

WBT_3

BOTTROP

Warmes Essen und ein offenes Ohr

Es gibt immer mehr Bedürftige. „Kolüsch“-Saison endet, nun beginnt der Offene Tisch

Carsten Liebried

Stabwechsel im Pfarrsaal von Herz-Jesu: Das Restaurant der Herzen („Kolüsch“) geht in die Pause, der Offene Tisch übernimmt ab dem 1. April. Jeden Dienstag und Donnerstag von 12-14 Uhr werden bedürftigen Menschen aus Bottrop „eine warme Mahlzeit, Getränke und ein offenes Ohr angeboten“, wie es Janine Schramm vom Vorstand des Vereins nennt.

Mitarbeiter von „Kolüsch“, einem Angebot der Evangelischen Sozialberatung (ESB), blicken mit Freude und Sorgenfalten zurück auf die zurückliegenden Wochen. Am 2. Januar startete die 32. Saison. Die Bilanz: Es wurden so viele Mahlzeiten herausgegeben wie noch nie. Am Anfang rechnete man mit bis zu 100 Essen von Montag bis Freitag. „Teilweise waren es um die 120“, sagt Carina Dill von der ESB. Das täglich wechselnde Gericht wird aus der Küche des DRK-Hauses Rottmannsmühle angeliefert und dann aus der Küche im Pfarrsaal verteilt. Michaela Bosy von der ESB betont einmal mehr die gute, jahrelange Zusammenarbeit mit dem DRK – und lobt Küchencrew. „Unsere Gäste waren vom Essen begeistert.“

Den Anstieg der Mahlzeiten erklären sich die Sozialarbeiterinnen damit, dass „Kolüsch“ noch bekannter geworden ist. Bosy: „Unser

chen.“ Zum ersten Mal hätten auch Menschen aus der Ukraine das Restaurant der Herzen besucht.

Der Wechsel im Jahr 2023 vom Barbaraheim in den Pfarrsaal von Herz-Jesu an der Prosperstraße hat sich gelohnt. „Der Standort ist für unsere Gäste besser zu erreichen“, sagt Carina Dill. Ein Teil von ihnen sind Menschen, die bereits andere Angebote der ESB in Anspruch nehmen. „Sie halten sich in der Stadt auf und schauen dann bei uns vorbei.“

Die Themen unter den Gästen sind dieselben wie in den zurückliegenden Jahren: hohe Lebensmittelpreise, Miet- und Energiekosten. Am Monatsende bleibt trotz Sparsamkeit nichts im Geldbeutel. Besonders tragisch: Auch immer mehr Rentner, die jahrzehntlang gearbeitet haben, kommen.

Geldspenden helfen

Und auch für die ESB ist es eine herausfordernde Saison gewesen. Die Spendenbereitschaft sei hoch, heißt es, und doch reiche die Höhe der Summen kaum aus. „Es war knapp, wir haben uns durchgeschlittert“, sagt Carina Dill.

Nachtisch, Obst und eine Auswahl an Getränken sollen die warme Mahlzeit ausgewogen ergänzen. Doch manchmal mussten harte Entscheidungen getroffen werden. „Denn auch für uns sind die Kosten für die Lebensmittel gestiegen“, sagt

de nicht gespart, dafür gelegentlich an Säften.

„Kolüsch“ ist und bleibt das Restaurant der Herzen, es wärmt den Magen und das Herz. „Uns ist ein gewisses Ambiente wichtig“, sagt Bosy. Der Standard der vergangenen Jahre soll beibehalten werden. Dazu gehört auch eine Serviette für den Gast. Das Problem ist nur, wenn der Preis für Servietten steigt und ein größeres Loch ins ohnehin schon dünne Budget frisst.

Diesen Spagat zwischen Qualität, Anspruch und dem, was finanziell möglich ist, wird zur neuen Saison ab Januar 2026 die nächste Herausforderung werden. „Vor der nächsten Saison werden wir wieder sehr genau durchkalkulieren. Wir wollen die Qualität hochhalten und, dass sich die Gäste weiterhin wohlfühlen“, sagt Carina Dill.

Was würde helfen? Die Antwort ist klar: mehr (höhere) Geldspenden. Darüber würden sich auch die Verantwortlichen des Offenen Tisches freuen. Ohne finanzielle Spenden wird das Hilfsprojekt nicht funktionieren.

Die ehrenamtlichen Helfer rechnen nicht mit so einem starken Ansturm wie bei „Kolüsch“. „Wir hatten in der vergangenen Saison durchschnittlich 70 Gäste“, sagt Janine Schramm. Sollten doch bis zu 120 Menschen kommen, was dann? „Dann bräuchten wir mehr Spenden und mehr Ehrenamtli-

ell 32 Mitglieder, immer auf der Suche nach Menschen, die sich engagieren wollen. „Jede und jeder darf vorbeikommen und schauen, was wir machen.“

Der Verein würde sich auch über eine Mitgliedschaft freuen (Jahresbeitrag: 60 Euro). Dank fester Beiträge lässt sich leichter für eine Saison kalkulieren. Denn ein Teil der Gäste, die zu „Kolüsch“ kommen, werden auch den Offenen Tisch besuchen. In dieser Zeit können sie ihre täglichen Sorgen vergessen.

Die Themen ähneln sich. „Wohnungslosigkeit, Altersarmut, und vor allem bei älteren Menschen ist es die Einsamkeit“, zählt die Vereinsvorsitzende auf. Der Offene Tisch harmoniert mit „Kolüsch“. „Wir schätzen die Zusammenarbeit mit den Kolleginnen und Kollegen sehr. Es war von Anfang ein Miteinander“, sagt Schramm.

Ein paar Unterschiede gibt es dennoch. Im Gegensatz zum Restaurant der Herzen werden die Mahlzeiten nicht von der Küche in der DRK-Rottmannsmühle gekocht und geliefert. Stattdessen liefert die Firma Trend Meal dienstags und donnerstags frisch zubereitete Convenience-Produkte, die dann aus der Küche des Pfarrsaals heraus an die Gäste serviert werden.

Zusätzlich erhalten sie Getränke, Obst und Rohkost. Und zum Start in eine „Kolüsch“-Saison gibt es traditionell Grünkohl mit Mettwurst,

Montag, 31. März 2025



Der Pfarrsaal von Herz-Jesu wird immer mehr zu einer wichtigen Anlaufstelle für bedürftige Menschen. FRANK OPPITZ/FUNKE FOTO SERVICES



Vertreter der Suppenküche „Kolüsch“ und des Vereins „Offener Tisch“. THOMAS GÖDDE/FUNKE FOTO SERVICES

mit Bolognese geplant.

Bis zum 18. Dezember kann der Offene Tisch von bedürftigen Menschen in Anspruch genommen werden – auch in den Ferien. Es sei denn, ein Feiertag fällt auf den Dienstag oder Donnerstag. Dann hat der Offene Tisch geschlossen. Einen großen Dank schickt der Verein an die katholische Kirchengemeinde St. Cyriakus, die die Räume

im Pfarrsaal kostenlos zur Verfügung stellt.

Das Restaurant der Herzen der Evangelischen Sozialberatung ist auf Spenden angewiesen. IBAN: DE 40 4245 1220 0000 0020 89 (Sparkasse Bottrop), Stichwort Kolüsch. Spenden für den Offenen Tisch Bottrop e.V.: Vereinte Volksbank, IBAN: DE 46 4246 1435 5414 5053 00