

Ökumenische Suppenküche – Hospizfrauen helfen:

Ort großer Nächstenliebe

Wolfenbüttel. Für den Hospizverein gehört die Unterstützung der Suppenküche zum festen Programm. Zweimal im Jahr heißt es für vier Ehrenamtliche: Kochschürze umbinden, ran an die Arbeit. Unter Anleitung von Bodgan Bloch und Gudrun Barth wird sortiert, gewaschen, geschält und geschnippelt. Dem Küchenteam des Hauses gelingt es mühelos, die vier Hospizlerinnen in die Arbeitsabläufe zu integrieren. Bei guter Stimmung arbeiten alle Hand in Hand.

Diesmal steht auf dem Speisezetteln: Hackbraten mit Rosenkohl und Bohnen, Salzkartoffeln und Kartoffelpüree. Zum Nachtisch gibt es Obstsalat. Viel Zeit zum Erzählen bleibt nicht. Für die vier Frauen vom Hospizverein ist es nicht alltäglich, mit so großen

Töpfen zu hantieren. Ab 12 Uhr wird serviert, und bis dahin sollen auch die Tische eingedeckt sein. Eine halbe Stunde vorher treffen bereits die ersten Gäste ein. Sie freuen sich gerade an diesem un-

gemütlichen Tag auf die warme Mahlzeit. Was es wohl gibt? Einige rätseln bereits – welche Gerüche sind auszumachen?

Heute sind sechzig Gäste da. Vor jedem ein Tablett: darauf Besteck und Serviette, eine Tasse für den frisch aufgebrühten Kaffee, der Nachtisch. Für den Hunger am Nachmittag liegen eine Wurst- und Käsestulle bereit. Serviert wird am Tisch. „Das hat etwas mit Höflichkeit und Respekt zu tun“, sagt Bodgan Bloch. „Ein freundliches Lächeln gehört auch immer dazu.“ Die Gespräche, das soziale Miteinander werden als ganz besondere „Zugabe“ erlebt. Die Gäste genießen sowohl das Essen als auch die Herzlichkeit – und freuen sich aufs nächste Mal. Auch die Frauen vom Hospizverein kommen gerne wieder.



„Küchenchef“ Bodgan Bloch freut sich über die Verstärkung aus dem Hospizverein (v. l.): Maren Müller, Dagmar Ammon, Mileva Gerlach und Marga Strömsdörfer. Foto: privat

Schaufenster Wolfenbüttel, 02.02.2025