



Ehrenamtliche unter sich: Das Team der Suppenküche, Bodgan Bloch und rechts daneben Gudrun Barth, freut sich über die Unterstützung aus dem Hospizverein, von links: Karoline Arnold, Renate Winke, Marga Strömsdörfer, Dagmar Ammon. Foto: privat

Nicht nur Suppenküche - auch ein Ort vielfältiger Begegnung:

Hospizfrauen packen auch hier an

Wolfenbüttel. In der Suppenküche wird nicht nur Suppe gekocht – diese Erfahrung machen die ehrenamtlichen Helferinnen des Hospizvereins in der vergangenen Woche. „Ich war auf Schnipseln für einen riesigen Topf Suppe eingestellt“, berichtet Karoline Arnold. „Zwar gibt es auch Suppe dann und wann. Aber in der Regel wird ein komplettes Menü serviert.“

Zu viert verstärken sie an diesem Tag das Team der Suppenküche. Was steht auf dem Speiseplan? Köfte mit Zaziki, Tomaten-Gurken-Salat und Kartoffelstampf (traditionell mit viel Butter!). Als Nachtisch kommt Obstsalat mit Quark auf den Tisch.

Das Obst hat Dagmar Ammon eigens in Evessen gekauft. „Als Halbhuber hörte, wofür das Obst

ist, hat er mir eine extra große Kiste mit knackigen Früchten zusammengestellt“, freut sie sich.

Die Hospizlerinnen erfahren, dass viele Geschäfte und Händler die Suppenküche mit Lebensmitteln unterstützen – als Spende oder gegen einen geringen Betrag. Auch Privatpersonen bringen Esswaren zum Roncalli-Haus – an diesem Tag gibt ein Mann zwei Pakete Butter ab. Oder Vereine lassen etwas abgeben. „Das wirbelt den angedachten Speiseplan manchmal durcheinander“, heißt es. „An diesem Tag haben wir Kartoffeln in der Küche vorgefunden. Und so gibt es eben statt Reis Kartoffelstampf zu den Köfte.“

Heute sind 32 Gäste da, die sich über eine liebevoll zubereitete Mahlzeit sichtlich freuen. Serviert wird von 12 bis 13 Uhr. Alle genie-

ßen das Essen, manch einer bittet um Nachschlag. Auch die kurzen Gespräche mit den Frauen vom Hospizverein tun ihnen gut. Viele fragen nach – haben großes Interesse an der hospizlichen Arbeit.

In der „Schicht“ von halb neun bis 14 Uhr tauschen sich auch die Hospizlerinnen mit den Ehrenamtlichen der Suppenküche über ihr jeweiliges Engagement aus. „Ich bin beeindruckt, was es alles gibt und wo man sich engagieren kann“, resümiert Karoline Arnold. „Schade, dass ich mich nicht klonen kann. Ich würde überall gerne unterstützen.“

Für den späteren Hunger der Gäste sind zwischendurch auch Brote „geschmiert“ worden. Die werden gerne angenommen und eingepackt. Die Suppenküche bietet tatsächlich weitaus mehr als Suppe an...