

Gemeinsam lecker essen – das beste Mittel gegen Einsamkeit

Von Nina Louis

27. Dezember 2023, 09:05

Die Caritas setzt mit ihrer „Suppenküche“ ein Zeichen für den gesellschaftlichen Zusammenhalt. Auch zum letzten „Suppenküche“-Termin in diesem Jahr am 27.12. sind alle, die Lust auf ein leckeres Essen und Geselligkeit haben, herzlich eingeladen.

Auf der grauen, vielbefahrenen Kölner Straße in Oberbilk herrscht anonymes Treiben. Mittendrin eine kleine Oase: Aus dem Caritas zentrum plus strömen warmes Licht und der köstliche Geruch nach frisch zubereitetem Essen. Da, wo sich sonst vor allem Senior:innen zu Geselligkeit und Austausch zusammenfinden, tummeln sich heute Menschen jeden Alters. Der Welcome Point der Caritas Düsseldorf, die Gemeindec Caritas und die Katholische Pfarrgemeinde St. Josef in Oberbilk haben alle Menschen im Viertel zu einer leckeren Mahlzeit eingeladen. Es gibt selbstgemachte Maultaschen und duftendes Wildgulasch – kostenlos.

„Einsamkeit vorbeugen und Menschen zusammenbringen“

Die „Suppenküche“ findet jedes Jahr den gesamten Dezember hindurch einmal wöchentlich statt. „In Zeiten besonderer finanzieller und sozialer Herausforderungen wollen wir damit ein Zeichen für den Zusammenhalt setzen und – im wahrsten Sinne des Wortes – eine Stärkung anbieten“, erklärt Carolin Golzarandi, Fachberatung Gemeindec Caritas beim Caritasverband Düsseldorf. „Ein gemeinsames Essen mit frischen Zutaten in geselliger Runde ersetzt keine staatliche Unterstützung, doch es bringt Menschen zusammen und ermöglicht Hilfestellungen für den Einzelnen.“ Gerade rund um Weihnachten sei es besonders wichtig, Einsamkeit vorzubeugen und Geborgenheit zu ermöglichen. „Was könnte dazu besser geeignet sein als ein gemeinsames Essen?“

Das findet auch die 75-jährige Angelika. „Das Essen hier ist einfach nur spitze“, schwärmt die sympathische, redegewandte Dame. Zusammen mit ihrer gleichaltrigen Freundin Waltraud ist sie Stammgast im zentrum plus. Beide nutzen auch weitere Angebote der Caritas, von gemeinsamen Ausflügen bis hin zur Handy-Reparatur. „Ich bin sehr froh, dass es diese Möglichkeiten gibt“, sagt Angelika und winkt einer Nachbarin zu, die am Nebentisch sitzt.

18 Kilogramm Wildgulasch, 200 handgemachte Maultaschen und 30 Liter Kürbissuppe

Am Herd der Suppenküche stehen ausschließlich ehrenamtliche Köch:innen. Gekocht wird normalerweise fleischlos, oft mit geretteten Lebensmitteln. Auch das Mitnehmen einer Mahlzeit nach Hause ist möglich. Heute ist ein besonderer und etwas anderer „Suppenküche“-Termin, denn der Experte am Herd ist der Pempelforter Maultaschen-Spezialist Fridl Querling. Der gebürtige Schwabe mit dem pinkfarbenen Paillettenhut ist passionierter Hobbykoch. Seine handgemachten Maultaschen aus erlesenen Zutaten verkauft er normalerweise im Internet (www.lecker-maultaschen.de) und auf verschiedenen Märkten. Einmal jährlich kocht er für die Suppenküche und spendet auch alle Zutaten. Heute gingen bereits mehr als 80 Portionen durch die Essensausgabe, und das bedeutet: 18 Kilogramm Wildgulasch, rund 200 Maultaschen und 30 Liter Kürbissuppe. Da bedeutet schon allein der Transport einen immensen Aufwand. „Ich mache das gerne und sehe es für mich als Beitrag, der Gesellschaft etwas Gutes zurückzugeben“, erklärt Fridl Querling seine Motivation. Schon seit der ersten „Suppenküche“-Aktion 2019 ist er dabei und will auch im nächsten Jahr wieder einen der insgesamt vier Termine im Dezember übernehmen.

Die nächste und für dieses Jahr letzte „Suppenküche“ findet statt am

27. Dezember von 16.00-18.00 Uhr

im Welcome Point,

Kölner Straße 267,

40227 Düsseldorf-Oberbilk

Alle, die Lust auf eine leckere und gesunde Mahlzeit in netter Gesellschaft haben, sind herzlich eingeladen. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

