**Den Hunger der Seele stillen**

Steigende Mieten, teure Lebensmittel, hohe Energiepreise: Das sind nur drei der Gründe, warum Menschen in Berlin zum Sozialen Catering in die katholische Kirchengemeinde St. Christophorus gehen. Das Bonifatiuswerk unterstützt das Angebot »Essen ist fertig!« in diesem Jahr beispielhaft im Rahmen seiner Diaspora-Aktion 2023.

Von Marius Thöne

Den Bedürftigen, die den Weg in die Gemeinderäume im Keller des großen Gotteshauses finden, fehlt oftmals das Geld für das Nötigste – auch für eine warme Mahlzeit. »Es ist ein Dilemma«, sagt Evelyn. Die 76 Jahre alte Rentnerin wohnt in direkter Nachbarschaft zur Kirche am Reuterplatz. 1.000 Euro hat die ehemalige Textillaborantin jeden Monat zur Verfügung. Ein großer Teil davon geht für die Miete, Strom und Gas drauf. »Alles ist ja teurer geworden.« Sie berichtet von ihren Sorgen und davon, dass sie bei Lebensmitteln sparen muss. Der Pallottiner-Pater Kalle Lenz ist Pfarrvikar in der Pfarrei Heilige Drei Könige in Nord-Neukölln, zu der die St.-Christophorus-Gemeinde gehört. Der gebürtige Kasselaner lebt seit 30 Jahren in Berlin. Er berichtet, dass sich der Reuter-Kiez rund um die Kirche im Neuköllner Norden in den vergangenen 15 Jahren stark verändert habe. Lenz spricht von Gentrifizierung. »Der Kiez ist hip, er ist angesagt. Früher hörte man neben Deutsch hier Türkisch und Arabisch, heute sind es mehr Englisch und Spanisch.« So wie Evelyn gehe es vielen. »Einige sind nach Sanierungen sogar aus ihren Wohnungen verdrängt worden.«

Evelyn sitzt mit etwa 20 anderen Gästen des Mittagstisches an diesem Dienstag im Gemeindesaal. Nebenan in der Küche brutzeln die Spiegeleier in der einen und der Leberkäse in der anderen Pfanne. Hier ist das Reich von Christine Brothun. Früher hat die 72-Jährige ganze Kinderfreizeiten bekocht. Jetzt widmet sie sich mit viel Enthusiasmus den Bedürftigen. Zum Leberkäse mit Ei gibt es Kartoffeln und Rotkohl. Ebenso einen Salat vorweg und Grießpudding zum Nachtisch.

Ein großes ehrenamtliches Team packt mit an. Cordula Falk (45) ist für den Salat zuständig. Die Keramikerin ist selbstständig, kann sich ihre Arbeitszeit freier einteilen als jemand, der acht Stunden im Büro oder in der Werkstatt sein muss. »Für mich ist das die sinnvollste Aufgabe der Woche«, bringt sie auf den Punkt, was alle denken, die hier mithelfen. Cordula Falk ist vor einem Jahr eingestiegen. Sie hatte den Gottesdienst in St. Christophorus besucht und von »Essen ist fertig!« erfahren. Katrin Schings ist etwas später dazugestoßen und hat sich in den vergangenen Monaten zur Nachtischexpertin entwickelt. Heute hat die 58-Jährige Grießbrei mit Kiwi für die Gäste zubereitet. Sie fühlt sich wohl in der Berliner Gemeinde, die aus ihrer Sicht für Offenheit und eine starke Einbindung der Gläubigen steht. »Hier wird der Synodale Weg schon gelebt«, sagt sie. Sechs Köpfe Rotkohl haben Christine Brothun und ihr Küchenteam an diesem Dienstag gerieben, 68 Eier gebraten und 20 Kilo Kartoffeln gekocht. Während in der Küche gespült wird, sitzen noch einige Gäste an den Tischen zusammen. Denn es geht bei »Essen ist fertig!« nicht nur darum, den leiblichen Hunger, sondern auch den »Hunger der Seele« zu stillen, wie es Pastoralreferentin Lissy Eichert (57) beschreibt. Auch sie gehört der pallottinischen Gemeinschaft an.

Andreas (60) und Achim (64) schätzen das gemeinsame Essen und das gemeinsame Gespräch im Anschluss. Andreas kommt von etwas weiter her, er lebt in der Nähe des Alexanderplatzes. Kennengelernt hat er »Essen ist fertig!« und die Gemeinde in der Corona-Zeit. Damals, als Suppenküchen schließen mussten, hat das Team in Neukölln weitergekocht und die Speisen im Kirchgarten aus einer Holzbude heraus zum Mitnehmen angeboten. Eine Übergangslösung, die sich bis heute erhalten hat. Die Gäste können wählen, ob sie eine Mahlzeit mitnehmen oder in den Gemeinderäumen essen möchten.

Finanziert wird der Mittagstisch durch Geld- und Lebensmittelspenden, getragen vom Verein »Pallotti-Mobil – Bedürftige helfen Bedürftigen«. »Es muss günstig sein, aber trotzdem gesund«, bringt es Lissy Eichert auf den Punkt. Sie setzt sich seit Jahrzehnten in Berlin für Bedürftige ein und kennt viele Mut machende Geschichten.

Eine ist die vom mittlerweile verstorbenen Kempinski. Das war nicht der echte Name des »krawalligen Typs«, aber darunter kannten ihn alle. Kempinski war in einen typischen Teufelskreis geraten, war straffällig geworden, saß eine Zeit lang im Gefängnis und lebte dann vier Jahre lang auf der Straße. Den Kontakt zu seiner Familie, besonders zu seinen Kindern, hatte er verloren. »Darunter hat er sehr gelitten«, erzählt Lissy Eichert. Kempinski kam erst als Gast zum Essen in die Gemeinderäume und hat später für die Gäste gekocht. Eine Tätigkeit, die ihm Halt gab und ihn wieder einen Sinn im Leben erkennen ließ. »Es ist ihm dann gelungen, den Kontakt zu seinem Sohn wieder herzustellen«, berichtet Eichert.

Das erste Treffen zwischen den beiden nach vielen Jahren fand in der Kirchenküche statt, wo Vater und Sohn zusammen gekocht haben. »Er war so stolz und hat allen erzählt, dass er seinen Sohn wieder gefunden hat«, erzählt Eichert. Ein Ereignis, das sie bis heute rührt. »Wer auf der Straße lebt, vertraut niemandem. Oft ist es so, dass die Leute, die hierherkommen, sagen: ›Ihr seid die Ersten, denen ich wieder vertrauen kann‹«, berichtet Eichert. Und mancher bittet nach dem Essen um einen persönlichen Segen.

**Bildunterzeilen**:

333: Thomas Marheinecke serviert Evelyn einen Salat.

347: Evelyn hat eine kleine Rente, sie reicht für die Miete und Nebenkosten. Zum Leben bleibt nicht viel.

349/359: Pater Kalle Lenz mischt sich gerne unter die Gäste. Hier ist er im Gespräch mit Andreas.

362/364: In der Pfanne brutzeln die Spiegeleier.

368: Christine Brothun hat in der Küche das Regiment. Hier füllt sie eine Portion zum Mitnehmen ab.

382: Pater Kalle Lenz.

403: Das Küchenteam (von links) Christine Brothun, Gaby Sanniter und Lissy Eichert.

410: Die Ehrenamtlichen sitzen nach getaner Arbeit noch auf einen Pudding und ein Glas Wasser zusammen.

416: Pastoralreferentin Lissy Eichert.