

Stadtteilverein schnippelte für Bedürftige

Bahnstädter kochten und verteilten wieder „Was Warmes im Winter“ – Nudeln mit Hackfleisch- und Gemüsesoße kamen gut an

Von Karin Katzenberger-Ruf

„Was Warmes im Winter“ ist das Motto einer Hilfsaktion für Obdachlose und Bedürftige, die der Stadtteilverein Bahnstadt bereits Mitte Februar startete. Damals wurden vor dem Bürgerhaus am Gadamerplatz rund 50 Portionen „Grünkohl mit Pinkel“ aus eigener Produktion ausgegeben. Ein Volltreffer bei der Kälte. Nudeln mit Hackfleisch- oder Gemüsesoße standen bei der zweiten Essensausgabe auf dem Speiseplan. Dafür leisteten Mitglieder des Stadtteilvereins jede Menge „Schnippelarbeit“.

Am Samstagvormittag standen dann Ulrike Diener-Bartmann und Heike Rompelberg in der Bürgerhaus-Küche. Die ersten Gäste kamen schon pünktlich um 12 Uhr, um sich das warme Essen sowie selbst gebackene Muffins, Schokoladenostereier, ein Getränk sowie Bambus-Besteck abzu-



Ab 12 Uhr gab es am Gadamerplatz in der Bahnstadt Essensportionen für Bedürftige – unter anderem von Pfarrerin Sigrid Zweygart-Pérez und Dieter Bartmann (v.l.). Foto: kaz

holen. Auch einen medizinischen Mundschutz hatten die Spender in die Tüte gepackt.

Die Initiative für die Aktion war unter anderem von Pfarrerin Sigrid Zweygart-Pérez ausgegangen, die im Stadtteilverein Bahnstadt zum Vorstand gehört. Vor Ort musste sie sich aber auch die Kritik zweier Frauen anhören. Sie bemängelten, beim ersten Mal sei die Grünkohluppe aus der Verpackung gelaufen und das Brot trocken gewesen. Eine weitere Abnehmerin hat das ganz anders in Erinnerung. Demnach schmeckte die Suppe, die

sie bekommen habe, hervorragend und das Brot wie frisch vom Bäcker. Die beiden Kritikerinnen hatten am Vormittag noch das letzte „Frühstück im Winter“ im Schmitthennerhaus in der Altstadt besucht und ihrer Schilderung nach geradezu „Stress“, das Mittagessen in der Bahnstadt rechtzeitig abzuholen.

Dieses Mal lag am Stand vor dem Bürgerhaus auch noch eine Kiste mit Obst zum Mitnehmen bereit, die die „Tafel“ übrig hatte. Das Team, das am Samstag kochte, verpackte und verteilte, tat dies, um gerade in Corona-Zeiten Not zu lindern. Die Menschen seien dafür sehr dankbar. Doch wird es nun weitere Aktionen dieser Art geben? Laut Vorstandsmitglied Dieter Bartmann muss das erst noch besprochen werden. Die Kosten für die Lebensmittel bezifferte er auf 300 bis 400 Euro. Derweil ist der Einsatz in der Küche und draußen bei der Essensausgabe natürlich Ehrensache.