

PRESSEMITTEILUNG

Die Ferienspiele als logistische Höchstleistung

Bad Soden am Taunus, 22. Juli 2025 Während draußen auf dem Sportplatz Fußball gespielt, im FreiBadSoden geplanschelt oder im Alten Kurpark eine Schnitzeljagd veranstaltet wird, herrscht in der Küche der Hasselgrundhalle Hochbetrieb. Denn dort sorgt Verena Paul, die „gute Fee“ der Ferienspiele, dafür, dass bei den 246 teilnehmenden Kindern und 46 Betreuerinnen und Betreuern niemand hungrig bleibt.



Verena Paul ist seit vier Jahren für die Verpflegung bei den Ferienspiele zuständig. Foto: Stadt Bad Soden am Taunus.

Das Foto steht [hier](#) zum Download zur Verfügung

Seit vier Jahren ist Verena das Herzstück der Verpflegung – und das mit einer bewundernswerten Mischung aus Organisationstalent, Nervenstärke und ganz viel Herzblut. „Es macht mir Spaß, mit den jungen Leuten zu arbeiten. Es ist wie eine große Familie. Kein Tag ist wie der andere, und gerade das ist schön“, sagt sie mit einem Lächeln, während sie mit geübten Handgriffen Paprika schnippelt.

Pressekontakt:
E-Mail: kommunikation@stadt-bad-soden.de
Tel.: +49 6196 208-433

Morgens halb acht in Bad Soden

Der Tag beginnt früh. Noch bevor sich die erste Gruppe auf den Weg Richtung Schwimmbad oder Sportplatz macht, sind in der Küche bereits rund 450 Brote oder Brötchen geschmiert – täglich, versteht sich. Liebevoll belegt mit Marmelade, Käse, Aufschnitt oder Nutella werden sie gruppenweise verpackt und von beiden Fahrern pünktlich zu den jeweiligen Ausflugsorten gebracht.

In der ersten Woche allein gingen dabei rund 2.000 Brötchen über die Theke – begleitet von 9 Kilogramm Marmelade, 12,5 Kilogramm Aufschnitt, 2,5 Kilogramm Käse und nicht weniger als 12 Kilogramm Nutella. Für den herzhaften Snack zwischendurch standen 8 Kilo Wiener Würstchen und 5 Kilo Frikadellen bereit.

Wenn 55 Bleche Pizza nicht reichen

Für die Mittagsverpflegung verwandelt sich die Hasselgrundhalle zur Großküche. Da wird gekocht, geschnippelt, gewürzt und portioniert – ganz so, als würde man eine kleine Kaserne versorgen. Am 16. Juli zum Beispiel standen Nudeln mit Tomatensoße auf dem Speiseplan: 10 Kilogramm Pasta, 8,5 Kilo geschälte Tomaten, 6,5 Liter Soße, dazu 3,5 Kilogramm Mozzarella und 5,5 Kilogramm Streukäse. Ein Lieblingsgericht, bei dem nur selten Reste übrigbleiben.

Und an den besonderen Tagen kommen die bei den Kindern so beliebten Highlights wie die unglaublichen 55 Bleche Pizza, 200 Brat- und Rindswürste oder – ganz heiß begehrt – die 36 Kilogramm Chicken McNuggets auf den Tisch. Der krönende Abschluss: 340 Hamburger, für deren Zubereitung am letzten Ferienspieltag schon alles vorbereitet und bestellt ist.

Nicht nur Energiezufuhr...

Verena Paul weiß: Essen ist mehr als bloße Energiezufuhr und auch wichtig für die gute Laune. Gut, dass die Ferienspielküchenfee mittlerweile eine Routine hat „An manchen Tagen wird mehr gegessen, an anderen weniger. Das macht die Planung nicht ganz einfach, zumal wir alles frisch zubereiten“, erklärt sie. „Aber mittlerweile haben wir ein gutes Gefühl dafür entwickelt.“

Alle Lebensmittel werden fachgerecht entsprechend dem Hygiene- und Sicherheitskonzept in der Hasselgrundhalle aufbewahrt, gekühlt oder frisch verarbeitet – mit viel Liebe zum Detail und einem Blick für Qualität.

Und auf die Frage, ob sie im nächsten Jahr wieder mit dabei sein wird, kommt die Antwort prompt: „Ja, auf jeden Fall!“ So bleibt eines sicher: Solange Verena in der Küche steht, müssen sich weder Kinder noch Betreuerinnen und Betreuer Sorgen um knurrende Mägen machen.

Diese Pressemitteilung als pdf, weitere aktuelle Nachrichten aus Bad Soden am Taunus sowie Bildmaterial zum Download finden Sie in unserem Pressebereich unter www.bad-soden.de.