

## Technik. Teamwork. THW. #9: Verpflegung und Logistik – Mit Meinolf Honermann

Intro-Statement

Technik, Teamwork, THW. Der Podcast des Technischen Hilfswerks.

Anmoderation

*[Mona Biemann]*

Hallo und herzlich Willkommen, Mona hier mit einer brandneuen Folge des offiziellen Podcastes vom Technischen Hilfswerk. Wir haben das THW ja hier wirklich mal von Grund auf kennengelernt, in den letzten Folgen schon. Und wir wissen mittlerweile, das THW ist die deutsche Zivil- und Katastrophenschutz-Organisation des Bundes. 80.000 Menschen sind Mitglied beim THW, 2 % davon nur hauptamtlich, also quasi hauptberuflich. Die kriegen Geld dafür, 98 % tatsächlich ehrenamtlich, was Wahnsinn ist. Und mit diesen helfenden, ehrenamtlichen Personen sprechen wir hier und haben da auch schon so Funktionen kennengelernt wie Helferanwälter oder -Anwältin, Helfersprecher/Sprecherin, Zugtruppenführer, Bergungstruppen. Also alles so technische Funktionen eigentlich. Das klingt irgendwie schon nach THW, was aber eben nicht bedeutet, dass jedes Engagement im Technischen Hilfswerk eben auch was mit Technik an sich zu tun haben muss. Es gibt ganz, ganz viele andere Möglichkeiten, sich zu engagieren, zum Beispiel so was wie in der Verwaltung. An so was denkt man gar nicht. Genauso wie PR, also Presse und Öffentlichkeitsarbeit zum Beispiel. Oder in der Küche oder noch ganz viel mehr. Klingt im ersten Moment gar nicht nach THW, ist aber THW. Und genau so einen Beruf, den macht auch Meinolf Honermann.

Gespräch

*[Mona Biemann]*

Der ist nämlich Koch beim THW. Hallo, Meinolf.

*[Meinolf Honermann]*

Ja, hallo, Mona.

*[Mona Biemann]*

Meinolf, Darüber müssen wir gleich mal quatschen. Wie du da drauf gekommen bist, beim THW Koch zu machen, das ist ja wirklich wahnsinnig, bin ich sehr gespannt drauf. Vorher wollen wir dich natürlich mal kurz persönlich kennenlernen und zwar mit unserem Steckbrief. Dein Name noch mal?

*[Meinolf Honermann]*

Meinolf Honermann.

*[Mona Biemann]*

Wie alt bist du?

*[Meinolf Honermann]*

57 Jahre.

*[Mona Biemann]*

Woher kommst du?

*[Meinolf Honermann]*

Aus Gronau in Westfalen.

*[Mona Biemann]*

Was machst du eigentlich beruflich?

*[Meinolf Honermann]*

Beruflich arbeite ich in einem Metallbetrieb.

*[Mona Biemann]*

Dein Lieblingsessen?

*[Meinolf Honermann]*

Gibt mehrere Essen. Eigentlich esse ich alles gerne.

*[Mona Biemann]*

Top drei?

*[Meinolf Honermann]*

Top drei... Pizza. Nudeln mit Gulasch. Erbsensuppe.

*[Mona Biemann]*

Geile Mischung. Strand oder Berge?

*[Meinolf Honermann]*

Berge.

*[Mona Biemann]*

Sehr gut. Meinolf, verrate mir doch noch mal, was du quasi eigentlich gelernt hast. Was ist dein eigentlich gelernter Beruf?

*[Meinolf Honermann]*

Gelernt habe ich Betriebsschlosser.

*[Mona Biemann]*

Und bist dann als Koch beim THW gelandet. Wie ist das passiert? Vielleicht erzählst du uns mal deinen ersten Berührungspunkt, den du mit dem THW hattest.

*[Meinolf Honermann]*

Mein erster Berührungspunkt war mein Schwiegervater. Der war beim THW damals in der Versorgung, also Küche, und er kam zu mir an und fragte noch „Ja Junge, wir brauchen noch Leute beim THW, hättest du nicht Bock da anzufangen“. Ja, und ich bin dann beim THW angefangen. Das war 1993.

*[Mona Biemann]*

Oh, Wahnsinn. Und dann hast du nicht gedacht, als Schlosser da anzufangen, sondern es war direkt klar: Du machst da auch Koch?

*[Meinolf Honermann]*

Nein, nein, nein. Ich war erst in der Bergung. Also ich hab erst die Grundausbildung gemacht und war dann in der Bergung bis 2011 und bin dann erst 2011 in die Küche gegangen.

*[Mona Biemann]*

Okay, und da auch eine Ausbildung gemacht als Koch oder war das schon immer dein Hobby und deine Leidenschaft?

*[Meinolf Honermann]*

Nein, nein, nein, war mein Hobby. Ich musste dann natürlich erst Hygiene-Lehrgang mitmachen. Danach habe ich die Ausbildungslehre zum Koch gemacht und hinterher noch Ausbildungsleiter. Das heißt, ich kann jetzt theoretisch auch selber Köche ausbilden.

*[Mona Biemann]*

Ach, Wahnsinn, das alles beim THW?

*[Meinolf Honermann]*

Ja.

*[Mona Biemann]*

Wow. Und wusstest du vorher, dass es diese Möglichkeit gibt? Oder bist du da erst so reingewachsen?

*[Meinolf Honermann]*

Nein, da bin ich erst so reingewachsen. Das wusste ich vorher nicht.

*[Mona Biemann]*

Wie unterscheidet sich denn jetzt deine Ausbildung von der üblichen Grundausbildung beim THW? Du hast ja nun beide gemacht. Wenn man jetzt aber sagt „Nee, Grundausbildung das ist nichts für mich, ich mach eben Koch oder Sachbearbeiterin oder wie auch immer“. Wie unterscheidet sich das?

*[Meinolf Honermann]*

Also die Grundausbildung muss eigentlich jeder machen, egal ob der Koch wird oder ob der Sachbearbeiter wird. Das ist das A und O. Und erst danach kann man sich entscheiden, was man machen will, ob man in die Küche geht oder als Elektrofachkraft oder in der Holzbearbeitung oder als Elektrofachkraft, das ist im Endeffekt verschieden. Also die Grundausbildung ist das A und O. Vorher kann man nicht sowas weitermachen.

*[Mona Biemann]*

Okay, dass ihr auch mal davon gehört habt, wie so was geht was die Helfenden machen?

*[Meinolf Honermann]*

Richtig, und wenn man dann diese Grundausbildung hat, dann kann man auch nachher in Einsätze rausgehen.

*[Mona Biemann]*

Okay, dass ihr quasi auch im Ernstfall, sagen wir mal, wenn du da jetzt als Koch mit bist, aber Not am Mann ist und an der Frau, dass du auch einspringen könntest?

*[Meinolf Honermann]*

Ja, genau. Also, ich brauche es nicht nur als Koch im Einsatz rausgehen. Es kann auch sein, dass ich in der Bergung mit rausgehe, wenn Not am Mann ist.

*[Mona Biemann]*

Okay, also dein Pieper piept und dann ist erst mal... Was mache ich überhaupt? Koch, oder...?

*[Meinolf Honermann]*

Genau, wenn mein Pieper Piept das heißt, ich muss dann zum OV gehen und dann entscheidet sich da, was ich dann da mache.

[Mona Biemann]

Okay. Wie sah denn dann deine Kochausbildung aus? Ist das auch, ich weiß nicht, normal drei Jahre oder wie macht man das dort?

[Meinolf Honermann]

Das Kochen habe ich zu Hause vorher immer gemacht, so ein bisschen hobbymäßig. Und ich habe dann meine Ausbildung, sage ich mal, in Hoya gehabt als Ausbilder Koch. Also nicht wie so ein Koch, der da drei Jahre läuft, sondern es geht eigentlich nur darum, wo man drauf zu achten hat, wenn man am Kochen ist. Wie verpflegt man die Mannschaft, wie hat man sich hygienisch zu verhalten? Rückstellproben, alles, was zum Kochen eigentlich dazugehört. Wenn man schwer krank ist, dass man nicht in der Küche arbeiten darf. Da gehört also eigentlich alles dann dazu.

[Mona Biemann]

Was ist eine Rückstellprobe?

[Meinolf Honermann]

Eine Rückstellprobe... Jedes Mal, wenn ein Essen gekocht wird mit mehr als 20 Personen, muss ich eine Rückstellprobe machen, das heißt eine Portion circa 100 Gramm, am besten zweimal. Es kann ja sein, dass irgendwas mit dem Essen nicht in Ordnung ist, dass irgendeiner kommt und sagt „Ich habe mir bei dir was weggeholt“, dann hat man eine Rückstellprobe, kann die dann zu Gesundheitsamt hinschicken, die machen dann de eine Probe, ob da irgendwelche Verunreinigungen drin sind in dem Essen.

[Mona Biemann]

Okay, verstehe, weil das ist ja auch komplett anders als wenn du eine Koch Ausbildung im Hotel machst oder im Restaurant. Du musst ja da für Massen kochen.

[Meinolf Honermann]

Ja, aber diese Rückstellproben sag ich mal, die müssen aber auch im Hotel gemacht werden, das ist nicht nur beim THW so, das ist überall so egal wo du als Koch am Arbeiten bist.

[Mona Biemann]

Also es ist quasi nicht viel anders als bei einer normalen Ausbildung. Du könntest jetzt auch überall anders kochen.

[Meinolf Honermann]

Ja, will ich nicht so sagen. Also die normalen gelernten Köche, sag ich mal, das sind ja mehr so diese Gourmetköche, die dann diese einzelnen separaten Essen fertig machen. Ich mach mehr so dieses Massenessen sage ich mal, um Einsatzkräfte zu verpflegen.

*[Mona Biemann]*

Okay, aber Kantine, in einer, weiß ich nicht, Schule? Das kannst du machen.

*[Meinolf Honermann]*

Theoretisch ja.

*[Mona Biemann]*

Okay. Und jetzt springen wir mal zurück zu der Situation: Dein Pieper piept. Du musst also mit in den Einsatz. Ganz normal, wie jede andere helfende Person auch. Oder kriegst du erst später Bescheid? Oder wie ist das denn?

*[Meinolf Honermann]*

Nein, wenn der Piepser losgeht, dann kriege ich sofort Bescheid, was da los ist. Kann natürlich sein, dass die dann sagen „Ich bleib da“, damit ich dann später die Leute versorgen kann. Kann aber auch sein, dass Not am Mann ist und dass ich dann mit raus muss.

*[Mona Biemann]*

Und wie sieht dann so ein normaler Einsatz als Koch bei dir aus?

*[Meinolf Honermann]*

Also ich habe ja grundsätzlich immer so eine Grundversorgung auf Lager. Das heißt also, wenn mal irgendwann ist, dass ich sofort schnell die Mannschaft verpflegen kann, da reicht im Endeffekt schon paar Würstchen mit Nudelsalat.

*[Mona Biemann]*

Also das ist ja eine übertriebene Logistik, die da dahinter ist. Woher bekommst du deine ganzen Lebensmittel für so viele Menschen?

*[Meinolf Honermann]*

Ja, wir haben hier einen Großhandel, da kann man dann diese Lebensmittel dann bekommen.

*[Mona Biemann]*

Und dann packst den LKW und los geht's.

*[Meinolf Honermann]*

Ja, genau.

[Mona Biemann]

Okay. Und wenn ihr da über mehrere Wochen und Monate im Einsatz seid, geht dir das ja irgendwann mal aus. Gehst du einkaufen? Kommt da etwas?

[Meinolf Honermann]

Das kann man dann bestellen, wird dann geliefert oder ich gehe das dann selber einkaufen.

[Mona Biemann]

Wahnsinn! Rewe Lieferservice sozusagen und dann geht ihr rein.

[Meinolf Honermann]

Also ich sag mal so, jetzt wie im Ahrtal war ich letztes Jahr, da waren wir natürlich dann auch nicht nur mit einem Koch, wir waren ja mit zwölf oder 13 Köchen, sage ich mal morgens zum Kochen und das Essen wurde dann geliefert und wir haben dann nur das Mittagessen gekocht und wir waren in zwei Trupps. Einer hat Frühdienst gemacht, die anderen haben Spätdienst gemacht und da ist dann natürlich was zusammengekommen.

[Mona Biemann]

Ja, aber auch Stichwort Ahrtal. Das ist vielleicht ja gar nicht so leicht zugänglich, auch für LKWs mit Lebensmitteln. Gab es eine Situation, wo ihr wirklich – also weiß ich nicht – von der Luft versorgt werden musstet oder wo wirklich gar kein Rankommen war?

[Meinolf Honermann]

Nein, also unsere Ware war alles da, also das konnte alles mit dem LKW angefahren werden.

[Mona Biemann]

Okay, jetzt stelle ich mir vor, dass das ein ganz, ganz wichtiges Element ist, weil Kochen, was Gutes zu essen zu haben für die Helfenden, die ja auch auf sich achten müssen, die krasse körperliche Anstrengungen haben und ich glaube, da mal runterkommen beim Essen und das ja auch so ein verbindendes Element ist, zusammen irgendwo an einem Tisch zu sitzen und irgendwie jeder weiß, wie es dem anderen gerade geht. Wie wichtig ist denn das, deine Aufgabe da beim THW?

[Meinolf Honermann]

Also mir ist halt ganz wichtig, dass das Essen schmeckt und nicht hat da irgendeiner sagt „Bäh was hat der denn da wieder zurechtgekocht“. Also man muss schon wirklich ein Geschmack dran sein. Man kann auch nicht immer das Gleiche kochen, das ist auch das Gleiche. Und es gibt immer mal Situationen wie irgendeiner sagt „das mag ich nicht so, das mag ich nicht so, das mag ich nicht so“ aber

ich kann nicht allen das recht machen, sage ich mal, also ich versuche das so weit zu drehen, dass immer mal wieder was anderes auf den Tisch kommt.

*[Mona Biemann]*

Sehr gut. Gibt es bei dir dann aber auch so was wie, also der verträgt jetzt kein Gluten und der ist aber vegetarisch, der andere ist wieder vegan. Gibt es so was?

*[Meinolf Honermann]*

Also wir hier in Gronau haben das jetzt nicht, dass ich Veganer habe. Ich hatte schon mal Vegetarier, habe ich auch kein Problem mit, koche ich auch dann was extra für. Gluten habe ich bis jetzt auch noch nicht gehabt, aber sonst habe ich eigentlich nur diese normalen Essen gehabt.

*[Mona Biemann]*

Okay, aber ihr guckt schon, wer was verträgt und wer nicht.

*[Meinolf Honermann]*

Wenn ich also weiß, dass Vegetarier dabei sind, dann koch ich auch was Vegetarisches dabei. Beziehungsweise beim Veganer auch. Im Einsatz brauche ich das nicht, da brauche ich nur ganz normal kochen. Aber sonst? Wenns nur normales Essen sage ich mal ist, dann kümmerge ich mich da auch drum.

*[Mona Biemann]*

Also zum Beispiel während Übungen oder wenn ihr irgendwie Feste habt oder so, da kochst du dann auch.

*[Meinolf Honermann]*

Ja genau genau.

*[Mona Biemann]*

Okay, würdest du sagen, du bist der beliebteste Mann beim THW, wenn alle ausgehungert von Übungen und Einsätzen kommen?

*[Meinolf Honermann]*

Auf jeden Fall.

*[Mona Biemann]*

Das war klar und deutlich. „Auf jeden Fall“, sehr schön. Wer gut mit dem Koch ist, der ist immer gesättigt. Dem geht es gut, oder?



*[Meinolf Honermann]*

Ja, bis jetzt schon. Also bis jetzt kann ich mich hier in Gronau nicht beklagen. Die sind alle begeistert von mir. Kommt schon mal irgendwann wer rüber, wo einer „da hätte mal ein bisschen mehr Salz drauf, vielleicht ein bisschen mehr Pfeffer dabei kommen können“. Oder wenns mal zu scharf geworden ist. Aber im Großen und Ganzen waren sie mir beim Essen bis jetzt sehr gut zufrieden.

*[Mona Biemann]*

Und wer nett ist, kriegt eine extra Schöpfer noch mal rein in den Teller.

*[Meinolf Honermann]*

Ja, auf jeden Fall.

*[Mona Biemann]*

Dann hoffen wir mal, dass unser Fabian nett war zu dir, denn Fabian ist auf genau der Übung und der wird Hunger haben, wenn er fertig ist. Fabian, wie läuft's?

*[Fabian]*

Das Essen ist da, greift zu! THW steht nach vier Stunden Übung wahrscheinlich für tierisch hungrige Wölfe. Das ist echt wichtig, dass Essen und die Versorgung des Essens eingetroffen und alle stehen hier brav in der Reihe. Wie wichtig ist das Essen beim THW?

*[Ehrenamtler 1]*

Essen? Ich habe keine Ahnung.

*[Fabian]*

Du weißt nicht, wie wichtig das Essen ist?

*[Ehrenamtler 2]*

Ohne Mampf, kein Kampf.

*[Fabian]*

So nach vier Stunden Übung muss man schon was essen, oder?

*[Ehrenamtlerin 3]*

Ja, sehr.

*[Fabian]*

Und wie ist das THW-Essen so?

*[Ehrenamtlerin 3]*

Super. Ein Lob an die Küche.

*[Fabian]*

Der Koch steht vor dir. Was soll man antworten?

*[Ehrenamtler 1]*

Wo ist der Koch?

*[Fabian]*

Da? Meinolf.

*[Meinolf Honermann]*

Ja, richtig.

*[Fabian]*

Was hast du heute gemacht?

*[Meinolf Honermann]*

Nudeln mit Gulasch.

*[Fabian]*

Das sieht sehr gut aus. Und es riecht auch gut.

*[Meinolf Honermann]*

Ja, will ich hoffen.

*[Fabian]*

Und das Essen hält Leib und Seele zusammen.

*[Meinolf Honermann]*

Ja, klar.

[Fabian]

Absolut. Jetzt gehen wir mal an einen Tisch. Wie schmeckt es denn?

[Ehrenamtler 4]

Sehr gut.

[Ehrenamtlerin 5]

Top.

[Fabian]

Du hast noch den Mund voll?

[Ehrenamtlerin 5]

Ja.

[Fabian]

So, das ist die Hauptspeise. Gibt es auch eine Nachspeise?

[Ehrenamtler 6]

Ich glaube nicht. Nachher beim Grillen wahrscheinlich noch.

[Fabian]

Was ist das Beste, was ihr bis jetzt gegessen habt?

[Ehrenamtlerin 7]

Von Meinolf ist das alles lecker.

[Ehrenamtler 8]

Aber am besten schmeckt das Grillfleisch.

[Fabian]

Und in anderen Ortsverbänden habt ihr das schon mal gehört? Ist das Essen da genauso gut?

*[Ehrenamtler 9]*

Nur im Gronau ist das Essen gut.

*[Fabian]*

Alle sitzen am Tisch und mampfen und sind froh, dass es was zu Essen gibt, oder?

*[Ehrenamtlerin 10]*

Auf jeden Fall.

*[Fabian]*

So nach vier Stunden.

*[Ehrenamtler 11]*

Da hat man sich auf jeden Fall verdient.

*[Fabian]*

Aber nach dem Essen ist man doch meist müde, oder?

*[Ehrenamtler 11]*

Ja, das hält sich in Grenzen.

*[Fabian]*

Und dann muss es am Nachmittag noch mal weitergehen.

*[Ehrenamtler 12]*

Ja, Vollgas.

*[Fabian]*

Gibt es eigentlich so ein THW Ruf oder eine Begrüßung oder irgendwas?

*[Alle Ehrenamtler]*

\*schreien\*

*[Fabian]*

Und damit zurück ins Studio.

*[Mona Biemann]*

Danke Fabian und einen guten Appetit. Natürlich, lass es dir schmecken. Meinolf sag mal, wenn du jetzt schon ganz viel kochst für ganz viele Leute, kannst du denn auch noch privat für Family und Freunde kochen oder muss das jemand anders übernehmen?

*[Meinolf Honermann]*

Nein, meine Frau freut sich immer, wenn ich am Essen bin und meine Tochter auch. Aber hin und wieder kocht meine Tochter mal, dann brauche ich das nicht machen, weil dann kommt meine Tochter wieder mit so interessanten Rezepten, die ich mir dann abgucke, die ich dann weitergebe.

*[Mona Biemann]*

Okay, also es ist auch da Inspiration möglich sozusagen.

*[Meinolf Honermann]*

Ja klar, man hilft sich gegenseitig.

*[Mona Biemann]*

Gut.

*[Meinolf Honermann]*

Also ich koche eigentlich leidenschaftlich gerne und ich kann komischerweise nicht wenig kochen. Wenn ich koche, koche ich grundsätzlich große Töpfe. Da wird immer was eingefroren.

*[Mona Biemann]*

Na klar, das glaube ich. Du bist dir da Mengen gewöhnt, wenn ihr da nur zu viert am Tisch seid, das lohnt doch gar nicht.

*[Meinolf Honermann]*

Ne genau, und darum frier ich mir das ein. Meine Frau, die sagt immer zu mir „Du denkst ja, wir sind nur zu zweit, koche nicht so viel“.

*[Mona Biemann]*

Ach na ja, die Nachbarn werden auch Hunger haben. Es kommt schon weg am Ende.

00:12:42:08 - 00:12:46:07

*[Meinolf Honermann]*

Ja, genau. Meine Nachbarn kriegen dann hin und wieder auch was ab. Also so ist das nicht.

*[Mona Biemann]*

Sehr schön. Jetzt bist du, wenn ich richtig gerechnet habe, 30 Jahre schon beim THW...

*[Meinolf Honermann]*

Fast.

*[Mona Biemann]*

Fast 30 Jahre. Was wirst du denn nie vergessen? Gab es einen Einsatz oder ein Erlebnis, das du niemals vergessen wirst?

*[Meinolf Honermann]*

Also mein schönster Einsatz, den ich bis jetzt hatte, der war 1999, da war ich aber noch nicht in der Küche, da war ich im Kosovokrieg, also in Albanien und stationiert, da haben wir ein Flüchtlingslager aufgebaut und da war ich dann vier Wochen.

*[Mona Biemann]*

Wahnsinn. Und da viele Eindrücke mitgenommen.

*[Meinolf Honermann]*

Da habe ich sehr viele Eindrücke kennengelernt. Auch ein armes Land mitgekriegt, wie runtergekommen das war und wie arm die Leute da alle leben. Teilweise kein fließendes Wasser haben, Züge ohne Scheiben und, und, und. Ausrangierte Fahrzeuge, die hier in Deutschland nicht mehr zugelassen sind, die fahren dann da unten. Und das war für mich dann das größte Erlebnis. Muss ich ehrlich sagen.

*[Mona Biemann]*

Das prägt wahrscheinlich natürlich für das Leben.

*[Meinolf Honermann]*

Ja genau, das prägt bis jetzt auch immer bei mir so.

*[Mona Biemann]*

Dass du dadurch das THW erlebt hast. Was würdest du sagen, gefällt dir an deinem Engagement beim THW am meisten?

*[Meinolf Honermann]*

Leuten zu helfen.

*[Mona Biemann]*

Leuten zu helfen? Ganz einfach.

*[Meinolf Honermann]*

Ja genau, Leuten zu Helfen.

*[Mona Biemann]*

Schön, und wenn du gewusst hättest, dass du da gleich eine Koch Ausbildung machen könntest beim THW, hättest du es gleich so rum gemacht.

*[Meinolf Honermann]*

Nein, nicht unbedingt. Das kam jetzt erst mit der Zeit. Also nachdem wir unsere alte Küchen Crew dann alle aufgehört haben, hat sich das ja erst ergeben, dass ich in die Küche gekommen bin. Sonst wäre ich vielleicht jetzt noch in der Bergung.

*[Mona Biemann]*

Okay, und warum würdest du sagen, Koch werden beim THW, das lohnt sich, das ist gut?

*[Meinolf Honermann]*

Ja, es macht mir einfach Spaß, die Mannschaft zu versorgen, Essen zu kochen. Also ich mache es ja auch nicht beruflich. Wenn ich da beruflich machen würde, wäre es vielleicht was Anderes. Das ist mein Hobby und das macht mir einfach Spaß.

*[Mona Biemann]*

Und mit seinem Hobby auch noch Menschen zu helfen, das ist doch Wahnsinn, oder?

*[Meinolf Honermann]*

Ja, genau.

*[Mona Biemann]*

Gibt es ein Ranking? Was sind denn die beliebtesten Gerichte bei deinen Mannschaften?

*[Meinolf Honermann]*

Auf jeden Fall Nudeln mit Gulasch, dann Brotauflauf. Meine Frikadellen, Bratkartoffeln dazu, Pommes mit Schnitzel...

*[Mona Biemann]*

Oooh, Meinolf hör auf!

*[Meinolf Honermann]*

Das sind so die Gerichte, die so... Grünkohl, Erbsensuppe! Das sind so die Gerichte, die dann so meine Mannschaft, eigentlich jedes Mal gern isst. Und wo ich die mit begeistern kann.

*[Mona Biemann]*

Und die sagen dann „Oh Meinolf, machst du wieder die Buletten bitte“?

*[Meinolf Honermann]*

Sehr gerne. Die sind nämlich bei mir handgeformt.

*[Mona Biemann]*

Natürlich sind sie das. Wie anders musst du kochen für so eine große Mannschaft und auch für so eine Mannschaft, die ja doch irgendwie körperlich arbeitet und so eine ausgewogene Ernährung vielleicht auch braucht? Ist das im Hinterkopf?

*[Meinolf Honermann]*

Ja, eine große Mannschaft, die auch körperlich arbeitet, die brauchen als Erstes Kohlenhydrate, damit man die satt kriegt. Also nicht irgendwie nur mit Salat, da müsste ich schon Kartoffeln, Reis oder Nudeln dabei sein und eben viel zu trinken, weil die sind ja viel am Schwitzen und brauchen die eben Flüssigkeit.

*[Mona Biemann]*

Und achtest du auf die, ist auch schon ein bisschen wie so eine kleine Mutti die sagt „Hast du genug gegessen, hast du genug getrunken? Nimm dir noch was mit in den Einsatz“.

*[Meinolf Honermann]*

Ja genau, muss jetzt nicht unbedingt süße Getränke sein, da reicht schon Wasser.

*[Mona Biemann]*

Und Süßigkeiten sind aber auch erlaubt, für die Stimmung?



*[Meinolf Honermann]*

Klar sind Süßigkeiten erlaubt, Süßigkeiten sind erlaubt, Nachtisch ist erlaubt, zum Beispiel Bananen oder Birnen. Also überhaupt Obst. Sage ich mal, alles ist erlaubt.

*[Mona Biemann]*

Sehr schön. Vielen, vielen Dank, Meinolf, dass du uns da mitgenommen hast und uns Hunger bereitet hast. Ich glaube, wir alle freuen uns jetzt auf ein Schnitzel oder auf eine Bulette oder auf so was.

*[Meinolf Honermann]*

Sehr gerne.

Abmoderation

*[Mona Biemann]*

Vielen Dank. Und euch natürlich vielen Dank fürs Zuhören und für alle Infos zum THW geht ihr jetzt mal auf [jetzt.de](http://jetzt.de), packe ich euch auch noch mal in die Shownotes, also diesen kleinen Infotext. Ansonsten freuen wir uns, wenn ihr uns Sternchen da lasst oder Kommentare da lasst auf eurer Podcast Plattform und da könnt ihr uns auch direkt folgen. Da würden wir uns besonders freuen, weil dann werdet ihr nämlich auch benachrichtigt, sobald eine neue Folge kommt und dann hören wir uns schon ganz bald wieder. Da freue ich mich drauf.

Bis dahin!

Outro-Statement

Technik, Teamwork, THW und wenn ihr jetzt Lust bekommen habt, bei uns mitzumachen, dann besucht uns doch mal auf [jetzt.de](http://jetzt.de).