

„Die Leute ändern ist nicht unser Auftrag“

...aber jede und jeder ist willkommen

Ein Abend als Hilfs-Suppenschöpfer in der Gassenküche

Von Jörg Bertsch

Basel. Der schwermütige Klaus* und die aufgekratzte Rita gehören zu den ersten, die mir auffallen. Sie kommen kurz nacheinander an die Theke, wo ich aus einem grossen Warmhaltegefäss Suppe schöpfe und die Teller mit dem gemischten Salat richte. „Mach mer no chly Suppe meh dry“, sagt Klaus und schaut mich aus seinem stoppelbärtigen Gesicht traurig an. – „Ych hätt gärn numme griene Salat“, bestellt Rita, „an däm Sellerie isch mer z’vyyl Mayo.“

„Ych muess nämlich uf d Liinje achte“, erklärt sie und lacht schrill und fröhlich. Sie nimmt ihr Tablett, auf dem bereits ein grosser Teller mit Hörnli, G’hacktem und Öpfelmues, zwei Becher Tee und ein Pappteller mit einem Stück Aprikosenwähe stehen, und balanciert es mit grazilem Schritt zum Sechser-Tisch in der Ecke. Rita ist eine stattliche Mittfünfzigerin, stark geschminkt, und trägt zu schwarzen Strümpfen einen kurzen schwarzen Zipfelrock und eine kecken breitkrempigen Hut. Sofort ist sie mit den Leuten an ihrem Tisch in eine angeregte Unterhaltung verwickelt.

Sie und Klaus gehören zu den rund 70 Frauen und Männern, die heute in der Gassenküche am Lindenberg in Kleinbasel zum Abendessen kommen. „Das sind extrem wenige“, erklärt mir Thomas, einer vom Kernteam, der neben mir hinter der Theke steht und Hörnli mit G’hacktem schöpft. „Normalerweise geben wir um die 120 Essen pro Abend aus. Aber jetzt, zwischen den Feiertagen, kommt vielleicht doch der eine oder die andere irgendwo bei Freunden oder Verwandten unter.“

Wenn die Gäste der Reihe nach Tee, Dessert, Hauptspeise, und dann bei mir Suppe und Salat gefasst haben, treffen sie am Ende der Theke auf Jerry. Er nimmt ihnen die drei Franken ab, die ein Abendessen kostet. Jerry hat nicht nur die Geldkassette vor sich, sondern auch einen Karteikasten mit einer Karte drin für jeden Stammgast. Bis zu drei Mal kann man anschreiben lassen. Ebenfalls wird notiert, wenn jemand mehrere Mahlzeiten vorauszahlt. Ein Extremnotfallkässeli hat es auch – für die, die schon drei Striche und immer noch kein Bargeld haben.

Ab 17 Uhr hatten wir die Theke eingerichtet, Geschirr parat gestellt, Wähen aufgeschnitten, Salat auf Teller verteilt, damit der erste Ansturm der Gäste flott bewältigt werden konnte. Etliche hatten schon draussen in der Kälte gewartet, bis Claudia um Viertel nach fünf die Türe aufschloss. Dann strömten sie herein und verteilten sich nach dem Essenfassen an die Tische in den drei Erdgeschossräumen dieses Altstadthauses: Frauen und Männer, Alte und Junge, abenteuerlich und zivil gekleidete Menschen, Leute, denen man ansieht, dass es ihnen schlecht geht, und solche, die gute Laune demonstrieren. Niemand wird hier gefragt, wer er ist und warum er kommt. Und mancher kommt sicher nicht nur des währschaften Essens wegen, sondern auch, weil es hier warm und gemütlich und weil man unter Menschen ist.

Nach 18 Uhr wird es an der Theke etwas ruhiger. Ich nehme mir einen Teller Hörnli und setze mich zu Klaus und Cécile, die beide schon gegessen haben. Sie sitzt, vor sich hin starrend, vor ihrem dritten Becher Kaffee, in einen schäbigen Mantel gehüllt, lange schwarze Haare und ein verblissenes Hämatom unterm Auge. Plötzlich bemerkt sie mich, wie aus einer Trance aufwachend, blickt hektisch auf und spricht mich an: „Ca va?“ Aber noch ehe ich mir eine Antwort auf Französisch zurechtgelegt habe, ist Céciles Kinn wieder auf die Brust gesunken.

Erst jetzt sehe ich, dass der schwermütige Klaus einen zottligen Hund dabei hat. Lucky heisst er. „Är isch e Genie“, sagt Klaus. „Är cha zelle. Bis uf drei, mänggmol bis uf vier.“ – „Jo, bisch e feyne“, sage ich zu Lucky, als er mir sein Kinn aufs Knie legt. Und gehorchen könne der Hund auch, fügt das stolze Herrchen hinzu. „Aber nur wänn's wichtig isch.“ Jetzt lächelt Klaus tatsächlich.

20 nach sieben fängt Claudia an, stehen gelassenes Geschirr abzuräumen und die Tischkerzlein zu löschen. Ein später Gast trifft ein, Typ abverheiter Akademiker, und will noch eine Mahlzeit. Er ist der erste, der ziemlich laut ist heute Abend. „Das ist doch unglaublich“, ruft er erbost. „Jetzt bombardieren die Gaza. Eine Schweinerei ist das. Ein abgekartetes Spiel!“ Thomas geht nicht darauf ein. Reicht ihm den gefüllten Teller und sagt: „Muesch aber jetz nümme blämperle. 's isch gly Fyyroobe.“

Als, ziemlich pünktlich, alle draussen sind, wird geputzt, gefegt, gewischt und die Theke fürs Frühstück vorbereitet. „Seid ihr eigentlich alle Sozialarbeiter oder so?“, frage ich naiv. „Kein einziger“, sagt Michael (ein Mann wie ein Schrank mit ausgedehnten Tätowierungen auf den Armen), „Sozialarbeiter können wir hier nicht brauchen. Die würden die Gäste ändern wollen. Aber das ist nicht unser Auftrag.“

*alle Namen von Gästen geändert

Mehr als Hilfe gegen den Hunger

Die Gassenküche ist auch ein niederschwelliger Treff

Basel (jb). Die Gassenküche im Haus „Zum stillen Wind“ am Lindenberg in Kleinbasel richtet sich an Menschen, die in Not geraten sind, aus welchen Gründen auch immer. Von Montag bis Freitag werden ein kostenloses Frühstück, ein Abendessen für drei Franken und am Sonntag ein kostenloser Brunch angeboten. Die Mahlzeiten sind vollwertig, reichhaltig und abwechslungsreich. Sie werden in der Restaurant-Küche der Begegnungszentrums Union, wenige hundert Meter entfernt, zubereitet und dann in Warmhalteboxen an den Lindenberg gebracht. Das Angebot ist auf etwa 120 Mahlzeiten ausgerichtet.

Für viele Gäste, die sonst niemanden haben, ist die Gassenküche auch eine Art „Familie“, ein Ort, an dem sie sich wohl und willkommen fühlen. Es gibt klare Regeln: Keine Drogen zum Beispiel, und keine Gewalt. Das fest angestellte Kernteam besteht zurzeit aus sieben Frauen und Männern mit unterschiedlich grossen Teilzeitpensen. Sie werden wechselweise unterstützt von rund vier Dutzend freiwilligen Helferinnen und Helfern mit unterschiedlichsten beruflichen Hintergründen, die stundenweise und unentgeltlich helfen. Bei der Zubereitung des Essens werden auf freiwilliger Basis auch Gäste eingesetzt, die so eine minimale Tagesstruktur erhalten.

Die Gassenküche ist als Verein organisiert und finanziert sich zu einem grossen Teil über Spendengelder, zum Beispiel von Stiftungen, Privatpersonen, Firmen und kirchlichen Institutionen. Die Gassenküche erfreut sich in Basel gesellschaftlichen Wohlwollens. Die Liste des Patronatskomitees liest sich fast wie ein „Who's'who“ der Stadt. Der Basler Daig lässt seine Armen nicht im Stich.