

Wustrau. Es klingt ein bisschen wie ein Märchen: „Ich arbeite in einem Schloss.“ Das konnte Peter Hellmann, der weder Prinz ist noch sonst irgendeinem adligen Geschlecht entstammt, stolz von sich behaupten. Der Koch aus Lindow ging ein Vierteljahrhundert im Zienschloss in Wustrau seiner Berufung nach. Ende April wurde er in den Vorruhestand verabschiedet.

Das Wustrauer Schloss im ländlich-barocken Stil wurde 1747 von Hans Joachim von Zieten (1699 bis 1786) gebaut und befindet sich bis in die 1930er-Jahre in Privatbesitz der Adelsfamilien von Zieten, von Zieten-Schwerin und von Orten. Nach der Wende wurde das Schloss zur Fortbildungs- einrichtung der Justiz des Landes Brandenburg. Seit 1993 dient es als Tagungsstätte der Deutschen Ritterakademie, die 20 Jahre zuvor in Triet gegründet wurde. Für rund 70 Tagungen pro Jahr wird das Gebäude mit Konferenz-, Seminar- und Gruppenräumen genutzt und verfügt über 70 Teilnehmerplätze. Zudem finden dort Kunstausstellungen, Besuchertage bei Vermisagen und Podiumsdiskussionen statt.

Für das leibliche Wohl der Gäste sorgte Peter Hellmann 25 Jahre lang mit zwei weiteren Köchen, zwei Küchenhilfen und drei Servicekräften. Er war als Chefkoch unter anderem für die Warenbestellung verantwortlich. „Jede Mahlzeit wurde genau kalkuliert“, erklärte er. Täglich überblickte er Frühstück, Mittag und Abendbrot der Besucher, dazu kamen die Wochenend-, Monats- und Jahresabrechnungen. Doch Hellmann

Porträt:

Peter Hellmann

Gekocht habe er in den vergangenen Jahren weniger, segnete aber Suppen und Essen ab. „Ich habe nie erlebt, dass irgendwas versalzen war“, sagte der Meisterkoch, dem stellvertretend Dirk Teichert zur Seite stand. Ihn hatte Hellmann 1992 eingestellt, da ein zweiter Koch in der Tagungsstätte benötigt wurde. Die Männer trafen sich damals bereits auf sportlicher Ebene und spielten Fußball. In der Küche arbeiteten beide Meisterköche reibungslos miteinander.

Der 44-jährige Dirk Teichert trat nun die Nachfolge von Peter Hellmann an.

Der Lindower selbst hatte an seinem letzten Arbeitstag, am 30. April, nicht wirklich viel zu tun. Es war der Abreisetag für die Tagungsteil-

nehmer, da ist ein Koch mehr beschäftigt. Einige Vertreter der Tagungsstätte hatten sich von Peter Hellmann bereits verabschiedet. „Ich bin gar nicht aufgeregt und freue mich, dass ich in Rente gehen kann“, sagte er.

Dem 63-Jährigen, der die Vorruhestandsregelung in Anspruch nahm, sieht man sein Alter nicht an. Trotz seiner grauen Haare würde er glatt als Mittfünfziger durchgehen. Schwungvoll nahm er ein letztes Mal kurz vor Feierabend in routinierter Art ein, zwei, drei Kuchenteller auf und

deckte die Tische für seine Verabschiedung ein. Zwei Dutzend Mitarbeiter sowie der Direktor der Tagungsstätte in Wustrau, Dr. Rainer Hornung, bereiteten ihm einen feierlichen Abschied.

„Er hinterlässt einen bleibenden und bei manch einem einen besonderen Eindruck mit seiner positiven Direktheit und Brummeligkeit“, so Hornung über Peter Hellmann. Zudem lobte er die angenehme Zusammenarbeit und dass der Haushalt immer gestimmt habe. Trotz der unterschiedlichen Teams in dem Haus wusste in der Küche jeder, wo es lang geht – dank Peter Hellmann.

Bevor alle ihre Sektgläser hoben und auf sein Wohl tranken, bekam Peter Hellmann zahlreiche Blumen und Geschenke überreicht – unter anderem ein Kuvert von Dr. Rainer Hornung, mit dessen Inhalt der Koch a.D. seinem Wunsch nach einer Mortortkessensäge ein Stück näher kam.

„Ich bin immer gerne zur Arbeit gekommen“, sagte Peter Hellmann und legte seine weiße Schürze ab. Er freut sich aber auf die viele Freizeit, die vor ihm liegt, und auf die Arbeit am eigenen Haus und im Garten. Dort gebe es immer etwas zu tun. Faulenzen will er nicht, sondern in Bewegung bleiben.

Jeder der ihn kennt, weiß: Fitness war und ist dem Geschäftsführer des Lindower Sportvereins Grün-Weiß wichtig. Auch seinem Posten als Stadtverordneter in Lindow wird er in Zukunft mehr Zeit widmen können.

Selbst in den letzten Stunden seines Arbeitstages in der Ritterakademie in Wustrau war bei Koch Peter Hellmann keinerlei Gefühl von Aufregung zu spüren. „Vielleicht kommt das später“, überlegte er und ließ zum Abschied die Gläser klingen.



Gar kein Problem: Obwohl er keine Servicekraft sondern Koch ist, kann Peter Hellmann mehrere Kuchenteller souverän tragen. An seinem letzten Arbeitstag waren es nur drei. Foto: Inez Bandoly