

Schnitzel, Suppe, Pasta: Ein Tag in der Küche der JVA Wittlich

In der Küche der Justizvollzugsanstalt Wittlich werden täglich mehr als 700 Essen zubereitet. Die Mahlzeiten müssen nicht nur schmecken, sondern auch zahlreiche weitere Vorgaben erfüllen. Welches Gericht es nie an Wochentagen gibt und welche Gerichte gar nicht auf dem Speiseplan stehen.

Von Petra Willems

WITTLICH Kurz nach 6 Uhr am Morgen herrscht emsiges Treiben im Gang der JVA Wittlich: In Gruppen kommen die Gefangenen aus dem Zellentrakt die Treppen herunter zum Sammelpunkt im Erdgeschoss. Kurze Zeit später heißt es: Dienstbeginn. Die Häftlinge beginnen ihre Arbeit in einem der Wirtschaftsbetriebe.

Einer davon ist die Küche der Haftanstalt, wo Häftlinge und Bedienstete gemeinsam arbeiten. Unter strengen Vorgaben, zum Beispiel bei den Kosten. Dem Team um Küchenchef Georg Wenker stehen für die Verpflegung pro Häftling und Tag 3,30 Euro zur Verfügung – inklusive Frühstück und Abendessen. Immerhin etwas mehr als noch im vergangenen Jahr, denn kürzlich wurde der Satz um zehn Cent von vormals 3,20 Euro pro Tag angehoben. Das Limit wird eingehalten, wie Tanja Lersch, Leiterin der Wirtschaftsabteilung der JVA Wittlich, sagt.

Auch, weil das Team neben einer Küche zum Zubereiten der Mahlzeiten auch über eine eigene Metzgerei verfügt, wo viele Wurstwaren, Braten oder auch mal der Schwenkbraten und andere Komponenten selbst hergestellt werden (Wenker: „Nur die Geflügelwurst kaufen wir zu, weil es unter anderem billiger ist, als sie selbst herzustellen.“) Die Zutaten für die selbst hergestellten Waren werden vom JVA-Küchenteam im Großhandel gekauft, dabei werde genau auf Angebote geachtet und diese miteinander verglichen, so Wenker. Das Schweinefleisch kommt deshalb nicht automatisch vom benachbarten Schlachthof Simon,



Es ist noch Suppe da! In der Großküche der JVA Wittlich verteilen Häftlinge die Suppe mit Rindfleisch in Verzehrschalen. Immer donnerstags steht Suppe oder Eintopf auf dem Speiseplan.

sondern wird auch mal von anderen Stellen zugekauft.

Neben Küche und Metzgerei gibt es in der JVA Wittlich unter anderem eine Bäckerei, die Brot, Brötchen und Kuchen für den Verzehr in der Anstalt und zusätzlich auch für alle anderen Justizvollzugsanstalten im ganzen Bundesland backt. Zudem gibt es eine Gärtnerei und eine Wäscherei, die auch für Hotels oder Krankenhäuser arbeitet.

Auch wenn das Treiben in der Küche der Wittlicher Anstalt morgens emsig ist, läuft sie aktuell nicht unter Vollast: Rund 2000 Essen könnten pro Tag rein theoretisch in der JVA-Küche zubereitet werden, sagt Chef Georg Wenker. Derzeit werden die Kapazitäten zwar nicht ausgeschöpft. Aber: „Das könnte interessant werden, wenn der Altbau saniert ist und wieder als Haftanstalt genutzt werden kann“, sagt Wenker.

Der Plan dafür ist, dass im derzeit leerstehenden, denkmalgeschützten Altbau 325 zusätzliche Gefangene nach der Sanierung und der Wiederinbetriebnahme aufgenommen

werden können. Nach der Modernisierung wäre der Wittlicher Gefängnis mit Platz für mehr als 900 Gefangene einer der größten in Deutschland. Aktuell ist die JVA Wittlich bereits die größte und nach Auskunft des Landes modernste Haftanstalt in Rheinland-Pfalz. Nach der Modernisierung des Altbaus soll in Wittlich unter anderem eine geriatrische Vollzugsabteilung entstehen, in der barrierefreie Hafträume mit Pflegebetten, Rollatoren und anderen notwendigen Hilfsmitteln vorgehalten werden können.

Apropos Altbau: Georg Wenker geht im April in sein 28. Jahr in der JVA und hat auch schon in der „alten“ Küche gekocht, die bis zur Inbetriebnahme der neuen Großküche 2015 (siehe Info) direkt am Altbau stand. „Das war eine schöne Zeit im Altbau“, erinnert sich Wenker und lächelt. Damals gab es die Suppe noch direkt aus der Kelle, gekocht und serviert wurde im sogenannten Cook-und-Serv-System: Alles kam direkt vom Topf oder Bottich auf den Teller beziehungsweise in die

Schüssel. Heute wird in der Küche nach dem Cook- und Chill-System, also „Kochen-und-kühlen-System“, gekocht, zubereitet und serviert. Das heißt: Die warmen Gerichte werden auf herkömmliche Weise zubereitet und gegart, dann aber auf bis zu 0 Grad heruntergekühlt. Die gekühlten Mahlzeiten können bei ununterbrochener Kühlkette ohne Qualitätsverlust längere Zeit gelagert werden und werden erst unmittelbar vor der Ausgabe wieder auf Verzehrtemperatur erwärmt. Das Cook-und-Chill-Prinzip hat nicht nur hygienische Vorteile, sondern erlaubt es auch, für bis zu drei Tage im Voraus zu kochen. Wenker: „Mehr als 72 Stunden sollen die Mahlzeiten aber nicht alt sein.“

So ist es aber auch möglich, an Wochenenden und Feiertagen in einer kleineren Besetzung zu arbeiten, mit weniger Bediensteten und weniger Gefangenen. Denn: „Wir arbeiten an 365 Tagen im Jahr.“

Derzeit werden in der JVA täglich etwa 750 Mittagessen gekocht: für die Gefangenen und das Personal der JVA (auf Wunsch, Anmeldung bis 9 Uhr morgens, in der Regel), für die benachbarte JSA, für den nahe gelegenen offenen Vollzug und für die Justizvollzugsschule in Wittlich. Zudem werden in der Küche das Frühstück und das Abendbrot für die Gefangenen vorbereitet und portioniert.

45 Gefangene sind insgesamt in der JVA-Küche angestellt, täglich sind etwa 30 von ihnen gleichzeitig im Einsatz. Durch die Beschäftigung haben die Gefangenen die Möglichkeit, etwas Geld zu verdienen. Mit dem Verdienst könnten sie etwa Tabak, Süßigkeiten, Shampoo oder andere ausgewählte Konsumgüter im Gefängnis kaufen oder über die Anstalt bestellen. Außerdem sind sie länger als Nicht-Beschäftigte aus ihren Zellen und haben einen strukturierten Tagesablauf. Eine Arbeitspflicht für Gefangene existiert im Gegensatz

zu vielen anderen Bundesländern in Rheinland-Pfalz allerdings nicht mehr.

Neben den Gefangenen arbeiten fünf Bedienstete der JVA in der Küche an Wochentagen, zwei im Wochenenddienst. Dienstbeginn ist für die Gefangenen jeden Morgen um 6.15 Uhr, das Schichtende ist um 14 Uhr. Zwischendurch gibt es kleinere Pausen, zum Beispiel zum Rauchen.

Die Gefangenen werden wie normale Angestellte in der freien Wirtschaft behandelt, haben eine Probezeit, arbeiten nach Dienstplänen in verschiedenen Abteilungen der Küche an verschiedenen Tagen in der Woche, bekommen Lohn, sind in Lohngruppen eingeteilt. Und müssen auch mit Entlassungen rechnen. Zum Beispiel, wenn der Gefangene unerlaubt einige Scheiben Wurst mit in seine Zelle nimmt und das den Bediensteten auffällt. Oder wenn ein Messer verschwindet, auch wenn es aus Unachtsamkeit passiert. Einige der in der JVA-Küche verwendeten Messer sind übrigens angekettet, damit sie nicht vom Arbeitsplatz verschwinden. Andere müssen beim Küchen-Team ausgeliehen werden.

Zu den Angestellten aus dem Gefangenenbereich gehörten bisher auch schon mal ein Küchenmeister und ein gelernter Koch, der auf Meister-Niveau kochte, wie Georg Wenker sagt. Länger als eineinhalb bis zwei Jahre am Stück arbeiten die Gefangenen aber nicht in der Küche.

Viele der Beschäftigten sieht das Küchen-Team übrigens zwei- oder mehrmals, wenn sie eine zweite oder dritte Haftstrafe in der Wittlicher Anstalt absitzen müssen.

Der Speiseplan der JVA gilt jeweils für 13 Wochen im Voraus, viermal pro Jahr wird er demnach neu erstellt. Auf der Karte stehen dann standardmäßig drei verschiedene Gerichte pro Tag: Normalkost, religiöse Kost und vegetarische Kost. Dazu werden für

Einzelne speziell hergerichtete und portionierte Gerichte nach Allergien oder Intoleranzen bereitgestellt. „Wir kochen am Tag im Schnitt etwa 110 bis 120 Mal religiöse Kost, 30 vegetarische Gerichte und zehn laktosefreie. Das spiegelt in etwa den Durchschnitt der Gesellschaft wider“, sagt Wenker.

Der Speiseplan sei ausgeglichen, entspreche den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Es gebe kein „meist gekochtes Essen“, so Wenker. Aber natürlich Vorlieben bei den Abnehmern. Die beliebtesten Essen seien Schnitzel und Pasta-Gerichte. Und im Sommer der große gemischte Salat, den es im Sommerquartal vier bis fünf Mal gebe. „Der ist ein Highlight und sehr beliebt“, sagt Wenker.

Auch wenn es gut schmeckt: Einen Nachschlag können die Gefangenen nie einfordern. Die Portionen sind allerdings für (fast) jeden ausreichend, wie ein Test des TV und die Erfahrung zeigen.

Damit das Herstellen der Mahlzeiten so einfach wie möglich für die Gefangenen ist, hat Georg Wenker sogenannte Komponentenrezepte erstellt, in denen die Herstellung der einzelnen Komponenten für eine Mahlzeit genau hinterlegt wird. Statt eines kompletten Rezepts gibt es Grundproduktionspläne. Etwa 900 verschiedene Komponenten können so hergestellt werden.

Neben dem Anstaltsarzt, der die Gerichte unter anderem auf ihren Nährwertgehalt überprüft, hat auch Anstaltsleiter Jörn Patzak Mitspracherecht bei der Auswahl der Gerichte – an Weihnachten oder anderen Feiertagen kann es auch schon mal Schweinefilet oder Wildgulasch geben, nie auf dem Speiseplan stehen allerdings Pommes oder Pizza – „weil sie sich nicht für das Cook-und-Chill-Verfahren eignen“, erklärt Küchenchef Georg Wenker. Beide Gerichte würden zu matschig werden beim Aufwärmen.

Das Mitspracherecht von Anstaltsleiter Patzak – wie alle Bediensteten kann er sich ein Mittagessen ordern, gegen Entgelt – hat sich bereits schon einmal nachhaltig ausgewirkt: Da er keine Eier in Senfsauce mag, wird das Gericht nur noch an Wochenenden serviert, dann, wenn Patzak in der Regel nicht im Haus ist. Beim Thema „Kosten pro Essen“ handelte sich Patzak dagegen schon mal einen kleinen Rüffel von Georg Wenker ein, als Patzak in der Produktion mitarbeitete und die Schwenkbraten zuschnitt, dabei aber die Portionen zu groß machte. Denn das Küchenteam muss die Kosten-Vorgaben des Landes streng einhalten.

WWW

Weitere Fotos unter
volksfreund.de/fotos

Produktion dieser Seite:
Christine Catrein



In der JVA-Küche sind viele Messer mit einem Seil gesichert.



Die Küchengeräte sind auf dem neuesten Stand.

INFO

Der Gefängnis-Komplex in Wittlich

(red/will) Das Wittlicher Gefängnis wurde 1902 als Doppelanstalt bestehend aus „Königlichem Männer-Gefängnis“ und „Königlichem Weiber-Gefängnis“ gegründet. Das Anstaltsgebäude, das in der für die damalige Zeit typischen Strahlenbauweise gebaut wurde, war für 708 Gefangene ausgelegt. 1912 eröffnete dann im Gebäudeteil des Frauengefängnisses ein Jugendgefängnis, die damals erste Jugendstrafanstalt (JSA) auf dem europäischen Festland. Von 1945 bis 1948 wurde das JSA-Gebäude zeitweilig wieder als Frauengefängnis genutzt. Im Sommer 1943 diente die JVA Wittlich als Ausweichunterbringung für die Nacht- und Nebel-Gefangenen aus dem Kölner Gefängnis Klingelpütz, das durch Bombenangriffe stark beschädigt war. Auch das für diese Gefangenen zuständige Sondergericht Köln tagte damals in Wittlich. Nach dem Zweiten Weltkrieg nutzten die französischen Besatzer das Gebäude als Kriegsverbrechergefängnis. Bekannte Gefangene der JVA Wittlich waren Otto Funke, kommunistischer Widerstandskämpfer, der in den 1930er Jahren von den Nazis inhaftiert wurde, der RAF-Terrorist Holger Meins und Klaus von Raussendorff, langjähriger Stasi-Spion im Auswärtigen Amt, der von 1991 bis 1994 einsaß. Meins starb in der Wittlicher Anstalt am 9. November 1974 nach

einem 58-tägigen Hungerstreik. Mit dem Gefängnis von damals hat die heutige JVA (derzeit) kaum noch etwas gemeinsam, das Gebäude wurde häufig modernisiert. Von 1996 bis 2000 wurde die Jugendstrafanstalt umfassend renoviert. Zwischen 2004 und 2009 erweiterte das Land für 70 Millionen Euro die Haftanstalt. Zusammen mit der Jugendstrafanstalt hat die Anstalt nun 900 Haftplätze und ist damit der größte Gefängnis-Komplex in Rheinland-Pfalz. 2010 wurde das Krankenhaus der Anstalt neu gebaut. Zudem gibt es in der Anstalt zur Beschäftigung von Gefangenen mehrere Arbeitshallen mit verschiedenen Produktionsflächen. 2015 wurde nach rund vierjähriger Bauzeit das neue Wirtschaftsgebäude der JVA Wittlich eingeweiht. In dem zweigeschossigen Bau sind Küche, Metzgerei, Bäckerei und Wäscherei der Anstalt untergebracht. Insgesamt 65 Unternehmen – davon 20 Firmen aus der Region – waren an der Planung sowie dem Bau des neuen Gebäudes beteiligt. Seit der Inbetriebnahme können dort bis zu 2000 Essen gekocht, fünf bis sieben Tonnen Wäsche gewaschen und gemangelt und mindestens 800 Brote pro Tag gebacken werden. In der JVA Wittlich sind vom Landgericht Trier verurteilte Gefangene untergebracht, die eine zwei- bis fünfjährige Haft absitzen müssen sowie Gefangene, die vom Landgericht Koblenz zu einer bis zu zweijährigen Haftstrafe verurteilt wurden.



Per Kamera und Monitor können die Bediensteten der JVA in alle Bereiche der Küche schauen und haben so das Geschehen im Überblick. FOTOS (4): HANS KRÄMER

INFO

Beschwerden über die JVA

Oft beschwerten sich Gefangene der JVA über die Qualität des Essens, meist werden diese Beschwerden zurückgewiesen. Gefangene einer Haftanstalt haben generell das Recht, Beschwerden einzureichen, wozu es verschiedene Kontaktmöglichkeiten gibt. Allein im Jahr 2022 gab es laut Anstaltsleiter Jörn Patzak 65 Petitionen von 21 Menschen, die bei der Bürgerbeauftragten des Landes eingegangen sind und denen Fall für Fall nachgegangen wurde. Oft war verspätete Postzustellung, das Essen oder der Umgang mit der Pandemie der Grund dazu.