

Schimmel und Rutschgefahr: Früherer Sternekoch und Ex-Obdachloser wechseln von der Gassenküche in den Foodtruck

Das christliche Sozialwerk Hope muss kurzfristig die Küche sanieren lassen, weil sie sich in einem sehr schlechten Zustand befand. Bis Ende August erhalten von Armut und Sucht betroffene Menschen nun im Innenhof Essen. Ein Augenschein.

Claudia Laube 03.08.2024, 05.00 Uhr



Simon hilft freiwillig im Foodtruck aus. Er hat eine typische «Hope»-Laufbahn durchlaufen und hier wieder Halt gefunden.

Bild: Severin Bigler

Im Innenhof des christlichen Sozialwerks Hope an der Stadtturmstrasse in Baden steht seit zwei Wochen ein weiss glänzender Foodtruck. Aus dem Innern des Gebäudes ertönt derweil lautes Hämmern und Bohren. Grund: Die Gassenküche wird totalsaniert. Als die Redaktorin eintrifft, ist es kurz nach halb zwölf, und die ersten Menschen stehen an, um sich von Simon einen Teller Ravioli und einen Teller mit Salat schöpfen zu lassen.

Zu ihrem Schutz nennen wir die Protagonisten dieses Berichts nur bei ihren Vornamen. Viele der Gäste, die hier anstehen, haben eine bewegte Vergangenheit und Gegenwart, sind von Armut oder Sucht betroffen – oft sogar von beidem. Auch

Simon, der freiwillig im Foodtruck aushilft, kennt diese Seite des Lebens nur zu gut: Seine positive Entwicklung ist eine der vielen Erfolgsgeschichten des «Hope».

Vor drei Jahren klopfte der 34-Jährige an die Tür der Notschlafstelle in der Altstadt. «Ich hatte den Halt verloren, keine Wohnung mehr und befand mich in einem schlechten Zustand», erzählt er später in der Pause im Restaurant, während die Redaktorin die zuvor im Foodtruck erhaltenen Ravioli mit Tomatensauce isst. Aus Äthiopien adoptiert, wuchs Simon bei Schweizer Eltern in Birmenstorf auf und absolvierte mit 17 Jahren eine Lehre als Koch.

Nach einem zehnmonatigen Militärdienst folgte eine weitere Ausbildung als Fachmann Betreuung. «Ich könnte nun eigentlich Sozialpädagogik studieren», sagt er nicht ohne Stolz. Er fügt aber gleich hinzu, dass dies nicht infrage kommt: «Als Sozialpädagoge trägt man grosse Verantwortung. Dafür muss man fest im Leben stehen.» Es bleibt unklar, weshalb Simon nach Lehre und Zweitausbildung aus der Bahn fiel.

Die ehrenamtliche Arbeit im christlichen Sozialwerk hilft ihm jedoch, wieder besser Fuss zu fassen. Hier hat er eine Art typische «Hope»-Laufbahn durchgemacht: Nach der Aufnahme in der Notschlafstelle fand er später mithilfe einer Sozialberaterin ein Zimmer in Wettingen. Simon nahm auch am wöchentlichen, sehr beliebten Spaghettitreff teil, der zurzeit aufgrund der Sanierung der Gassenküche nicht stattfinden kann.

Und obwohl er aufgrund seines beruflichen Werdegangs als überqualifiziert gilt, hilft er schon länger als Freiwilliger mit Vertrag in der Küche des Restaurants aus. Nun arbeitet er bis Ende August an zwei Tagen die Woche in den Mittagsstunden im Foodtruck.

Sternekoch springt für Gastrochef ein

«Das ist auch eine gute Möglichkeit, Arbeitspraxis zu sammeln und herauszufinden, wie belastbar man bereits wieder ist», ergänzt «Hope»-Geschäftsleiterin Deborah Schenker. Sie ist sehr dankbar, dass Simon nun sozusagen mitten im Notfall abrufbereit ist. Die Zügel in der Hand hat aber der frühere Zürcher Sterne Koch Ueli Schneider, der zurzeit für Gastroleiter Robert Peter einspringt. Dank ihm konnte der Wagen und vieles anderes, das benötigt wurde, in Rekordzeit organisiert werden. Schneider hat sich zwar längst vom aktiven Kochen verabschiedet, doch für das christliche Sozialwerk macht er eine Ausnahme.



Ueli Schneider, Deborah Schenker und Simon im Foodtruck.

Bild: Severin Bigler

«Er hilft seit rund fünf Jahren immer wieder aus, wenn jemand ausfällt oder ferienhalber abwesend ist», sagt Schenker. Die Sanierung der Gassenküche war zwar nötig, kam aber dennoch überraschend, gibt sie offen zu, weshalb nicht viel Vorbereitungszeit blieb. «Sie war in einem sehr schlechten Zustand. Der Boden war rutschig, Personen hatten sich auch schon verletzt.» Zudem hatte es starken Schimmelbefall und Löcher in den alten Gemäuern. Das haben die Lebensmittelkontrolleure beanstandet.

«Es war unzumutbar, so weiterzumachen», sagt sie. Auch für Freiwillige wie Anton, der sich im Innenhof zu uns gesellt. Er hilft nicht nur in der Gassenküche aus, sondern im Sommer auch an den Grillabenden an der Limmat, in einem sogenannten «Pflanzblätz», den das «Hope» von den SBB pachtet und der von Freiwilligen gepflegt wird. Er sei auch einmal in einer ähnlichen Situation gewesen wie die Klientinnen und Klienten des «Hope», sagt Anton. Deshalb sei es für ihn, der normalerweise an einem Kiosk arbeitet, selbstverständlich, etwas zurückzugeben. «Ich schätze dieses Angebot sehr.»

Manche stören sich an der Abschaffung des Morgengebets

Jonas ist einer der Klienten, und auch er hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Nach einem Unfall, einer Operation und drei Monaten im Gefängnis habe er seine Wohnung verloren. Auf die Haftgründe will er nicht vertieft eingehen, er fand aber danach in der Notschlafstelle Unterschlupf und kam so unter die Fittiche des «Hope».

Inzwischen wohnt er ganz in der Nähe des Restaurants. Der 40-Jährige kommt nicht nur hierher, um essen zu holen, sondern auch, um Menschen zu treffen. Er zeigt sich besonders dankbar dafür, dass bei Problemen immer eine Person da ist, mit der man reden könne. Und: «Mir gefällt das christliche Umfeld. Ich bin zwar kein Hardcore-Christ, aber ich teile die Werte und bin froh, dass man hier nicht über die üblichen Strassenthemen wie Drogen spricht, sondern über Gott und die Welt», sagt er

Jedoch würden dies nicht alle begrüßen oder respektieren. Dafür gebe es solche Angebote doch zumeist nur dank gläubigen Menschen. Er finde es schade, dass im «Hope» das tägliche Morgengebet abgeschafft wurde. «Dass manche das Gebet vermissen, hat mich positiv überrascht», sagt Schenker darauf angesprochen. Man habe auch vermeiden wollen, dass Gäste sich gezwungen fühlten, mitzumachen: «Wir wollen ja für alle offen sein.» Sie würden sich aber überlegen, das Gebet wieder einzuführen, jedoch «in einer lockereren und ungezwungenen Form».

Insgesamt kostet die Sanierung der Küche das «Hope» rund 150'000 Franken. Der Spendenbarometer auf der Website zeigt, dass 67 Prozent des Betrags bereits zusammen sind. Unterstützen kann man aber auch, indem man im Restaurant isst, so wie auch dieser Badener vom Treuhandbüro Serves AG, der am Tag des Besuchs der AZ mit seinen Kolleginnen und Kollegen im Restaurant sitzt. «Mir geht es darum, Berührungängste abzubauen», sagt er, «damit die Menschen wissen, dass hier alle fein essen können.»