



So wird's gemacht: Jörg Ellerbrock, Werkstattleiter und Currysauce-Schöpfer, demonstriert Jasmin Singh, Anke Bredenkötter, Nadin Kühlhorn, Christine Klatt und Beate Janz (hinten, v. l.) die hohe Kunst der Fritten-Zubereitung.

FOTO: PAUL PRÖTER

Viel Leckeres für den schnellen Hunger

Behindertenwerkstatt betreibt Imbiss nahe der B 239

■ **Kirchlengern** (p.p.). Es gibt großen und kleinen, aber auch schnellen Hunger. Letzterer könnte Leute befallen, die nach Feierabend in einer endlos scheinenden Pkw-Kolonne stehen, keine Chance für schnelles Vorkommen sehen und denen dann wie eine Fata Morgana eine Imbissbude mit leckeren Sachen in den Blick fällt.

Auf solche Zeitgenossen, unterwegs in Richtung B 239, aber auch auf Berufstätigen Gewerbegebiet Oberbehme und – nicht zuletzt – auch auf die Wünsche der eigenen Leute zielt ein Schnellimbiss, der jetzt direkt vor der Werkstatt Oberbehme der Lebenshilfe Lübbecke steht und der am Montag, 3. Novem-

ber, in Betrieb geht. Projektleiterin ist Antje Schumacher, unterstützt wird sie von der Oberbehmer Küchenchefin Beate Janz sowie von der Großküche der Werkstätten in Lübbecke, die jeden Tag ein anderes Gericht für die Außenstelle Oberbehme zubereiten. Dazu gibt es wochentags von 8 bis 18 Uhr Brat- und Currywurst, Fritten, Koteletts, Schnitzel, Chicken-Crossies, Frikadellen und Kaffee. Und das alles wird angeboten von Mitarbeiterinnen der Werkstatt Oberbehme, die gestern mit großem Interesse den Vorträgen des Werkstattleiters Jörg Ellerbrock über Fritten ganz allgemein und speziell die Qualitäten der selbst kreierten Currysauce lauschten.