



Menschen

Reinhard Knobloch über die Suppenküche Nachschlag, großzügige Spenden und Menschenwürde.

VON CAROLIN SCHNEIDER



Ehrenamtliche servieren den Gästen das Essen. Bei jeder Suppenküche gibt es vier Gänge: Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert.

Fotos: Suppenküche Nachschlag/p

Suppenküche: Hier bekommt jeder Nachschlag

Seit mehr als fünf Jahren gibt es bei der Adventgemeinde in der Weststadt jeden Monat eine Suppenküche. Dort servieren Ehrenamtliche Bedürftigen, aber auch allen anderen, die kommen, ein warmes Essen. Das Angebot findet immer mehr Zulauf. Oft ist der Kirchenraum bis auf den letzten Platz besetzt.

Es ist nur ein kleiner Zusatz, aber einer mit großer Bedeutung. Der Mittagstisch bei der Adventgemeinde heißt nicht nur Suppenküche Nachschlag. Vorangestellt ist der Zusatz „die etwas andere“. Doch was macht die Suppenküche Nachschlag so besonders? „Wir wollen nicht nur satt machen, sondern den Gästen Würde geben“, erklärt Reinhard Knobloch, einer der Organisatoren. Für die Klientel, die die Suppenküche in Anspruch nimmt, sei es etwas Besonderes, ein Vier-Gänge-Menü auf Porzellantellern serviert zu bekommen, an einem Tisch, der mit Servietten und Blumen dekoriert ist. „Diese Menschen müssen normalerweise immer für das Essen anstehen, immer ihren Ausweis zeigen“, so Knobloch. In den Räumen der Adventgemeinde in der Weststadt ist das nicht so. Dort werden die Gäste bedient.

Die Idee für die Suppenküche kam aus der Kirchengemeinde. Kurz nach der Flüchtlingswelle 2015 habe man sich Gedanken gemacht, wie man helfen kann. „Der Gemeinde war wichtig, dass es nicht nur was für die Flüchtlinge, sondern für die Allgemeinheit ist“, so Reinhard Knobloch. Nach einem Projekttag fiel die Entscheidung auf eine Suppenküche. Sie ist ein Projekt des Advent-Wohlfahrtswerks, die Adventgemeinde in der Weststadt stellt die Räume zur Verfügung – und viele Ehrenamtliche.

Am Anfang gab es acht Ehrenamtliche aus der Gemeinde. Inzwischen ist der Helferkreis größer geworden. „Wir sind für alle offen, egal welches Alter, egal welche Religion, egal woher“, sagt Reinhard Knobloch. Inzwischen helfen rund 60 Freiwillige bei der Suppenküche. Die erste Suppenküche fand im Juni 2017 statt. Seitdem gab es jeden Monat eine Essensausgabe – auch in den Pandemiezeiten. „Die Bedürftigen traf die Pandemie am ärgs-

ten. Deshalb haben wir immer das gemacht, was möglich war“, so Knobloch. Die ersten drei Monate gab es nur eine Lebensmittelausgabe, dann Essen zum Mitnehmen. Das gibt es auch heute noch, auch wenn die Kirche zum Essen vor Ort schon lange wieder geöffnet ist.

Mit 35 Besuchern hat die Suppenküche 2017 begonnen, im September 2022 kamen rund 80 Gäste. Im Oktober stieg die Zahl erstmals auf 100 Besucher. Im laufenden Betrieb wurden weitere Tische aufgestellt. „Da kamen wir echt ins Schwitzen“, so Knobloch. Im Dezember gibt es jedes Jahr ein besonderes Weihnachtessen. Dafür hatte der Helferkreis 120 Stühle aufgestellt. „Wir waren bis auf den letzten Platz besetzt“, erzählt Knobloch. Für den Christen ist es eine Gebetserfahrung gewesen, dass niemand weggeschickt werden musste und alle satt wurden.

Eine besondere Aktion war für Reinhard Knobloch die Woche Suppenküche auf dem Rathaushof im Mai 2022. Sie war bereits geplant, lange bevor viele Flüchtlinge aus der Ukraine kamen. Doch die Ehrenamtlichen, die von der Versicherung R+V unterstützt wurden, hatten plötzlich alle Hände voll zu tun. Mit rund 900 Essen in den sechs Tagen hatten die Organisatoren 2200 Essen ausgegeben, gerade, weil viele Ukrainer zum Essen kamen. „Wir haben über Nacht noch schnell Flyer übersetzen lassen und Ehrenamtliche gesucht, die dolmetschen können“, berichtet Reinhard Knobloch. Eine Suppenküche in diesem Ausmaß könne der Helferkreis jedoch nur alle fünf bis zehn Jahre stemmen.

Ausgelastet sind die Ehrenamtlichen auch schon mit der monatlichen Suppenküche Nachschlag. Bei dieser ist der Name Pro-

„Manche Gäste verlangen bei jedem Gang Nachschlag. Sie essen auf Vorrat. Wir wissen, dass es für manche das einzig warme Essen in der Woche ist.“

Reinhard Knobloch
Suppenküche Nachschlag



In riesengroßen Töpfen wird Suppe gekocht.



Liebevoll wird jeder Salat hergerichtet.



Reinhard Knobloch ist der Organisator der Suppenküche.

INFO

Die Suppenküche Nachschlag findet an jedem vierten Sonntag im Monat von 12 bis 13.30 Uhr in der Adventgemeinde, Carl-Goerdeler-Straße 16, statt. www.aww-bw.de/ludwigsburg/suppenkueche-nachschlag. Kontakt: Telefon (0 71 41) 2 99 23 61 oder E-Mail an hk-ludwigsburg@aww-bw.de. (red)

gramm. „So lange was da ist, gibt es Nachschlag“, sagt Reinhard Knobloch. Er habe sich zu Beginn nicht vorstellen können, wie hungrig die Gäste sein werden. Manche Gäste würden bei allen Gängen Nachschlag verlangen. „Sie essen oft auf Vorrat. Von manchen Gästen wissen wir, dass unser Essen das einzig warme in dieser Woche ist.“ Alles, was am Ende des Mittagessens nicht aufgegessen wurde, können die Gäste mitnehmen. Außerdem gibt es eine Lebensmittelausgabe am Ende. Die Gäste bekommen Tüten mit Gemüse und Obst, mit Brot sowie mit haltbaren Naturalien. Supermärkten spenden diese zum Beispiel, wenn die Verpackung eingedellt ist.

„Wir haben nach der ersten Suppenküche gemerkt, dass es viel Geld kostet, alles einzukaufen“, so Reinhard Knobloch. Er begann, an vielen verschiedenen Stellen nachzufragen – und war erfolgreich. So kann das Team nun freitags zum Tafelladen fahren und bekommt dort die Lebensmittel, die nicht bis Montag halten würden. Außerdem bekommen sie kurz vor Ladenschluss Lebensmittel von Supermärkten, Discountern und Bäckern.

Um die Spenden zu bekommen, telefoniert Reinhard Knobloch viel, baut Netzwerke auf. Er arbeitet bei einer Versicherung, erzählt bei Kunden viel von seinem Ehrenamt. So entstehen Kontakte. Oft fragt er einfach nach, gerne auch mehrmals. „Mehr als Nein sagen kann ja niemand“, sagt er. Eine Vorgehensweise, die Erfolg hat: Über die Jahre hat das Suppenküchen-Team den Kreis der Unterstützer ausgeweitet. Mittlerweile bekommen sie von rund 40 Spendern Naturalien, etwa Wasser, Saft, Maultaschen, Nudeln oder Blumen zur Deko.

„Mit den Zutaten, die wir bekommen, überlegt sich unsere Köchin ein Menü“, erklärt Reinhard Knobloch. Was nicht sofort verarbeitet wird, wird eingefroren. Die Suppenküche Nachschlag hat sich inzwischen mehrere Gefrierschränke angeschafft, mit einem Gesamtvolumen von 1000 Litern. Das Essen bei der Suppenküche Nachschlag ist fleischlos. Dafür gibt es zwei Gründe, erläutert Reinhard Knobloch. „Erstens essen wir eh viel zu viel Fleisch“, sagt er. Außerdem sei es auch eine Frage der Hygiene. Fleisch zuzubereiten, ist um einiges schwerer – und teurer. „Wir wollen unseren Gästen ein schmackhaftes und gesundes Essen anbieten“, so Knobloch.

Gekocht wird vor Ort in dem Kirchengebäude. Doch es gibt dort nur eine kleine Teeküche. Die ist nicht groß genug, um rund 100 Gäste zu bewirten. Deshalb wird ein Seminarraum mithilfe von Tischen und Gaskochern zur Küche umgebaut. Der kleine Lagerraum in dem Kirchengebäude ist voll. „Die Garage und ein Kellerraum bei mir zu Hause auch“, so Reinhard Knobloch. Am liebsten hätte er einen alten Bürocontainer hinter der Kirche, in denen das Team seine Ausrüstung lagern kann. „Und wo wir gerade beim Wünschen sind“, fügt Knobloch noch hinzu. Auch ein Konvektomat, ein Heißluftofen, würde dem Team helfen. „Träume darf man ja haben.“