

Muckefuck oder Bohnenkaffee?

Muckefuck oder Bohnenkaffee – ich weiß, was für dich gut ist. Lange Jahre war diese Haltung Praxis in der stationären „Behindertenhilfe“. Petra Thomas hofft, dass dieses Kapitel heute Geschichte ist ...



Petra Thomas,
Bethel.regional, v. Bodel-
schwingsche Stiftungen
Bethel

Noch Ende der 1970er Jahre habe ich erlebt, dass stationär betreute Menschen in der Behindertenhilfe ihren Bohnenkaffee selber kaufen mussten. In der Einrichtung gab es „Muckefuck“ oder gesüßten roten oder Kräutertee, so erzählte es mir Helga Domran¹. „Es fing in den 1960er Jahren an damit, dass wir ein Viertel Pfund Kaffee kauften, diese Menge gab es damals. Den Kaffee mussten wir selber bezahlen, denn bei uns im Heim gab es nur Muckefuck, Bohnenkaffee war nicht vorgesehen. Für uns war es wunderbar, am Nachmittag eine Tasse Kaffee zu trinken, genauso wie die Schwestern, die uns betreuten. Da hat sich im Laufe der Jahre viel getan. Zum Glück ist heute eine gute Tasse Bohnenkaffee selbstverständlich so wie viele andere Dinge auch.“

Muckefuck, was ist das eigentlich?

Ersatzkaffee wird im Wesentlichen aus Getreide und Malz hergestellt. In Deutschland war besonders in der Nachkriegszeit Bohnenkaffee Mangelware. In Gaststätten fand man damals sogenannten „Deutschen Kaffee“ auf der Getränkekarte. In der Familie gab es häufig „Linde's Kaffee-Ersatz-Mischung“ in der bekannten weißen Packung mit den blauen Punkten oder „Kathreiners Malzkaffee“ in der rot-weißen Schachtel. 1954 kam in Deutschland „Caro-Instant“, hergestellt aus Gerste, Malz, Zichorie und Roggen, als erstes Instant-Ersatzkaffeetränk auf den Markt und verdrängte meist die oben genannten nicht-löslichen Produkte.

Mocca faux

Die Bezeichnung Muckefuck wird unterschiedlich verwendet. Man vermutet, dass die Bezeichnung Mocca faux (französisch für falscher Kaffee) 1870 während des deutsch-französischen Krieges oder während der französischen Besetzung des Rheinlandes unter Napoleon eingedeutscht wurde. Der Duden dagegen benennt als Herkunft die seit dem 19. Jahrhundert im

Rheinisch-Westfälischen belegte umgangssprachliche Verwendung Muckefuck als dünnen Kaffee, der sich aus dem rheinischen Mucken (für braunen Holzmulm) und dem rheinischen fuck (für faul) gebildet habe. Eine weitere Erklärung ist die Verwendung im Französischen als Synonym für Café prussien/Preußischer Kaffee, einer Mischung aus Bohnenkaffee und Zichorienwurzel als Streckungsmittel.²

Bohnenkaffee, Muckefuck oder roter Tee?

Ersatzkaffee, das heißt doch, es gibt ein Original, es gibt etwas Besseres. Wer hat die finanziellen Ressourcen oder die Macht zu entscheiden, für wen es den Ersatz und für wen es das Original gibt? Wer hat den Schlüssel zur Küche, wer entscheidet, was gekauft wird und was es zum Essen gibt?

Ungehinderter Zugang zu Lebensmitteln – das war in Heimen für Menschen mit Behinderung lange Zeit nicht selbstverständlich. Und nicht nur das, in der evangelischen Behindertenhilfe lebten Diakonissen und Diakone mit ihren Familien in der Einrichtung und wurden dort natürlich auch mit gepflegt bzw. gepflegten sich selbst. Die Hausmutter oder die Küchenschwester hatten den Zugriff auf die Lebensmittel. Sie bestimmten über die Menge und die Qualität. Gute Butter oder Margarine? Bohnenkaffee, Muckefuck oder roter Tee?

Für die Mitarbeiterinnen gab es beim Frühstück mit den Schwestern andere und vielfältigere Lebensmittel als in den Wohngruppen. Auch das Ambiente war ein anderes: Der Frühstücksraum war gemütlich eingerichtet und es gab edleres Porzellan. Man konnte daran erkennen, wer Macht hatte und wer nicht.

Ich schöpfe dir

An einer meiner ersten Arbeitsstellen erlebte ich noch, dass das Mittagessen durch die Mitarbeiterinnen auf die Teller gefüllt wurde. Wir kannten natürlich den Hunger und die geschmacklichen Vorlieben der Einzelnen und konnten daher die Essensmengen ungefähr einschätzen. Mit Selbständigkeit, Selbsteinschätzung und Selbstbestimmung hatte diese

¹ Namen geändert.

² Quelle: Wikipedia.



Praxis nichts zu tun. Eine große Neuerung war, dass für alle Tische im Esszimmer Schüsseln gekauft wurden und dass sich jede Person die gewünschte Menge selbst auffüllen „durfte“. Alle Seiten mussten diese neue Praxis einüben.

- Wieviel Hunger habe ich? Wieviel Essen brauche ich um satt zu werden?
- Wenn ich das gesamte Gemüse oder Fleisch auf meinen Teller lege, bekommen die anderen am Tisch nichts mehr davon und es gibt Streit.
- „Ich habe mir noch nie selbst etwas aufgefüllt, das kann ich nicht!“ In diesem Fall mussten die Mitarbeiterinnen lernen, nicht sofort einzugreifen und das Essen wieder selbst auf den Teller zu füllen, sondern zu beraten und zu unterstützen. Und das jeden Tag aus Neue.

Küchentür abgeschlossen

Wenn alles gut läuft, sind Essen und Ernährung etwas Lustvolles und sehr Individuelles. Das fällt in der stationären Betreuung auch heute (teilweise) immer noch schwer. Die Versorgung muss organisiert werden, (Essens-) Zeiten im Tagesablauf sind festgelegt. Da treten individuelle Lösungen schnell in den Hintergrund und sind gefährdet. Dazu kommt die „Definitionshoheit“ der Mitarbeitenden, manchmal durch Mediziner unterstützt, was gute Ernährung und was gesund ist:

- Übergewicht ist schlecht, wie wäre es mit einer Diät?
- Viel trinken ist gut und wichtig, da stehen zu jeder Mahlzeit zwei große Becher neben dem Teller, die unbedingt getrunken werden müssen.
- Da ist jemand, der in der Nacht in die Küche geht und sich Lebensmittel aus dem Kühlschrank nimmt? Es wird im Team diskutiert, ob die Küchentür abgeschlossen werden sollte.

Für Mitarbeitende ist das eine Gratwanderung zwischen Selbstbestimmung und der notwendigen unterstützenden (und kontrollierenden?) Assistenz. Es setzt hohe Bereitschaft zur Selbstreflexion voraus. Wie würde es mir gehen, wenn andere in den elementaren Bereich meiner Ernährung eingreifen? Würde ich es zulassen, dass jemand entscheidet, ob ich eine Diät machen soll oder nicht und würde ich mich dann an diese Vorgaben halten?

Lebenslange Diätbeglückung

Eindrücklich in Erinnerung ist mir Marlene Preiss mit ihrem Gewicht zwischen 90 und 120 Kilo seit ihrem 15. Lebensjahr. Generationen von Mitarbeitenden haben sich daran versucht bei ihr eine Diät durchzusetzen. Es passierten dann regelmäßig zwei Dinge: Eine weitere Gewichtszunahme trat ein und im Einkaufsmarkt stahl Frau Preiss Kekse. Natürlich wäre unter gesundheitlichen Aspekten weniger Gewicht besser gewesen und trotzdem konnte dieses Ziel nie erreicht werden. Nach dem Ausstieg aus der zentralen Versorgung mit Lebensmitteln für Frühstück und Abendessen geschahen interessante Dinge.

Gab es vorher unter den Mitarbeitenden Diskussionen über die unbedingt notwendige Vielfältigkeit von Wurst und Käse wurden nun alle Klientinnen und Klienten nach ihren Wünschen gefragt und es wurde gemeinsam entschieden und im Idealfall auch eingekauft. Lena Hellwig bestand fortan darauf, nur noch Schwarzbrot mit Harzer Käse zum Abendbrot zu essen. Sie war damit besonders zufrieden. In der Gemeinschaftsverpflegung hatte es diesen Käse nicht gegeben.

Ich trinke meine Tasse Kaffee und beobachte die Leute

Es muss nicht zwingend etwas Besonderes, Tolles zum Essen geben, wichtig ist, dass Wünsche erfüllt werden. Pfannkuchen, Bratkartoffeln, Rührei, Mahlzeiten, sind in zentraler Versorgung zwar herzustellen, aber überstehen den Transport in der Regel nicht unbeschadet. Es macht eben Spaß, die Kartoffeln für die Bratkartoffeln zu schälen und es ist ein Erlebnis für viele Sinne beim Pellen der Zwiebeln zu weinen, dabei zu sein wenn der Pfannkuchenteig hergestellt wird und den Geruch von Pfannkuchen und Bratkartoffeln in der Nase zu haben.

Helga Domran erklärte mir, wie sich für sie das Thema Essen positiv entwickelt hat, wie zufrieden sie jetzt ist. Sie kann aber nicht nur bezogen auf Essen und Trinken wählen, sie wird generell in Dingen, die ihr Leben betreffen, gefragt und darüber ist sie froh. Noch einmal Frau Domran: „Ich gehe in die Cafeteria, da trinke ich in Ruhe eine Tasse Kaffee, esse ein Stück Kuchen und dann trinke ich noch eine Tasse Kaffee. Ich sehe mir die Leute an, die kommen und gehen und das ist schön.“