



Petra Kühr an vorderster Front in Knapsacks Küche

Lange Jahre hat Petra Kühr in unserem Betriebsrestaurant gearbeitet und war für viele Knapsacker das Gesicht der Küche. Ihre Erinnerung an diese Zeit hat uns bewogen, ihren Weg in Knapsack einmal aufzuzeigen. Als Mitglied der Pensionärsvereinigung Knapsack durften wir sie besuchen und erfuhren bei Kaffee und selbstgebackenen leckeren Nussecken, was sie so alles erlebt hat.

2005 – Baubeginn des Gas- und Dampfturbinenkraftwerkes

Als der Bau des Gas- und Dampfkraftwerkes im Herbst 2005 begann, stellte sich die Frage, wie die Verköstigung der Montagearbeiter stattfinden sollte. Frank Ebeling, damals und noch heute Leiter der Betriebsrestaurants im Chemiepark, beschloss, mit einigen Containereinheiten ein eigenes kleines Verpflegungsdorf auf der Baustelle in Knapsack einzurichten. Hier sollten die Fremdarbeiter täglich versorgt werden, analog zum Angebot der Betriebsrestaurants.



Soweit so gut! Aber wer sollte dort „den Laden schmeißen“?

Als besonders geeignet befand Ebeling seine langjährige Mitarbeiterin Petra Kühr. Als Frau mit starkem Charakter und Durchsetzungsvermögen sollte das schon gut gehen. Nach kurzem Überlegen war Kühr damit einverstanden, in die durchaus komfortabel, mit Konvektomat und Sitzgelegenheiten für die Gäste, ausgestatteten Container an der Baustelle zu gehen. Es gab also zunächst keine besonderen Nachteile für ein Arbeiten dort.

Vom Umgang mit verschiedenen Nationalitäten und Kulturen

Als Frau so ganz allein in der Verpflegungsstation gab es auch hier und da Begegnungen mit den meist fremdländischen Arbeitern. So meinte Mancher, er könne seine Reste auf dem Tisch liegen lassen oder heruntergefallene Gegenstände auf dem Boden einfach ignorieren, in der Annahme, „die Frau“ würde das ja schon wegmachen ... Aber das ging nicht lange gut, Petra Kühr ließ sich das nicht gefallen und machte klare Ansagen zum sozialen Verhalten in ihrem Bereich. Ebenso zu dem von den Gästen meist unbekanntem Dualen System der Müllentsorgung. Mit Musterabfällen wurden die verschiedenen Abfallbehälter geschmückt und von da an wusste jeder, was wo hineingehört.

Zur moralischen Unterstützung kam der Werkschützer Wolfgang Engel, den sie liebevoll „Sheriff“ nannte, regelmäßig vorbei und frug „Na, alles in Ordnung?“. Das beruhigte Petra Kühr zudem. Darüber hinaus kümmerte sich auch Siemens, Generalauftragnehmer und Turbinenbauer, die verantwortlich waren für die Mitarbeiter auf der Baustelle, um Kühr. Auch hier kam vom Baustellenleiter immer die Frage, ob das mit den Arbeitern klappte.

Aus der anfänglich überschaubaren Anzahl der Arbeiter auf der Baustelle wurden nach und nach immer mehr, so dass die Nachfrage allmählich stieg und Kühr zur Mittagszeit personelle Unterstützung erhielt. Mit ein oder zwei zusätzlichen Kollegen war auch das Arbeiten etwas angenehmer geworden. Man war eben nicht mehr alleine dort.

Der Spaß kam nie zu kurz

Um den zum Teil auch italienisch sprechenden Gästen vermitteln zu können, aus was das Essen bestand, kam der italienische Kollege von Kühr zur Hilfe. So konnte Kühr im Nachfragefall durch Bilder, die die italienische Bezeichnung für das angebotene Gericht zeigten und die entsprechende Übersetzung dazu, vermitteln, was es zu essen gab. Einen Spaß machte sich der italienisch sprechende Kollege einmal, als er Kühr bewusst ein falsches italienisches Wort für ein Essen sagte. Dies erzeugte bei den Italienern erstaunte Blicke. Kurz darauf erklärte ihr eine andere Person, die beide Sprachen konnte, dass das ein vollkommen anderer Begriff sei, den sie den Kunden sagte. Das Lachen war auf allen Seiten.

Nach der Fertigstellung des Gas- und Dampfkraftwerkes wurde das „Verpflegungsdorf“ wieder geschossen, die Container abtransportiert und Kühr ging zurück ins Betriebsrestaurant in Hürth.

Petra Kühr – allseits beliebt und geschätzt

Als wichtigstes Attribut ist ihre Beliebtheit, sowohl in Knapsack als auch in Hürth zu erwähnen, denn Petra Kühr kennen (fast) alle Knapsacker.

Petra Kühr begann 1986 in Knapsack zunächst als Halbtagskraft im Bereich der Kantine und wurde zuerst in der Essensausgabe im Gebäude der Forschung und Entwicklung (F+E) eingesetzt. Damals gab es, auf ausdrücklichen Wunsch des damaligen Leiters der Forschung, für die knapp 200 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Gebäude 2705 eine „Zweigstelle“ der Kantine. Hier wurde nicht Essen gekocht, sondern nur ausgegeben. Grund war, dass das Gebäude so weit von der eigentlichen Kantine entfernt war, dass für Hin- und Rückweg ein Großteil der Mittagspause benötigt wurde.

Einige Jahre später wurde dieser Service in der Forschung wieder eingestellt und Kühr wechselte als Ganztagskraft in die Hauptküche, die sich damals noch im Feierabendhaus Knapsack befand. Dort wurde das komplette Mittagessen gekocht. Hier wurde Salat und Gemüse geputzt, die Kartoffeln geschält und das Fleisch gebraten. Einmal in der Woche wurden 300 Eier gekocht und diese mussten dann gepellt werden, was kein Vergnügen war, wie sich Kühr erinnert.

Ende der 1990er Jahre wurde dann die Küche in Hürth umgebaut und seitdem wird nicht mehr im Feierabendhaus, sondern in Hürth gekocht, wobei nach einigen Jahren teilweise auf vorbereitete Zutaten umgestellt wurde und die handwerkliche Arbeit bei der Herstellung des Essensangebots somit verringert wurde.

Nach Fertigstellung des Betriebsrestaurants in Hürth übernahm Kühr die Kasse, die von den Kolleginnen nicht besonders gerne verantwortet werden wollte. Für Kühr, die aus dem Einzelhandel kam, war das aber kein Problem.

In diesen vielen Jahren, die sie in Hürth beheimatet war, erlangte sie durch ihre freundliche, verbindliche Art und ein immer fröhliches Wort für die Kunden großen Respekt und war sehr beliebt. Dabei konnte sie aber auch sehr Durchsetzungsstark sein, das hatte sie auch schon bei ihrem Einsatz beim Bau des Gas- und Dampfkraftwerkes unter Beweis gestellt.

Kennenlernen durften das auch der eine oder andere Ausbildungsjahrgang, die Rhein-Erft Akademie befand sich quasi im gleichen Gebäude, wenn vereinzelt, vornehmlich junge Männer, wieder einmal am Mittagstisch zu ausgelassen waren. Dann war es Petra Kühr, die hier erzieherisch eingriff. Oftmals glaubten diese nämlich, sie könnten den Essenstisch „etwas chaotisch“ hinterlassen. Kühr ließ sich das nicht lange gefallen und sprach die jungen Leute an bzw. im Anschluss auch den Ausbildungsleiter der Fachgruppe, dass das so nicht ginge. Dieser „verdonnerte“ die verursachenden Azubis zum Putzdienst und danach lief alles wieder normal.



Grundsätzlich fest in Hürth eingesetzt, pendelte Kühr je nach Bedarf zwischen Hürth und Knapsack. Die Kasse in Knapsack war die letzten sechs Jahre ihrer 36-jährigen Arbeitszeit ihr fester Arbeitsplatz bis zur Pensionierung in 2021.

Kleine Anekdote zum Schluss:

In Hürth gab es einen Kunden, der sich zunächst immer unbemerkt in den Kaffee zusätzlich einen Espresso in die Tasse kippte. Bis das einer Kollegin auffiel und man ihn daraufhin maßregeln musste. Genauso auch beim Kunden, der unter dem Salat noch eine Frikadelle versteckt hatte ... auch das wurde irgendwann bemerkt. Insgesamt gab es so manches Mal sehr „abenteuerliche Selbstbedienungsweisen“ der Kunden ...

Günther Geisler



Rot eingekreist: Standort der Verpflegungsstation während des Kraftwerkbaus.