

# PAPERPRESS

Jugend- und kommunalpolitischer Pressedienst Berlin

Nr. 477

Januar 2012

37. Jahrgang

...an weiteren tollen Projekten interessiert? Bitteschön:

## Wie bei Muttern: Eine heiße Suppe und eine ganze Menge persönliche Wärme

Die „Suppenküche Lichtenrade“ kocht für  
bedürftige Menschen und freut sich  
über eine große Spende



„Jetzt singt mir erstmal ein richtiges Weihnachtslied“, ruft Monika von der Suppenküche Lichtenrade in den vollbesetzten Speisesaal, indem viele Gäste schon ihre Suppe schlürfen. Andere stehen an der Essensausgabe und der erste Schub wartet nun auf die Lebensmittelausgabe, die von der ehrenamtlichen Helferin nun ankündigt wird. „Oh du fröhliche“ stimmen nun einige brummige Männerstimmen „artig“ an und andere stimmen in den Gesang ein. Moni, wie die Frau mit der „Berliner Klappe“ genannt wird, hat jede Menge „Herz und Seele“ und weiß genau, wie sie mit ihren Gästen umgehen muss und darf.

Es ist der 4. Advent und die Lichtenrader Suppenküche hat in diesem Jahr das letzte Mal auf. Jeden Sonntag heißt es ab 12 Uhr Mittag: „Suppe fassen!“ Etwas versteckt hinter dem Familien- und Nachbarschaftszentrum in der Finchleystraße 11 liegt ein flacher unscheinbarer Pavillon am Lichtenrader Graben, der am Sonntag zum Speisesaal für Bedürftige wird.

### Wie fing alles an?

Mit viel Engagement betreiben die ehrenamtlichen Helfer diese Einrichtung, die am 4. September 2005 ihre Pforten geöffnet hat. Der mittlerweile verstorbene evangelische Seelsorger Ernst-Ludwig Koch hat schon 2003 den Bedarf einer Suppenküche im Bezirk erkannt. Da aber kein Träger für die Idee gefunden wurde, wurde im April 2005 ein eigener Träger gegründet, der in dieser Form heute noch existiert: Der gemeinnützige Verein Suppenküche Lichtenrade e.V. war ins Leben gerufen!



Zuerst konnte man die Räumlichkeiten der Cafeteria des Familienzentrums der AHB gGmbH nutzen. Ein Ort war somit vorerst sicher. Dann ging es darum, dass Lebensmittelsponsoren bei den örtlichen Einzelhändlern gefunden werden, die die Grundlage für die Arbeit einer Suppenküche darstellen. Die „Klinken waren erfolgreich geputzt“, sodass die Suppenküche starten konnte. Wie **Christof Abraham**, einer der Organisatoren der Suppenküche, erzählt, fing alles mit einem so genannten „Hockerkocher“ und einem 50-Liter-Topf an. Der niedrige Hockerkocher steht heute noch in der Küche, nur jetzt wird eine große moderne Küchenkochmaschine genutzt.

Die ersten zehn Gäste im Jahre 2005, noch etwas schüchtern, freuten sich über den bunten Gemüseintopf und den Obstsalat. Die Suppenküche war geboren und nun mussten viele ehrenamtliche Helfer gesucht werden, denn es gab viel zu tun.

Köchin Anneliese wurde zum Beispiel im Lebensmittelgeschäft angesprochen, ob sie bei der Suppenküche mitmachen will und hat spontan zugesagt. Ein erster bedeutender finanzieller Anschlag kam von der Lichtenrader katholischen Salvator-Gemeinde.

Viele Sachen mussten organisiert werden. Von der Müllentsorgung angefangen bis hin zur Kühlung der Lebensmittel. Ein Rädchen muss in das Andere greifen. Heute besuchen die Lichtenrader Suppenküche regelmäßig 80 bis 120 bedürftige Menschen.

Da wartet viel Arbeit auf die Helfer! Am Freitag und am Samstag werden nicht verkaufte Lebensmittel von vielen Einzelhändlern eingesammelt. Die Lebensmittel sind einwandfrei und würden ansonsten nur im Wohlstandsmüll landen. Bisher wurde ein Transporter für das Einsammeln von der Diakoniestation zur Verfügung gestellt. Dies klappt aus organisatorischen Gründen nicht mehr, so dass die Suppenküche dringend ein Auto für regelmäßige Transporte benötigt. Nun werden in einigen privaten PKW die Händler im gesamten Bezirk und auch in den Nachbarbezirken und Gemeinden angefahren.

Am Sonntag geht es dann um 8 Uhr so richtig los. Die ehrenamtlichen Helfer finden sich ein und schnippeln als Erstes für den großen Suppentopf jede Menge an Zutaten. „Franz“ ist der Experte für das Fleisch und achtet darauf, dass auch kein Gramm für die Suppe verloren geht. Franz versichert glaubhaft: „Da wird auch nicht genascht!“ Gisbert ist mit viel Hingabe mit dem Abwasch beschäftigt; da fällt auch in der Vorbereitungsphase immer etwas an. Ohne die Köchin Anneliese würde die Küche kalt bleiben, da sie die Heldin am

Suppentopf ist. Der große 200-Liter starkstrombetriebene Kochkessel wurde von der Wilhelm-Ehrecke-Stiftung gestiftet und erleichtert die Arbeit sehr.

Die Stammbesetzung der Suppenküche ist seit vielen Jahren zusammen und arbeitet mit viel Liebe, Hingabe und Freude. Schön sind die glücklichen Gesichter der Helfer zu beobachten, die hier ihre Erfüllung gefunden haben. Einige haben tragische persönliche Schicksalsschläge zu berichten und trotzdem, oder gerade deswegen, kommen sie gerne in die Suppenküche und helfen. Alle geben unumwunden zu, dass es nicht „nur“ die soziale Tat ist, was sie zum Kommen bewegt, sondern es ihnen auch viel zurückgibt: „Hier finden wir Anerkennung, kommen mal raus und können einfach mal quatschen!“ Einige Helfer haben einen christlichen Hintergrund. Das spielt aber bei den meisten Helfern keine besondere Rolle, erläutert Teamleiter Christof. Sonst ist hier auch noch oft Traudel, die jahrelang ehrenamtliche Hilfe geleistet hat und nun im Rollstuhl sitzt.

Unterstützt werden die Helfer von Schülern des benachbarten Georg-Büchner-Gymnasiums, die jeweils über einige Wochen als Schulprojekt die Suppenküche tatkräftig unterstützen. Hier können die jungen Menschen praktische Hilfe leisten und auch jede Menge Sozialkompetenz erwerben. Das Projekt geht jeweils über einige Wochen und wird im Klassenverband geplant und ausgewertet.

Aber auch einige nicht ganz so freiwillige Helfer sind gerne willkommen. Jugendliche Straftäter leisten in der Suppenküche die so genannten „Sozialstunden“ ab. Nach dem Jugendgerichtsgesetz können als „Erziehungsmaßregeln“ Arbeitsleistungen vom Richter festgelegt werden. Juristisch ist dies dann keine Strafe, die in das Bundeszentralregister eingetragen wird. Hier können sich die Jugendlichen beweisen, ohne dass sie gleich als vorbestraft gelten und für alle Zeit abgestempelt sind. All diese Helfer, die Schüler und die Jugendlichen Straftäter, werden dringend von den Ehrenamtlichen gebraucht!



Gabriele und Klaus Kelb organisieren schon seit Jahren in der Lichtenrader Goethestraße einen wunderbaren „intimen“ Weihnachtsmarkt mit viel Unterstützung der ganzen Familie und der Nachbarschaft. Der Erlös ist auch in diesem Jahr wieder für die Suppenküche Lichtenrade gedacht. So konnte das Ehepaar Kelb an Christof Abraham eine Spende von beachtlichen 500 Euro überreichen! Alle Helfer der Suppenküche freuen sich riesig über diese Hilfe!

Hier wird geschnippelt und sortiert, wie am Fließband! Bei den Lebensmitteln „schwingt Monika das Zepter“, oder besser gesagt: mit einfühlsamer Hand versteht sie es die Ju-

gendlichen so anzusprechen, dass sie sich wohl fühlen und hilfreich bei der eng geplanten Zeit zur Hand gehen. Die Schüler und selbst die Sozialstunden-Jugendlichen fühlen sich angenommen. Hassan\* hat noch 300 Sozialstunden abzuleisten und gibt unumwunden zu, dass er es nicht gerne macht. Was jedoch beeindruckend ist, dass Hassan, trotz der frühen Uhrzeit am Wochenende, dabei sehr glücklich aussieht. Jenny\* hat nur noch 10 Stunden abzuleisten und freut sich auf das Ende ihres Einsatzes. Alle Stunden werden genau dokumentiert und dem Gericht mitgeteilt.



Kartoffeln, Rosenkohl, Broccoli, Gurken, Tomaten, Paprika, Orangen und Weintrauben stehen in den voll gepackten Transportkisten. Die fleißigen Helfer verteilen gleichmäßig die Lebensmittel in große Tüten, die nach der warmen Suppe abgegeben werden. Auch die Kuchenspenden werden in Tüten gepackt, damit auch Jeder etwas Süßes mitbekommen kann. Die Packaktionen sind sehr aufwendig, zumal hier über 100 Tüten gepackt werden müssen.



Zwischendurch sind am Vormittag mal zehn Minuten Zeit, damit auch die Stammebelegschaft einen Kaffee trinken kann. Dann geht es wieder weiter und in der Küche wird fleißig in der Suppe gerührt und abgeschmeckt. Als Nachtisch wird noch eine Quarkspeise vorbereitet, die am Ende nicht für alle reichen wird. Es geht immer danach, was von den Einzelhändlern gespendet wird und wie viele Gäste die Suppenküche besuchen. Heute sollen es über 120 Menschen werden, die schon vor dem Öffnungstermin um 12 Uhr vor dem Gebäude warten und sich unterhalten. Langsam sammelt sich auch eine Armada von Einkaufsrollern an, die dann

helfen sollen die schweren Lebensmitteltüten nach Hause zu bringen.

Ohne eine gute Organisation geht es nun einmal auch in der Suppenküche Lichtenrade nicht. In dem Haus, wo in der Woche Soziale Gruppen stattfinden, getanzt wird und Yoga angeboten wird, gibt es eine strenge Hausordnung: selbstverständlich keine Drogen, Zigaretten und Alkohol. Aber auch freundliche Umgangsformen sind angesagt!

Die Tische im Raum sind eng zusammengestellt, damit möglichst viele Personen Platz finden. Das man hier auch in Schichten essen muss, ist für alle später Kommenden kein Problem. Ich gehe mit meinem Fotoapparat auf Tauchstation, da ich spüre, dass die meisten Gäste verständlicherweise nicht fotografiert werden wollen.

Man sieht es den Menschen teilweise auch an den Gesichtern und der Kleidung an, dass es ihnen wirtschaftlich nicht gut geht. Darum heißt es auf der Website der Suppenküche: „Da nach unserer Grundüberzeugung Bedürftigkeit nicht nur zwischen Daumen und Zeigefinger zu bemessen ist und auch die Grenzen der wirtschaftlichen Bedürftigkeit sehr unterschiedlich empfunden und auch als Schmach gesehen werden, verzichten wir auf den Nachweis der finanziellen Bedürftigkeit und jeder Gast erhält ohne Ansehen der Person, des Alters oder der Herkunft und Religion etwas zum Essen.“ Organisator Christof ist sich sicher, dass alle Menschen die hier in dieser Enge eine Sonntagsmahlzeit einnehmen, auch bedürftig sind. So erhält auch nur derjenige eine Lebensmitteltüte, der auch etwas gegessen hat. Die Suppenküche besuchen viele Menschen aus Lichtenrade und der näheren Umgebung. Auch heute werden viele deutschstämmige Russen dabei sein. Nachdem es anfänglich Probleme gab, ist das Miteinander aller Gäste heute gegeben. Jeder findet jemanden und kann sich unterhalten. Den Helfern wird dann manchmal auch anerkennend auf die Schulter geklopft.

Die Suppe ist fertig und jetzt wird ein Weihnachtslied gesungen!

Dann geht um kurz nach 12 Uhr die Tür auf und die wartenden Menschen „stürmen“ den Suppenküchen-Bungalow. In einer langen Schlange stellen sie sich vor das Ausgabefenster der Küche und Anneliese, Franzl und eine Jugendliche mit Sozialstunden beginnen mit der Ausgabe.



Kleine, mittlere oder große Portion, mit Nachtisch oder ohne. Anneliese kennt oft schon ihre „Pappenheimer“. „Am Anfang musste man Einigen noch sagen, dass man 'Guten Tag' und vielleicht auch 'Danke' sagt. Jetzt klappt es oft perfekt“ erzählte die Küchenfee.

Dann gehen die Tablets aus und die Suppenausgabe stoppt kurzfristig. Die ersten Teller werden zurückgebracht und diejenigen, die einen Euro Pfand geben, erhalten ein Los für die Warteschlange bei der späteren Lebensmittelausgabe. „Nummer 88: Mist! Das kann ja dauern“ sagt schmunzelnd ein älterer freundlicher Herr. Insgeheim freut es sich, da er so ein bisschen mehr Zeit hat, um mit seiner Begleitung zu flirten. „Kinder werden hier bevorzugt behandelt und brauchen sich nicht anzustellen“, erläutert Christof Abraham die Regeln. Heute sind aber nur wenige Kinder in die Suppenküche gekommen.



Die ersten Teller sind wieder abgewaschen und die Suppenausgabe geht weiter und der Ablauf beginnt von vorne. Nun kommt Monika in den Essensraum, nimmt sich das kleine Megafon und fordert die versammelte Gesellschaft auf ein Weihnachtslied ein. Monika kann „Oh, Du fröhliche“ gar nicht richtig genießen, denn sie hat schon wieder die Organisation bei der Lebensmittelausgabe im Kopf. Aus einem kleinen Raum heraus werden die gepackten Tüten ausgegeben. Jeder gibt seine Wartenummer ab und erhält den einen Euro Pfand zurück. Lebensmittel und Kuchen sind der Lohn des Wartens. Eine kleine Tüte mit Brot haben sie schon direkt nach der Mahlzeit erhalten. Wer ein Gefäß mitgebracht hat, erhält auch noch einen Eintopf zum Mitnehmen. Elfriede aus der Nachbarschaft ist zufrieden: „Der Eintopf war wieder sehr lecker. Ich brauche dazu auch kein Maggi, wie die meisten Gäste.“ Die Lebensmittel werden im „Rentner-Porsche“ verstaut und dann wird der Heimweg angetreten.

In der kleinen Küche ist Hochbetrieb und über zehn Helfer wuseln hier rum und legen Hand da an, wo ihre Hilfe benötigt wird. Gisbert, der Chef am Abwasch, ist jetzt hier die Hauptperson!

Die letzten Gäste essen ihre Suppe und dann werden schon die Stühle und Tische zusammengestellt. Das ganze Haus muss wieder ordentlich hinterlassen werden: „Für die Sauberkeit am Ende sorgen unsere jungen Helfer mit den Sozialstunden“, erzählt Christof und ist zufrieden, dass die ehrenamtlichen Helfer wenigstens davon befreit sind. Fegen, wischen, ordnen: Am späten Nachmittag ist es vollbracht und der Schlüssel kann umgedreht werden. Jetzt gehen die Helfer nach Hause und freuen sich schon auf das nächste Mal, wenn sie ihre „Kollegen“ treffen.

#### Ein Märchen und noch Wünsche

Für mich als Beobachter, der sehr freundlich von der Crew aufgenommen wurde, ist die Suppenküche Lichtenrade ein richtiges Weihnachtsmärchen, das auch tatsächlich in Erfüllung gegangen ist.

Auch wenn die Suppenküche mit den Helfern für Lichtenrade ein Glücksfall ist, so hat man hier auch Sorgen und Wünsche. Die temperamentvolle „Chefin“ der Suppenküche, Alex Benkel, die heute wegen einer Erkrankung nicht da sein konnte, ist der Motor und die Seele der gemeinnützigen Einrichtung: „Ehrenamtliche Helfer werden immer gesucht.“ Christof erläutert, dass mit allen Interessierten vorher ein Gespräch geführt wird, damit die gegenseitigen Vorstellungen, Erwartungen und Fähigkeiten deutlicher werden.

Ein kleiner Lieferwagen zur freien Verfügung, das wäre für den Lebensmitteltransport wünschenswert. Wenn Christof Abraham einen Wunsch bei einer guten Fee frei hätte, würde er sich einen Lieferwagen mit Kühlung wünschen, damit die Lebensmittel nicht verderben.

Einer der elementarsten Wünsche ist aber, dass man ein größeres festes Quartier in Lichtenrade findet, dass die immer mehr werdenden Bedürftigen auch aufnehmen kann: „Das Ganze muss aber auch finanzierbar bleiben!“ erläutern die Organisatoren. Auch der bisherige Raum für die Kühlschränke und für die Lebensmittelausgabe ist viel zu klein. Die Helfer kleiden sich in einer engen Toilette um und haben keinen Platz zum Unterstellen ihrer privaten Sachen.

Um vielleicht einige Wünsche und Notwendigkeiten erfüllen zu können, ist der „Förderkreis Suppenküche Lichtenrade“ gegründet worden. Jede Spende an die Suppenküche oder an den Förderkreis hilft!

Alex Benkel ist stolz auf den Kulturpreis 2011, der von der BZ als Publikumspreis für „Helden im Alltag“ verliehen wird: „Der tanzende Bär ist ein Ansporn für alle Helfer der Suppenküche, dass wir unsere Arbeit gerne weitermachen! Wir freuen uns auch sehr über die großzügige Spende der Familien Kelb. Aber wir sind dringend auf weitere Hilfe und Unterstützung angewiesen!“

Die Suppenküche Lichtenrade ist eine vorbildhafte Einrichtung, die nicht nur viel von Nächstenliebe redet, sondern sie Woche für Woche praktiziert!

Danke an alle Helfer, an die Jugendlichen der Georg-Büchner-Schule und an die nicht ganz so freiwilligen Helferinnen und Helfer mit den Sozialstunden! Ihr macht ein Märchen wahr!

#### Thomas Moser

BerLi-Press ([www.berli-press.de](http://www.berli-press.de)) für [www.lichtenrade-berlin.de](http://www.lichtenrade-berlin.de)

[www.suppenkueche-lichtenrade.de](http://www.suppenkueche-lichtenrade.de)

\*Namen wurden von der Redaktion abgeändert

#### Spendenkonten:

Suppenküche Lichtenrade e.V.  
Deutsche Bank (BLZ 100 700 00) Kto.nr.: 1368000  
Förderkreis Suppenküche Lichtenrade e.V.  
Deutsche Bank (BLZ 100 700 00) Kto.nr.: 136800001  
(Spendenquittungen werden auf Wunsch gerne ausgestellt)

#### Einzelhändler, die die Suppenküche bisher unterstützten:

Back Baran, Bäckerei und Hotel Oberfell, Butter Lindner, Fleischerei Jens Dankert  
Frucht-Oase, Früchte Basar, Kaisers, Korella Fleischwaren GmbH, Nah Kauf, NETTO.