

Mehr als nur ein Sattmacher

Viel positive Resonanz für die Suppenküche der Tafel / 1022 Euro Einnahmen aus dem Verkauf selbst gemachter Marmeladen

KAPPELN „Was wird heute der Nachtisch?“, fragt Helga Haubold, verschwindet kurz zur Tafel-Ausgabe und kommt mit zwei großen Bechern Erdbeerquark und Bananen in den Händen wieder in die Küche. „Das ist doch prima“, meint Rosi Brückner zu ihrer Ausbeute. In den Töpfen auf dem Herd neben ihnen gart die Kartoffelsuppe. In zwei Stunden ist Mittagessensausgabe, dann muss sie servierfertig sein. „Heute mit Rindfleisch satt“, sagt Helga Haubold, deutet zu den Töpfen und hofft: „Das essen alle.“ Mit beiden Händen gibt sie den geschnittenen Lauch hinein und rührt ihn kräftig unter. „Das reicht erstmal. Den Rest machen wir, wenn es soweit ist.“

Seit drei Jahren gibt die Suppenküche der Kappelner Tafel jeden Freitag im Begegnungszentrum in Ellenberg ein Mittagessen für Bedürftige aus, seit drei Jahren stellen sich Helga Haubold und Rosi Brückner dafür regelmäßig an den Herd. Unterstützt werden sie dabei von Anke Hank, Helga Käding und „Hahn im Korb“ Wolf-Dieter Haubold. Angefangen hat alles mit Kochkursen, die die Tafel in Schulen angeboten hatte. Daraus ist die Idee entstanden, einmal wöchentlich ein warmes Mittagessen im Begegnungszentrum anzubieten und die Suppenküche war als ein Projekt zwischen der Tafel und Bedürftigen, die hier ihre Hilfe als Hobbyköche einbringen können, geboren.

Auf den Tisch kommt, was das Angebot der Tafel hergibt. „Und natürlich die Angebote im Supermarkt.“ Anfang der Woche würden die Zeitungsbeilagen nach preiswertem Fleisch durchforstet, dann überle-

„Wenn man jahrelang für die Familie gekocht hat, dann kann man die Mengen auch für so viele Menschen hochrechnen.“

Helga Haubold
Suppenküche

gen sich die Küchendamen, was sie kochen wollen und geben ihre Zutatenliste an die Tafel-Helfer weiter. „Die legen unter der Woche alles zur Seite, was wir brauchen“, erklärt Haubold. Schon am Donnerstagbeginnen dann die Vorbereitungen. Was schon geschnippelt werden kann, wird es auch. „Wir können hier natürlich keine großen Menüs zaubern.“ Aber zwei Gerichte



Wissen ganz genau, was eine gute Kartoffelsuppe ausmacht: Helga Haubold (69, hinten) und Rosi Brückner (72) von der Suppenküche. JENSS

zur Auswahl oder ein Nachtisch sei schon mal drin.

Als „gute alte Hausmannkost“, beschreibt Helga Haubold den Speiseplan der Suppenküche. „Wir sind ja schließlich ganz normale Hausfrauen“, sagen sie über sich. Rezeptideen kommen ihnen immer. „Wir kochen hier, was unsere Männer auch jahrelang gegessen haben.“ Hin und wieder müsse auch mal improvisiert werden, aber „am Ende stand immer etwas auf dem Tisch“, weiß Rosi Brückner. „Wenn man jahrelang für die Familie gekocht hat, dann kann man die Mengen auch für so viele Menschen hochrechnen“, meint Haubold. Auch dann, wenn einem nur vier Herdplatten zur Verfügung stehen. Das sei alles eine Frage der Vorbereitung und Organisation.

Bis zu 80 Haushalte versorgt die Tafel durchschnittlich in der Woche. „Nicht jeder isst auch bei der Suppenküche“, sagt Tafel-Chef Burkhard Rautenberg. Aber die Resonanz sei groß. „Es kommt von allen Seiten ein positives Echo“. Wenn es ausnahmsweise mal kein warmes Mittagessen

gebe, „dann hören wir hier das Raunen der Bedürftigen“, so Rautenberg. Auch viele Flüchtlinge kommen zu der Tafel und essen bei der Suppenküche. Darauf sind Haubold und ihr Team eingestellt: „Kassler und Sauerkraut isst nicht jeder“, sagt sie. Deshalb versuche das Suppenküchen-Team immer auch eine Alternative wie Nudeln oder Reis anzubieten. „Meist gelingt uns das auch.“ Bisher sei noch jeder satt geworden. Und: „Beschwert hat sich auch noch niemand und wenn doch habe ich ja noch meine Suppenkelle“, scherzt die 69-Jährige.

Um herauszufinden, was bei den Bedürftigen ankommt, hat sie eine Tasse mit einem Teelöffel, um sie das Mittagessen probieren zu lassen. „Wenn sie ein Lächeln im Gesicht haben, dann weiß ich, dass es ihnen schmeckt.“ Das Mittagessen ist mehr als nur ein Sattmacher. „So können wir unsere Kultur und Essgewohnheiten näherbringen“, meint Haubold. „Essen verbindet. Am Tisch kommen alle zusammen“, ergänzt Tafel-Chef Rautenberg. Die Inte-

gration funktioniere bei der Tafel sehr gut.

Finanziert wird die Suppenküche aus den Einnahmen vom „Showkochen“, das der Wirtschaftskreis Pro Kappeln initiiert. Sie gehen an Spendewort und von dort an die Tafel. Die Damen der Suppenküche erwirtschaften zudem einen Teil des Geldes selbst. Aus den Sommerfrüchten kochen sie Marmelade und verkaufen sie, wann immer sie Gelegenheit dazu haben, auf Basaren oder Märkten in der Stadt. 1022 Euro konnten sie in diesem Jahr so einnehmen und der Tafel spenden.

Für Helga Haubold und Rosi Brückner beginnt um 12.30 Uhr die Ausgabe. Bis dahin müssen die Tische gedeckt, Kaffee gekocht und das Essen noch einmal abgeschmeckt werden. „Wir können immer Unterstützung gebrauchen“, meint Haubold. Über Freiwillige freue sich das Team.

Mareile Jenß

➤ Wer das Team der Suppenküche unterstützen möchte, kann sich bei Burkhard Rautenberg unter ☎ 01 71 / 937 7836 melden.