



Ehrenamtliche unter sich: Das Team der Suppenküche (Bogdan Bloch und links daneben Gudrun Barth) freut sich über die Unterstützung aus dem Hospizverein (v. l.): Gundula Coenders, Karoline Arnold, Mileva Gerlach, Marga Strömsdörfer. Foto: privat

Hospizfrauen engagieren sich auch hier:

Ökumenische Suppenküche – ein Ort vielfältiger menschlicher Begegnungen

Wolfenbüttel. Mit Beginn des Winterhalbjahres hat die ökumenische Suppenküche im Roncalli-Haus wieder geöffnet. Zahlreiche Ehrenamtliche aus den verschiedenen Kirchengemeinden engagieren sich dort. So kann kontinuierlich – sechsmal in der Woche – von Montag bis Samstag, eine warme Mahlzeit angeboten werden.

An manchen Tagen kommt Unterstützung von Gruppen oder Vereinen. Der Hospizverein ist in diesem Jahr schon zum zweiten Mal dabei. „Schon mein erster Einsatz im Frühjahr hat mir viel gegeben“, sagt Karoline Arnold. „Das herzliche Miteinander, die Gespräche mit den Gästen haben mich sehr berührt.“

Diesmal verstärken die Hospizfrauen zu viert das Team der Suppenküche. Sie bringen Kekse mit und zwei große Kisten Äpfel. Das Obst hat der Hospizverein eigens in Evessen geholt. „Als Frau Halhuber hörte, wofür die Äpfel sind, hat sie uns die Kisten mit den knackigen Früchten gern geschenkt“,

freut sich Ulrike Jürgens.

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, oder Vereine sammeln Lebensmittel und lassen sie abgeben. „Das wirbelt den angedachten Speiseplan zwar manchmal durcheinander“, heißt es, „aber wir sind dankbar für jede Spende.“

Heute sind 40 Gäste da, die sich auf die liebevoll zubereitete Mahlzeit sichtlich freuen. An jedem Platz steht ein Tablett: Besteck und Serviette, eine Tasse für den frisch aufgebrühten Kaffee, Nachtschinken im Glas mit Pfirsich-Sahnequark und Keksstreuseln. Für den Hunger am Nachmittag liegen eine Wurst- und Käsestulle und ein Apfel bereit.

Auf dem Speiseplan steht heute Hähnchenbrust und Hähnchenschenkel mit Rotkohl und Kürbis-Kartoffel-Stampf – traditionell mit viel Butter. Gudrun Barth und Bogdan Bloch sind ein eingespiel-

tes Team. Mühelos gelingt es ihnen, die vier Hospizlerinnen in die Arbeitsabläufe zu integrieren. Bei einer wundervollen Stimmung arbeiten alle Hand in Hand. Karoline Arnold zieht den Vergleich mit einem Orchester: „Jede von uns hat ihren Part, ist konzentriert auf das Komponisten- und Dirigententeam und hält natürlich auch Kontakt zu den Mitspielern.“

„Wir servieren von 12 bis 13 Uhr“, erklärt Gudrun Barth, „selbstverständlich am Tisch. Das hat etwas mit Höflichkeit und Respekt zu tun.“ Und ihr Kollege Bogdan Bloch ergänzt: „Ein freundliches Lächeln gehört immer dazu. Gern würden wir auch mit jedem ein paar Worte mehr wechseln, aber bei 40 Gästen wie heute fehlt dazu die Zeit. Viele kommen regelmäßig, schließen Bekanntschaften. Die Gespräche, das soziale Miteinander sind für sie eine wertvolle „Zugabe“. Die Menschen genießen das Essen und auch die Herzlichkeit der Ehrenamtlichen. Sie sind dankbar und freuen sich aufs nächste Mal.“