

## Der Trauerkaffee = Trauertafel, Leichenschmaus, Tröster, Grabfutter, Totensuppe, ...

Ihr Bestattungshaus ist in **Rothenburg ob der Tauber, Steinweg 2**. Es verfügt über einen Neubau mit eigener Trauerhalle und der Möglichkeit, in einem separaten Raum ein Trauerkaffee für max. 80 Personen anzubieten.



### Die Situation!

Elisa Gebhardt ist in ihrem 72. Lebensjahr eines „natürlichen Todes“ verstorben. Seit drei Jahren war sie verwitwet, sie lebte seit ihrer Geburt im mittelfränkischen Touristenort Rothenburg ob der Tauber - zuletzt in einer 3-Zimmerwohnung. Aus ihrer Ehe mit Benedikt Gebhardt gingen drei Kinder hervor: Bernd, Torsten und Susanne. Alle drei sind verheiratet, wohnen in der BRD verstreut und haben eigene Kinder bzw. Enkelkinder. Frau Gebhardt war gelernte Konditoreifachverkäuferin und hat in verschiedenen Cafés/Gasthäusern der Stadt gearbeitet. Sie war eine freundliche und lebenslustige Dame, die einen großen Bekanntenkreis hatte. Im Beratungsgespräch mit den drei Kindern wird deutlich, dass zu den **Bestattungsfeierlichkeiten am Freitag um 13.30 Uhr** zahlreiche Trauergäste aus Nah und Fern kommen werden. Die Kinder rechnen mit ca. 120 Gästen zur Bestattungsfeier (Aussegnung als Sargfeier in der Trauerhalle auf dem Alten Friedhof – Ansbacher/Erlbacher Straße mit anschl. Beerdigung im einstelligen Wahlgrab des Ehemannes), von den Gästen soll ca. die Hälfte zum anschl. Trauerkaffee **direkt eingeladen** werden. Der **Trauerkaffee** soll **gegen 15.30 Uhr** stattfinden. Dabei spielt Geld eine untergeordnete Rolle, denn Frau Gebhardt war mit den **gebackenen Spezialitäten Rothenburgs** eng verbunden.



Nachdem die Kinder schon seit längerem aus Rothenburg weggezogen sind, sollen sie sich um den Trauerkaffee kümmern. Im Gespräch erfahren Sie, dass Frau Elisa Gebhardt sehr gern im Lokal/Café „Baumeisterhaus“ in Rothenburg (Obere Schmiedgasse 3/Marktplatz) gearbeitet hat, dass auch eine eigene Konditorei hat. Sie informieren sich im Internet!

### I. Aufgaben zum „Baumeisterhaus“ als Ort des Trauerkaffees:

1. Hat nach Ihrem Eindruck das Lokal „Baumeisterhaus“ genügend Platz für die Gäste? Passen die Räumlichkeiten für eine Trauertafel? Passt die Lage des Hauses?
2. Rothenburg (und auch das „Baumeisterhaus“) hat eine besondere Spezialität, die als „süße Versuchung“ v. a. für eine Kaffeetafel geeignet ist. Welche besondere Spezialität ist gemeint? (Kein Essensangebot!)
3. Es sollen nur bestimmte Personen eingeladen werden. Sie raten dazu „**Einladungskarten**“ mit den Trauerbriefen/-karten zu versenden bzw. bei der Trauerfeier zu übergeben. Gestalten/Formulieren Sie eine Einladungskarte mit passenden/ergänzenden Daten als Vorschlag für die Angehörigen!
4. Können Sie sich Gründe denken, warum das „Baumeisterhaus“ die Trauertafel **nicht** ausrichten möchte?

II. Nehmen Sie an, das „Baumeisterhaus“ möchte die Kaffeetafel nicht ausrichten. Sie unterbreiten den Alternativ-Vorschlag, dass die **Kaffeetafel in Ihrem Bestattungshaus** (Steinweg 2) stattfinden kann.

1. Welche Vorteile hätte der Vorschlag für die Angehörigen?
2. Wie würden Sie die Trauertafel anordnen/gestalten/dekorieren, wenn Sie frei über die Platzierung der Tische und Stühle bestimmen könnten, der Raum ausreichend groß ist, variable Möbel zur Verfügung stehen und Sie ein schönes Ambiente anstreben? Machen Sie einen Vorschlag!
3. Auf welche Art und Weise würden Sie die Verköstigung im Bestattungshaus organisieren?
4. Nachdem die Kaffeetafel immer öfters genutzt wird, möchte Ihr Chef, dass Sie einen **Auftragsbogen** entwerfen. Welche **wesentlichen Daten** muss dieser enthalten, damit er vom Auftraggeber unterschrieben werden kann und damit man weiß, was – wo - wann – wie organisiert werden muss.
5. Letztlich geht es immer um die Kosten. Preis pro Person oder ein Pauschalbetrag für die zu erwartenden Trauergäste? Was ist besser? Die **Lehrkraft** hat eine **Angebotsliste mit den gewünschten Häppchen/Kuchen**. Erstellen Sie eine Mengen-Preis-Kalkulation für ca. 60 Trauergäste anhand dieser Liste! Schätzen Sie auch den Getränkebedarf?

**PS: Seien Sie erfinderisch (aber auch realistisch), wenn Sie für die Aufgabenstellung zusätzliche Angaben/Informationen benötigen!**

### Unser Angebot (Bruttopreise) – Hinweis: Ausgewähltes ist angekreuzt!

<input checked="" type="checkbox"/> ½ belegte Brötchen mit Aufschnitt, Salami oder Käse – garniert	0,90 €/St.	Anzahl: .....
<input checked="" type="checkbox"/> Schnittchen mit Schinken oder Streichkäse – garniert	0,90 €/St.	Anzahl: .....
<input type="checkbox"/> Schnittchen mit Lachs – garniert	1,10 €/St.	Anzahl: .....
<input type="checkbox"/> .....		
<input type="checkbox"/> .....		

Außerdem: Gulaschsuppe, Braten-, Schinken-, Aufschnitt-, Käseplatte, Menü, .... (Preis auf Anfrage)

⇒ *Bezug über die Catering GmbH Rothenburg*

---

<input checked="" type="checkbox"/> Rothenburger Schneeballen oder Mandelhippen	1,20 €/St.	Anzahl: .....
<input type="checkbox"/> Obstkuchen (Apfel, Himbeer, Johannisbeer, Erdbeer, ...)	1,20 – 1,40 €/St.	Anzahl: .....
<input checked="" type="checkbox"/> Blech-Kuchen (Käse und/oder Apfel/Streusel)	0,90 €/St.	Anzahl: .....
<input type="checkbox"/> Torte (Capuccino-, Käsesahne-, Erdbeersahne-, ....)	1,40 – 1,60 €/St.	Anzahl: .....
<input type="checkbox"/> .....		
<input type="checkbox"/> Käse-/Körner-/Vitalstangen	0,80 €/St.	Anzahl: .....

Außerdem: verschiedene Gebäckteilchen, Brezeln, .... (Preis auf Anfrage)

⇒ *Bezug über die örtliche Konditorei Grambert*

---

### Hausinternes Angebot – i. d. R. alles vorrätig

Kaffee, coffeinhaltig/-frei	4,00 €/Kanne
Cappuccino oder Milchkaffee	1,80 €/0,25 ltr.-Tasse
Tee (verschiedene Sorten)	4,00 €/Kanne oder 1,00 €/Tasse
Erdinger Weißbier	2,20 €/Flasche
- alkoholfrei	2,20 €/Flasche
Rothenburger Meisterbier	2,00 €/Flasche
- alkoholfrei	2,00 €/Flasche
Frankenwein – Müller-Thurgau	2,00 €/0,2 ltr.
Frankenwein – Rotling	2,00 €/0,2 ltr.
Mineralwasser	2,00 €/0,5 ltr.
Cola, Fanta, Apfelsaftschorle	2,00 €/0,5 ltr.
Säfte (Orange, Kirsche)	2,50 €/0,33 ltr.

---

Der Saal mit Standard-Dekoration kosten 100 Euro Pauschal (Blumengestecke, Kerzen, Gedeck, ...).

Die Tischformation ergibt sich u. U. aus der Anzahl der Gäste. Auf Wunsch bieten wir musikalische Untermalung an. Mikrophon / Lautsprecheranlage stehen zur Verfügung.

Haben Sie zusätzliche Wünsche, dann erstellen wir Ihnen gerne ein separates Angebot!

Die Durchführung eines Leichenschmauses hat eine lange Tradition. Dabei setzen sich die Gäste einer Trauerfeier nach einer Beisetzung zusammen, um gemeinsam zu essen und zu trinken. Der Leichenschmaus dient unter anderem dazu, den Angehörigen zu zeigen, dass nach der Trauer das Leben fortgeführt werden kann und dass die Hinterbliebenen in der Trauerphase nicht allein sind. Daher dient der Leichenschmaus auch der Trauerbewältigung. Neben dem Begriff Leichenschmaus werden unter anderen auch die Begriffe Trauerkaffee, Beerdigungskaffee, Leichenmahl oder Totenmahl für das gemeinsame Essen verwendet.

### **Idee des Leichenschmauses**

Der Leichenschmaus wird in der Regel von den nächsten Angehörigen des Verstorbenen organisiert. Dabei wird die ganze Familie eingeladen, aber auch andere Gäste der Trauerfeier dürfen am Essen teilhaben. Die Teilnehmer gedenken in einem gelockerten Rahmen dem Verstorbenen und tauschen sich über gemeinsame Erfahrungen aus. Dabei kann den Angehörigen vermittelt werden, dass das Leben trotz des Verlusts eines Familienmitgliedes weitergeht. Zudem soll gezeigt werden, dass der Tod zum Leben gehört. Dadurch soll die Auseinandersetzung mit dem Thema gefördert werden. Die Geschichten und Anekdoten aus dem Leben des Verstorbenen sollen zudem helfen, den Trauerfall zu verarbeiten und positive Gedanken zu erzeugen.

### **Gestaltungsmöglichkeiten des Leichenschmauses**

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, den Leichenschmaus abzuhalten. Zum einen kann dieser in einem Restaurant stattfinden, aber auch in den Räumlichkeiten der Familie. Mit der Variante, den Leichenschmaus zu Hause durchzuführen, können zudem Kosten gespart werden. Zudem kann eine vertraute Umgebung für die Hinterbliebenen eine Art der Trauerhilfe darstellen, in der eine entspannte Atmosphäre zulässig ist. In der Regel sind die Kosten der Gästebewirtung in einem Restaurant deutlich höher. Allerdings kann eine professionelle Bewirtung der Gäste eine große Entlastung der Hinterbliebenen darstellen, da die Organisation und Arbeit an eine gastronomische Einrichtung abgegeben werden kann.

### **Kritik am Leichenschmaus**

Der Leichenschmaus oder auch Trauerkaffee wird von vielen Menschen sehr kritisch betrachtet. Zwei Hauptgründe werden dafür herangezogen. Zum einen sind die Organisation und die Durchführung eines Leichenschmauses mit Kosten und Aufwand verknüpft. Dies kann in einigen Fällen zu einer zusätzlichen Belastung der Angehörigen führen. Zum anderen sind einige Menschen nach einer Beisetzung nicht in der Stimmung für ein zwangloses gemeinsames Essen mit der Familie. Einige Angehörige können dies als pietätlos ansehen. Daher sollte die Entscheidung für oder gegen einen Leichenschmaus genau abgewogen werden. Angehörige, die auf einen Leichenschmaus bestehen, sollten innerhalb der Familie ihre Standpunkte erläutern.