

Kirche in WDR 2 | 16.12.2023 05:55 Uhr | Matthias Köhler

Brot zum Leben

Johannes Oh-Havenith bricht mit 17 das Gymnasium ab, hängt kiffend und ohne Plan zu Hause rum. Verbringt dann drei Freiwilligenmonate in Slowenien - in einem sozialen Projekt. Dort stört ihn, dass sich die anderen Freiwilligen in seiner WG ausschließlich von Nudeln ernähren.

Er fängt an für sie zu kochen, preiswert und mit viel Gemüse.

Zurück in Deutschland teilt er seiner Familie mit, dass er Koch werden will.

Es kommt zum familiären Eklat.

Sein Chefarzt-Vater, der gleich mehrere Studienfächer mit Examen abgeschlossen hat, findet, sein Sohn sei "viel zu intelligent" für so einen einfachen Beruf, sein Sohn müsse studieren. Dass sein Sohn anders ist, als er selber in dem Alter, versteht er nicht.

Heute ist Johannes Oh-Havenith 24 und leitet ein ganzes Restaurant als Küchenchef, arbeitet 60 – 70 Stunden in der Woche und kocht am Wochenende 200 bis 300 Essen, mit nur drei Helfern.

"Hätte ich mir ein angenehmes Leben gewünscht, hätte ich was anderes gemacht", sagt er, "aber das wäre ja langweilig." Er sei glücklich.

Kochen ist für ihn eine unfassbar heilsame Tätigkeit. Die Konzentration, die man dafür braucht! Das Feingefühl, das man am Gemüse trainieren muss. Sein Traum: zwei Restaurants nebeneinander. Eines davon eine Art "Suppenküche". Für Leute, die nicht mehr als fünf Euro ausgeben können. Am besten in Kooperation mit einem gemeinnützigen Träger. Die können dort auch Menschen ausbilden.

Das andere würde "anständiges Essen mit kreativem Anspruch" anbieten.

Die Qualität soll aber in beiden Restaurants gleich hoch sein.

Johannes Oh-Havenith weiß, dass er damit nicht reich werden wird. "Ein Restaurant zu betreiben, ist ein sehr schlechtes Geschäftsmodell. Außer man verkauft Döner, Pizza, Pasta.

Je besser man kocht, desto schlechter ist die Bilanz. Weil man einen höheren Warenaufwand hat und besseres Personal braucht."

Was für ein beeindruckender junger Mann.

Ein Jesuszitat fällt mir ein: "Ich bin das Brot des Lebens!"

Heute sagt der Chefarztvater über seinen Sohn: "Er hat früh eine andere Reife gehabt als ich, im Grund ist er dem Leben viel näher. Er ernährt Menschen."

Quelle:

<https://chrismon.evangelisch.de/artikel/2023/54202/fachkraeftemangel-so-wird-das-handwerk-attraktiver>,
zuletzt abgerufen am 19.11.23, 22.13h

Redaktion: Rundfunkpastorin Sabine Steinwender-SchnitziusQuelle: