

Zerbster Tafel kann deutlich vergrößertes Lebensmittelsortiment empfangen und weitergeben

Kühlzelle: Jetzt auch Milch und Wurstprodukte lagerbar

Von Thomas Drechsel

Die Zerbster Tafel hat eine Kühlzelle. Nun können Handelsunternehmen auch Waren, die eine ungebrochene Kühlkette zwingend erfordern, an die Tafel abgeben. Kaum in Betrieb, wurden prompt mehrere Hundert verpackte Würstchen angeliefert.

Zerbst. „Aus vielen kleinen Wundern ist ein großes geworden. Wir haben eine Kühlzelle. Wir können jetzt auch bestimmte Fleisch- und Wurstwaren und Milchprodukte als Spende entgegennehmen und an die bedürftigen Familien wieder ausgeben.“ Birgit Brandscheit strahlt über beide Ohren. Sie steht wie keine zweite für die Zerbster Tafel, leitet die Helfer an, kennt alle Tafel-Kunden und alle Sorgen. Eine ist verschwunden: „Jetzt können wir auch mal einen Becher Joghurt und eine Packung Würstchen in die Körbe tun. Jetzt haben wir eine Kühlzelle.“

Dieser unterkühlte Raum im ehemaligen Pförtnerhaus an der Villa in der Jeverschen Straße ist ein schon sehr lange gehegter Wunsch. Es gab Anfragen, es gab einzelne Mittel, doch so richtig in Fahrt kam das Projekt erst durch den Milchstreik im vorigen Jahr. Da hatte der Bauernverband an die Zerbster Kindertafel Butter verschenkt. Eine Aktion, die eigentlich zeigen sollte, dass die Bauern ihre Milch lieber verschenken als sie zu ungehörigen Preisen an die Molkereien zu verkaufen. Die Aktion hatte einen gewaltigen Nebeneffekt. „Ich sah, wie sich die Tafel-Kinder über Dinge freuten, die für uns völlig normal sind. Und ich erfuhr von dem Problem, dass keine gekühlten Waren empfangen werden können, weil es keine Kühlmöglichkeit gibt. Ich musste was tun“, sagt der damalige Butter-Verschenker Kees de Vries.

Helfer und Sponsoren Dietrich Landmann, der Geschäftsführer der Zerbster Diakonie und somit auch Chef der Zerbster Tafel, benannte Kees de Vries und dessen Bruder als „Motor des Projektes“. Bauleiter, Organisator, Mann für jeden Fall sei er gewesen. „Das war manchmal unheimlich. Das Projekt lief fast ohne uns. Ich kann nun lediglich noch feststellen, dass unser großer Wunsch erfüllt wurde, weil dieser Mann seine Verbindungen hat spielen lassen, weil er sicherlich viel Geld dafür hergab und weil es viele weitere gab, die sich anstecken ließen und sich am Projekt beteiligten.“

Landmann zählt das Bauingenieur-Büro Arnold Götz, das Bauunternehmen André Weferling, die Be- und Entsorgung GmbH, Elektro Lindau, Eberhard Hoppe (Heizung/Sanitär), Mario Tobis (Fliesenleger) und Happy Beton auf. Ganz oder teilweise unentgeltlich wären sie in ihren Gewerken tätig gewesen. Sämtliche Tafel-Mitarbeiterinnen und -mitarbeiter seien emsig bei der Sache gewesen. Zugleich habe der Zerbster Udo Heinemann unentgeltlich die Fliesen verlegt und Matthias Mösenthin aus Deetz die Kühlpumpe gesponsert.

Der Verdampfer schließlich (das eigentliche Kühlaggregat) musste gekauft werden. Da kamen Spenden von Volksbank und SPD Zerbst (die auch Mittel ihres Bundestagsmitgliedes Klaas Hübner einband) zum Einsatz.

220 Rationen pro Woche Landmann vergaß auch den Kreis nicht, der die Tafel-Räume zu moderaten Konditionen zur Verfügung stellt und selbst bei den nötigen Umbauarbeiten mit eigenem Fachpersonal zur Stelle war. Am Ende hielt Landmann gegenüber allen am Freitag eingeladenen Sponsoren und Helfern fest: „Ich weiß nicht, was das alles gekostet hat. Herr de Vries behält das einfach so für sich. Wir als Diakonie haben nur einen bescheidenen Beitrag zu finanzieren brauchen und haben jetzt eine Kühlzelle sowie einen ordentlichen Bereich, in dem wir die Waren annehmen, sortieren, kühlen und ausgeben können.“

Die Um- und Einbauten im ehemaligen Pförtnerhaus in der Jeverschen Straße haben nach grober fachkundiger schätzung einen deutlich zweistelligen Wert. Die Zerbster Tafel versorgt aktuell 220 Familien aus der Region Zerbst mit zusätzlichen Nahrungsmittelkontingenten. Die Lebensmittel werden von Handelsketten übergeben, wenn sie die Mindesthaltbarkeitsdauer erreichen. Müssen Nahrungsmittel ununterbrochen gekühlt werden, achten die Handelsunternehmen streng darauf, dass sie auch bei der Weitergabe an Tafeln weiter gekühlt werden. Dies ist seit wenigen Tagen in Zerbst der Fall. „Und kaum haben wir den Schalter angestellt, kam der Anruf eines Großlagers, wir könnten kistenweise verpackte Würstchen bekommen. Eine große Lieferung, und wir können sie endlich auch in Empfang nehmen“, freut sich Birgit Brandtscheit.



Kees de Vries (mitte) ist „Motor des Projektes Kühlzelle gewesen“, erklärte Diakonie-Geschäftsführer Dietrich Landmann (r.) Foto: Thomas Drechsel

Quelle:

<http://vsdigital.volksstimme.de/Default/Scripting/ArticleWin.asp?From=Archive&Source=Page&Skin=Zerbst&BaseHref=ZEX/2009/03/02&EntityId=Ar00700&ViewMode=HTML&GZ=T>