



In der Küche des Parzivalhofs wird alles frisch verarbeitet (Bild links). Auch Essensanmeldungen von außerhalb gehen häufig ein. Rechtes Bild: So ein Webstuhl ist ein kompliziertes Gerät. Wie er funktioniert, wurde Besuchern bei Führungen anschaulich erklärt. ■ Fotos: Keppler

120 Essen, robuste Tücher, Schweineglück

Bunte Vielfalt am Tag der „offenen Werkstätten“ des Quelkhorner Parzivalhofs / Gemüse aus eigenem biologischen Anbau

QUELKHORN ■ „Wir öffnen unsere Türen und lassen Besucher hinter die Kulissen schauen. Direkter Kontakt zu interessierten Menschen, die wissen möchten, was sich hier so tut, ist uns wichtig“. Das betonte Mareike Cordes von der Stiftung „Leben und Arbeiten“ bei der ersten Führung über den Quelkhorner Parzivalhof am Tag der offenen Werkstätten.

Einrichtungsleiter Stefan Bachmann begrüßte neben Vertretern aus der heimischen Politik und Wirtschaft zahlreiche weitere Gäste.

Ein großer Info-Stand, betreut von Gelaga Böger, gab Auskunft über anthroposophische Heilpädagogik und Sozialtherapie, nach deren Richtlinien die Einrichtung arbeitet. „Bei uns sind auch Freiwilligendienste verschiedener Art abzuleisten: Bundesfreiwilligendienst oder ein Freiwilliges Soziales Jahr etwa“, betonte Gelaga Böger.

Startpunkt der Führung war das alte Bauernhaus, in dem die Küche der Einrichtung nebst Catering beheimatet sind. „Hinein dürfen wir aus hygienischen Gründen nicht, aber ein Blick

von außen ist okay“, gab Mareike Cordes bekannt.

Küchenmitarbeiter ließen es sich nicht nehmen, die Gäste vor der Tür zu begrüßen. Sie unterbrachen die Vorbereitung des Mittagessens, für das immerhin 120 Portionen auf dem Plan standen. „Wir kochen Beef Stroganoff mit Fächerkartoffeln, Salat und Dessert. Für Vegetarier gibt es ein Champignon Ragout mit den gleichen Beilagen“, verkündete Angelus. Seit Jahren ist er eine geschätzte Stütze in der Küche.

Es wird immer frisch gekocht, und es kommen bio-

logisch auf eigener Fläche angebaute Gemüse auf den Tisch. Ursprünglich war die Küche für höchstens 40 Essen eingerichtet. Ein Anbau im Stil des historischen Bauernhauses war unvermeidlich. Er präsentiert sich nun harmonisch zum Gebäudeensemble passend.

Der Mittagstisch auf dem Parzivalhof sei sehr beliebt, so Mareike Cordes. Von außerhalb sind telefonische Anmeldungen möglich. Dieses Essen für fünf Euro nehmen viele gern in Anspruch.

An der alten Gärtnerei vorbei, wo in Gewächshäu-

sern Petersilie, Frühgemüse und Kräuter gezogen werden, ging es in die Weberei. An mehreren Webstühlen waren Garne eingespannt, aus denen Tuch für robuste Geschirrhandtücher in unterschiedlichsten Farben und Mustern entsteht.

Mitarbeiter, aber auch Bewohner erklärten, wie ein Webstuhl funktioniert und welche Garne Verwendung finden. Geschirrtücher aus der Parzivalhof-Weberei seien strapazierfähig und langlebig. „Eben Handarbeit“, warb Mareike Cordes.

Ein Abstecher bis hinunter zum angegliederten Bau-

ernhof wartete mit Überraschungen auf. Pferde und quiekende Schweine freuten sich über Streicheleinheiten. „Das sind quasi glückliche Schweine. Sie leben überwiegend im Freien, haben aber kleine Hütten, in die sie sich nachts zurückziehen“, erfuhren die Gäste.

Die Führung wurde bis auf den Weidenhof mit der neuen Gärtnerei und Kerzenmacherei ausgedehnt.

In den Gewächshäusern werden derzeit Jungpflanzen und Sommergemüse herangezogen: Biologisch natürlich und nach Demeter-Bestimmungen. ■ kr