gekochten Gerichte täglich selbst. Über die Details der Speisepläne entscheiden allerdings die „Küchenchefs“.

Sogar saisonale Einflüsse sind in den Speiseplänen erkennbar, so etwa zur Spargelzeit. An Feiertagen wie Weihnachten und Ostern können sich die Köche sogar an hochwertigeren Gerichten versuchen, wie etwa Gänsekeule oder einem Lammhacksteak.

Ein solches „Luxusessen“ sorgte zum Weihnachtsfest sogar einmal für eine kuriose Panne. Bei der Zubereitung eines Wildgulaschs‘ dampfte es in der Großküche so stark, dass das automatische Brandschutzsystem Feueralarm auslöste. „Eine Verkettung vieler Dinge“, kann Mewes heute rückblickend über den Vorfall schmunzeln. Ansonsten schlage man sich mit den selben kleinen Problemchen wie in jeder anderen Küche herum, zum Beispiel hin und wieder einem versalzenen oder angebrannten Essen.

HINTER GITTERN
BZ-SERIE TEIL 6

Ein volles Tagesprogramm

Die Arbeitstage für das Küchenpersonal beginnen früh am Morgen. Um 5.30 Uhr bereitet einer der „Küchenchefs“ alles nötige für den bevorstehenden Arbeitstag vor und holt die Zutaten aus dem Kühlhaus, bevor die Kollegen um 6 Uhr dazu kommen. Die für die Küchenarbeit eingeteilten Gefangenen beginnen ihren Arbeitstag um 6.15 Uhr mit dem Anlegen der Hygienekleidung. Kurz danach werden von den Küchenchefs die jeweiligen Aufgaben verteilt. „Meistens erwartet die Helfer ein volles Tagesprogramm“, sagt Mewes.

Eigentlich laufe die Arbeit so wie in jeder anderen Großküche auch, betont Mewes. Man sei personell sogar besser aufgestellt. Neben zwei Küchenmeistern sind ein diätetisch geschulter Koch und weitere vier Mitarbeiterinnen – die auch für die Caféteria für das JVA-Personal und den so genannten „Gefangeneneinkauf“ zuständig sind – in der Anstaltsküche beschäftigt.

Im Vergleich zu den meisten anderen Arbeitsmöglichkeiten seien die Positionen in der Küche sehr begehrt. „Den Job wollen recht viele machen“, sagt Mewes, der bei der Auswahl der Küchenhelfer dementsprechend ein bisschen wählerisch sein kann. „Wir gucken uns die Mitarbeiter erstmal an, auch ihre Berufe“, so Mewes. Erstaunlicherweise seien viele Fachkräfte unter den Insassen, die beruflich schon mit Lebensmitteln zu tun hatten – zum Beispiel Fleischer und Bäcker.

» Wir gucken uns die Mitarbeiter erstmal an, auch ihre Berufe. «
KÜCHENCHEF TINO MEWES ÜBER DIE EIGNUNG VON GEFANGENEN FÜR DIE ARBEIT IN DER JVA-KÜCHE

„Es herrscht ein Kommen und Gehen“, erklärt Mewes, der regelmäßig neue Häftlinge in die Abläufe in der riesigen Anstaltsküche einweisen muss. Die vielen neuen Personen machten die Arbeit jedoch für ihn gerade interessant, betont der Küchenmeister. Gegenüber den Insassen habe er sowieso keinerlei Berührungsängste, betont Mewes. „Der ein oder andere Bekannte fragt schon einmal nach, ob die Arbeit nicht gefährlich ist“, so der 35-Jährige, doch seien ausreichende Sicherheitsvorkehrungen vorhanden. So sind zum Beispiel alle Messer mit Stahlseilen und Sicherheitsschloss an den Arbeitsstationen befestigt.

Trotz dieses **Schildes** ist die JVA-Küche bei den Gefangenen ein beliebter Arbeitsplatz.

Die enge Zusammenarbeit mit den Küchenhelfern könnte künftig sogar noch ausgeweitet werden. Zwar ist es noch Zukunftsmusik, doch könnten einige Insassen in Zusammenarbeit mit der Ländlichen Erwachsenenbildung (LEB) künftig sogar Teile einer beruflichen Ausbildung zum Koch absolvieren, während sie eine Haftstrafe in der JVA Bremervörde verbüßen – verstärkte Anleitung und Betreuung durch einen der beiden Küchenmeister inklusive. „Wir erfüllen die Voraussetzungen für Bestandteile der Ausbildung“, betont Mewes. Lediglich Ausbildungsbereiche wie der Service könnten innerhalb der JVA nicht angeboten werden, zudem bräuchte die Abteilung einen Dozenten für den theoretischen Part.

Fleisch beliebter als Gemüse

Tendenziell seien vegetarische Gerichte etwas unbeliebter als Fleisch. Doch auch ein frischer Salatteller sei schon sehr gut bei den Gefangenen angekommen, erinnert sich Mewes. Maximal zwei bis dreimal in der Woche gibt es Fleisch oder Fisch, den Rest der Woche vegetarische Gerichte. Täglich bekommen die Häftlinge auch etwas unverarbeitetes, rohes Gemüse oder Obst.

Das Frühstück für die Insassen wird bereits am Vorabend mit dem Abendessen ausgeteilt und von den Gefangenen über Nacht in den Kühlschränken in ihren Zellen aufbewahrt. Dazu gibt es täglich eine warme Mahlzeit samt Dessert zum Mittagessen, für das sich auch die JVA-Mitarbeiter anmelden können. „Besonders beliebt ist oft der Eintopf“, verrät der Koch die Vorlieben seiner Kollegen.

Als Alternative versorgen die Köche auch die Mitarbeitercafèteria. Hier können sich die JVA-Angestellten von 7 bis 13.30 Uhr mit belegten Brötchen, Kaffee oder Klassikern wie „Currywurst und Pommes“ als Mittagessen verpflegen.

Zuständig sind die Mitarbeiterinnen der Anstaltsküche darüber hinaus für den Gefangeneneinkauf. Zweimal im Monat können die Gefängnisinsassen ihr mit der Arbeit verdientes Geld für rund 350 Artikel wie Lebensmittel, Hygieneprodukte, Tabak, Zeitschriften, Briefmarken und Süßigkeiten und Getränke ausgeben. „Zigaretten sind für die Meisten das Nonplusultra“, weiß Mewes. Aber auch Sonderbestellungen wie CDs, DVD-Player, Bücher und Elektrogeräte ohne Internetverbindung können bei einer Genehmigung durch die Sicherheitsabteilung erstanden werden.

Tino Mewes (von links) und sein Küchenteam – hier mit Frank Allers und Philipp Kettler – bereiten täglich mehrere **Mahlzeiten für Häftlinge und JVA-Mitarbeiter** zu.

Nächsten Sonnabend
Lesen Sie im siebten Teil der BZ-Serie: „Wie verurteilte Straftäter wieder gesellschaftsfähig werden.“