

# Himmliche Kost

Schon der erste Blick weckt Sehnsüchte. Essen spricht alle Sinne an und – so sagt ein Sprichwort – „hält Leib und Seele zusammen“. Das körperliche und seelische Wohl steht auch bei Martha's Finest, dem ersten kirchlichen Caterer Deutschlands, im Mittelpunkt.

Foto: gettyimages

Das Lob kommt in hohen Tönen: „Leckerer Essen, das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, das Personal ist stets höflich und freundlich.“ Petra Wundtke, Office-Managerin einer großen Frankfurter Wirtschaftskanzlei, vertraut seit zwei Jahren auf die Dienste „Martha's Finest“: Bei der Weihnachtsfeier der Kanzlei, dem Stehempfang für 200 Gäste während der Buchmesse oder regelmäßig beim Fingerfood für Besprechungen.

Werner Fuchs 1999, er leitet seit über 20 Jahren den Kronenhof, nach neuen Einnahmequellen. Gastronomische Erfahrung hatte der Verein schon. „Seit vielen Jahren kochen wir im Winter für Obdachlose täglich etwa 400 Essen.“

Ein Glücksfall war der Name. Martha wirkt sympathisch und persönlich, meint Werner Fuchs, auch bei denen, die den biblischen Hintergrund nicht kennen. In

lungsreichen Job: „Ich habe mit Menschen zu tun, berate und verkaufe, koordiniere, mache Buchhaltung ...“

### ... eines verbindet

Zufriedene Kunden sind der höchste Lohn für Birthe Waschulzik, „wenn mir der Chef die Hand drückt und sagt: Das haben Sie super gemacht.“ Mitten drin zu sein im Leben fasziniert Geschäftsführer Werner Fuchs am Catering. Etwa beim Fest während des Down-Sportler-Festivals Anfang Mai. „Im Römer waren 700 Menschen aus allen Schichten, die eines verbindet: ihre Kinder mit Down-Syndrom. Viele von uns begreifen das als Leid. Doch diese Menschen haben ausgelassen gefeiert.“

Aus dem Geheimtipp in Kirchenkreisen ist schnell ein anerkannter Dienstleister geworden. Doch Werner Fuchs bleibt realistisch. Die Existenz des kirchlichen Caterers hängt am wirtschaftlichen Erfolg auf einem Markt „mit Konkurrenz ohne Ende“. Wachsen müsse man, aber mit Bedacht. Vor allem raus aus der Enge. Der Geschäftsführer träumt von einer richtigen Großküche.

RAINER LANGE

Fotos: Martha's Finest



Im Frankfurter Bahnhofsviertel, in der Wilhelm-Leuschner-Straße, ist „Martha's Finest“ zu Hause. Eng ist es hier. Überall stehen Regale, Kartons, Stiegen. Die Küche ist im Keller. Zwei Räume, vollgestellt mit Herd, Kessel, Grillplatten, Backofen und Arbeitsplatten. Hier zaubern die drei Köche an manchen Tagen festliche Büfets für bis zu 1.000 Personen.

### Sympathisch und persönlich

„Martha's Finest“ gehört zum „Kirchlichen Dienst in der Gastronomie“. Der Verein beherbergt im Wohnheim „Kronenhof“ junge Azubis, die in Frankfurter Hotels ihre Lehre machen. Zwei Pädagogen betreuen die Minderjährigen. Die Catering-Idee entstand aus finanziellen Nöten. Als kirchliche Zuschüsse gekürzt wurden, suchte Diakon

Marthas Haus war Jesus regelmäßig zu Gast, sie bewirtete und umsorgte ihn. Die Namenspatronin ist Vorbild für die kirchlichen Caterer. „Gastgeben und beherbergen ist sehr wichtig für Menschen“, sagt Geschäftsführer Fuchs. „Und dabei wollen wir zuverlässiger Partner sein.“

Knochenarbeit ist das, oft stressig: kochen und garnieren im Akkord. Stühle, Tische, Geschirr und Platten schleppen. Von früh morgens bis nachts auf den Beinen sein, oft am Wochenende. „Das ist mein Ding.“ Birthe Waschulzik strahlt. Die junge Hotelfachfrau ist die einzige Frau im achtköpfigen Team und hat schon als Azubi im Haus gewohnt. Nach der Lehre hat sie bei „Martha's Finest“ angefangen. Eine super Entscheidung, meint sie zu ihrem abwechs-

Martha's Finest Catering  
 Wilhelm-Leuschner-Straße 12  
 60329 Frankfurt am Main  
 Tel.: 0 69/27 22 07 87  
 www.marthas-finest.de

echt Info

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter [www.echt-online.de](http://www.echt-online.de)

Sinnlich	8/9	Lebendig	10/11	Glaube kompakt	12/13	LebensArt	14	Meinung	15
Spielen mit dem Augenblick		Beduinenzelt am Main		Mensch, Gott!		LebensArt – bunte Kirche		Gottesdienste mit Event-Charakter?	