

Pressemitteilung

12.03.2020

Herrin der Töpfe, Kessel und Pfannen

Bara Horvat kochte 46 Jahre lang bei der Rummelsberger Diakonie in Altdorf für Kinder und Jugendliche– Goldenes Kronenkreuz zum Abschied

Altdorf – Ihr Reich war die Küche. Zuerst im Wichernhaus und dann im Wilhelm-Löhe-Haus. 46 Jahre lang kümmerte Bara Horvat sich um das leibliche Wohl der Kinder und Jugendlichen in den Einrichtungen der Rummelsberger Diakonie. „Ich habe immer gekocht, was den Kindern auch geschmeckt hat“, erzählte die 63-Jährige, die die Küche im Löhehaus in den vergangenen fünf Jahren leitete.

Anfang März ging die 63-Jährige in den Ruhestand. „Bara Horvat war uns eine wertvolle Mitarbeiterin, der es immer um das Wohl der Kinder ging“, lobte Karin Ballwieser, Leiterin der Einrichtung für Kinder und Jugendliche der Rummelsberger Diakonie, bei der Abschiedsfeier. Ballwieser überreichte der verdienten Mitarbeiterin zum Abschied das goldene Kronenkreuz, die höchste Anerkennung der Diakonie. Und sie wünschte Bara Horvat alles Gute für den „Unruhestand“.

Und tatsächlich hat sich die 63-Jährige noch nicht so ganz an die Ruhe daheim gewöhnt. Kochen für zwei Personen, für ihren Mann und für sich, ist für die gelernte Hauswirtschaftlerin ein Klacks. „Im Löhehaus habe ich täglich für 130 Leute gekocht.“ Schweinebraten mit Klößen, Lasagne mit Salat, Gulaschsuppe mit Nudeln: Bara Horvat war die Herrin der Töpfe, Kessel und Pfannen. „In den großen Kesseln haben wir Nudeln gekocht. Da passten 10 Kilo rein.“ Und in der großen Bratpfanne hat das Küchenteam 20 Schnitzel auf einmal gebraten. „Bei der Rummelsberger Diakonie hat es mir sehr gut gefallen“, lobte Bara Horvat ihren ehemaligen Arbeitgeber. Sie bedankte sich für die Unterstützung, die sie erhalten hat, für die familiäre Atmosphäre auf der Arbeit und bei ihren netten Kolleg_innen, mit denen die Arbeit immer Spaß gemacht habe.

Gerne erinnerte sie sich zurück, als sie mit 16 Jahren von Kroatien zu ihrer Schwester nach Deutschland gezogen ist. „Ich habe als Aushilfe in der Küche des Wichernhauses begonnen.“ Ihre Freude und das Interesse an der Arbeit ist der damaligen Küchenleitung im Wichernhaus aufgefallen und sie schickte die junge Frau auf die Hauswirtschaftsschule nach Feucht. Drei Jahre lang hat die Ausbildung gedauert. „Ich sprach damals nicht gut Deutsch und die Kolleg_innen haben mich sehr unterstützt“, erzählte Bara Horvat.

Als die Küche des Wichernhauses nach Rummelsberg verlegt wurde, hat sich Bara Horvat eine Stelle im Wilhelm-Löhe-Haus gesucht. Einige Jahre wurde die Einrichtung noch von einem anderen sozialen Träger unterhalten, bevor sie 1998 in die Trägerschaft der Rummelsberger Diakonie übergang. Die zusätzlichen Leistungen für Mitarbeitende des Sozialunternehmens hat die Mutter von zwei Söhnen im Laufe ihres Arbeitslebens zu schätzen gelernt. Mitarbeitende haben zum Beispiel Anspruch auf einen Zuschuss zur

Pressemitteilung

Kinderbetreuung und können einmal jährlich eine bezuschusste Reise in schickes Hotel unternehmen. Ein weiteres Plus: „Die Rummelsberger Diakonie hat über 40 Jahre für mich in eine Rentenversicherung eingezahlt hat. Das ist jetzt ein schönes Zubrot“, freute sich Bara Horvat.

Heike Reinhold (3.157 Zeichen)

Ansprechpartnerin

Heike Reinhold

Telefon 0171 33 97 563

E-Mail: reinhold.heike@rummelsberger.net

Fotos und Bildunterschriften



Pressemitteilung



Bara Horvat kochte 46 Jahre lang für Kinder und Jugendliche der Rummelsberger Diakonie in Altdorf. Foto: Karin Ballwieser

(druckfähige Fotos finden Sie auf rummelsberger-diakonie.de/presse)