

GASTFREUNDSCHAFT

SANIERUNG GASSENKÜCHE

«Seit 1983 verpflegen und beherbergen wir im HOPE Menschen, die durch die Maschen des Sozialsystems fallen. Dieses Jahr konnten wir die in die Jahre gekommene Gassenküche sanieren. In neuem Glanz und mit erweiterten Arbeitsflächen erstrahlt die Küche, doch was bleibt, ist unser niederschwelliges Hilfsangebot, unsere Gastfreundschaft und natürlich die Gratissuppe.»

Die Berliner Autorin Marleen Stoessel beschreibt die Gastfreundschaft als eines der ältesten menschlichen Kulturgüter¹. Sie zitiert Platon, der in seinen «Gesetzen» um die Mitte des 4. Jahrhunderts vor Christus das Gastrecht als höchste ethische Pflicht bezeichnet. Die schlimmste Strafe sei die Verbannung in die Fremde und ins «Elend». So beschreibt er das Schicksal jener, die aus der Gemeinschaft verstossen und schutzlos, im Sinne von vogelfrei, waren. Gastfreundschaft, als ein Menschenrecht, regelt das Verhältnis zum Fremden und umfasst neben Bewirtung auch Wärme, Obdach, Schutz, ein Lager sowie die Aufnahme in die Gemeinschaft und ins menschliche Gespräch. Gerade im Suchtbereich und angesichts der Entwicklung offener Szenen in bestimmten Regionen des Kantons Aargau ist diese ethische Verpflichtung,

Hilfsangebote zu schaffen und Menschen Raum und Schutz zu bieten, wieder von grosser Aktualität und soll zum Nachdenken und Handeln anregen. Besonders wurde in einer Umfrage hervorgehoben, dass ein Verpflegungsangebot wie eine Gassenküche von essenzieller Bedeutung ist. Immer wieder erleben wir, wie nach einer Übernachtung im Wald, auf einer Parkbank oder in einer Tiefgarage der warme Kaffee und das Frühstück dankbar angenommen werden.

Jesus lebte die Gastfreundschaft vor und beschreibt sie eindrücklich in Matthäus 25,35–36,40. Von diesen Worten liessen sich auch die Gründer von HOPE zum Handeln inspirieren, als sie die Not der Menschen in Baden erkannten. So entstanden Gassenküche und die über 40 Angebote in den Bereichen der 4 Bs:

Begegnen, Betreuen, Beschäftigen und Beherbergen.

«Denn ich bin hungrig gewesen, und ihr habt mir zu trinken gegeben. Ich bin ein Fremder gewesen, und ihr habt mich aufgenommen. Ich bin nackt gewesen, und ihr habt mich bekleidet. Ich bin krank gewesen, und ihr habt mich besucht. Ich bin gefangen gewesen, und ihr seid zu mir gekommen. Wahrlich, ich sage euch, was ihr einem von diesen geringsten Brüdern und Schwestern getan habt, das habt ihr mir getan.»

Bereits der Prophet im Alten Testament sagte: «Brich dem Hungrigen dein Brot, und die im Elend ohne Obdach sind, führe in dein Haus» (Jesaja 58,7). Es gibt Menschen, die die Gabe der Gastfreundschaft besitzen und daher besonders

¹Marleen Stoessel, 3.12.2017, Deutschlandfunk, Essay und Diskurs/Gastfreundschaft – ein Kulturerbe der Menschheit

Titelbild: Kunstprojekt zum Thema im Wohnbereich

gastfreundlich sind (1. Petrus 4,9). Die Aufforderung «Trachtet nach der Gastfreundschaft» (Römer 12,13) sowie die bekannte und zugleich rätselhafte Stelle in Hebräer 13,2 unterstreichen die Bedeutung der Gastfreundschaft:

«Vergesst die Gastfreundschaft nicht, denn dadurch haben einige, ohne es zu wissen, Engel beherbergt.»

Vielleicht haben wir im HOPE schon Engel beherbergt, können dies jedoch nicht mit Sicherheit sagen. Was jedoch feststeht, ist, dass wir, wenn wir in allen Gästen mögliche Engel sehen, genau die Kultur der Gastfreundschaft schaffen, die wir anstreben und leben wollen.

In einem Artikel von Gastrosuisse beschreibt die Historikerin Dr. Angela Dettling, wie sich die Gastfreundschaft im Laufe der Zeit professionalisiert hat. Im Mittelalter konnten Reisende an die Türen privater Häuser klopfen und mussten gegen Bezahlung drei Tage aufgenommen werden, bis nach und nach Gasthäuser und Tavernen entstanden, in denen die Wirte sich als öffentliche Dienstleister verstanden. Das älteste Gasthaus der Schweiz befindet sich ganz in der Nähe, in Wettingen: das heutige Restaurant Sternen auf der Klosterhalbinsel, das 1227 erstmals in Schriften erwähnt wurde.

Stoessel führt aus, dass Gasthäuser schon immer Orte des Schutzes und des Friedens waren und es Gesetze gab, welche die Pflichten beider Parteien regelten. So haftete im Mittelalter der Wirt für das Eigentum und das Leben des Gastes. Der Gast wiederum musste seine Waffen abgeben und die Dienstleistung bezahlen. Unabhängig von der Grösse des Gasthauses gab es in den Zimmern Doppelbetten, die von zwei Gästen geteilt werden mussten, selbst wenn diese einander fremd waren. Erasmus von Rotterdam schrieb 1530 in einem Traktat darüber, wie man sich in einer solchen Situation korrekt zu verhalten habe:

«Man sollte nicht zu viel schwatzen, sich nicht entblößen und dem Bettpartner nicht die Decke wegziehen.»

Als Randbemerkung: Es galt damals als Ehre und Privileg, als Gast das Bett mit dem Gastgeber zu teilen, um Freundschaften zu festigen. Es war sogar üblich, Verträge im Bett abzuschliessen.

Immanuel Kant, der Philosoph der Aufklärung, griff 1795 den Begriff «Hospitalität» (Gastlichkeit) auf. Er beschreibt das Recht des Fremdlingen, bei seiner Ankunft auf dem Boden eines anderen, von diesem nicht feindselig behandelt zu werden, solange er sich friedlich verhielt. Hospitalität verstand er als ein Recht auf Besuch, unabhängig von Ansehen, Hautfarbe, Religion und Rang, da sich alle Menschen schliesslich nebeneinander dulden sollten und niemand mehr Recht habe, an einem bestimmten Ort der Erde zu sein, als der andere. «Hospitality» entwickelte sich später zu einem wirtschaftlichen Bereich (z.B. Hotels, Restaurants, Freizeitparks) und einem gemeinnützigen Bereich, der «Social Hospitality» umfasst (z.B. Krankenhäuser, soziale Einrichtungen), in dem auch unsere Arbeit eingebettet ist.

Bei uns im HOPE ist Gastfreundschaft die Seele unseres Betriebs. Sie ist tief in unserem christlichen Menschenbild sowie in unserer Vision und Aufgabe verankert, Menschen in Not rasch und unbürokratisch zu helfen und aufzunehmen, unabhängig von Status, Ethnie, Glaubensrichtung oder Geschlecht. Die Gründer von HOPE nahmen früher obdachlose Personen bei sich zu Hause auf. Inzwischen haben wir einen Professionalisierungsprozess durchlaufen und halten uns an bestimmte Standards. Wir sind vom Kanton zertifiziert und richten unseren Gastronomiebetrieb nach den Vorschriften des Lebensmittelgesetzes aus. Wir haben eine Wirtebewilligung für das Führen eines öffentlichen Restaurants und erhalten regelmässig Besuch vom Lebensmittelinспекtor. Aus diesem Grund war es auch notwendig, die Gassenküche zu sanieren.

Doch der ursprüngliche Funke und die vorgelebte Gastfreundschaft unserer Gründer sollen nie erlöschen und von jedem Mitarbeitenden vorgelebt werden. Alle Investitionen und Veränderungen sollen dem Zweck dienen, dass sich unsere Gäste wohl, wertvoll und daheim fühlen. Daher war es uns auch besonders wichtig, die Toiletten heimelig zu gestalten. Denn oft ist dies der einzige Raum für Menschen ohne Obdach, um sich für einen Moment zurückzuziehen und für sich zu sein.

Unsere Menüs sind abwechslungsreich, nahrhaft und mit Liebe zubereitet.

Wir binden die Gäste im Rahmen der Beschäftigung in die Rolle des Gastgebers ein und ermöglichen es jedem Menschen, seine Würde als Gast zu wahren und seine Fähigkeiten einzusetzen. Ob im Service, bei der Zubereitung der Speisen oder in der Abwaschküche – unsere Gäste können sich ein Viergang-Menü selbst verdienen. Ein Gast meinte:

«Gemeinsames Kochen erfüllt mich. Für andere mit Liebe ein Menü zubereiten, das allen schmeckt, und ihnen beim Essen zuzuschauen, ist ein riesiger Unterschied im Vergleich zum Alleinsein beim Essen.»

Trotz der neuen Küche bleibt der zur Verfügung stehende Raum im HOPE eng. Wir müssen auch in unseren betreuten Wohnplätzen nach wie vor Doppelzimmer anbieten. Zum Wahren der Privatsphäre stehen Trennwände zur Verfügung. Das Teilen eines Zimmers wird jedoch nicht nur negativ bewertet. Ein ehemaliger Bewohner erlebte die Zimmeregemeinschaft in seiner Situation als bereichernd:

«Gute Gespräche und Probleme können miteinander besprochen werden. Gerade in einer Übergangszeit, wenn es einem nicht gut geht, ist man froh, einen passenden Zimmernachbarn zu haben, der einem zuhört.»

Laut Wikipedia waren bis ins Hochmittelalter die meisten Häuser überwiegend klein und boten höchstens 18 Betten – genau wie im HOPE und in der Notschlafstelle. In unseren engen Räumlichkeiten können wir uns nicht aus dem Weg gehen, und genau das schätzen die meisten. Denn gerade die Auseinandersetzung mit dem Fremden eröffnet neue Welten und Horizonte. So wird der Bediente zum Schenkenden und erfährt ein volles Bouquet an Gastfreundschaft, das sich in allem Wandel nicht verändert. Und nach der ersten gemeinsamen Suppe sind alle Barrieren abgebaut.

Herzliche Grüsse

Deborah Schenker,
Geschäftsleiterin



ZUSTAND DER KÜCHE VOR DER SANIERUNG

Januar 2024: Der Dampfzug funktionierte nicht mehr, die Fenster waren nicht mehr schliessbar, die Böden rutschig und die Wände waren mit defekten Stellen besetzt. Dazu nahm ein riesiger Metallschrank viel Platz und Arbeitsfläche weg. Und dies alles bei steigender Nachfrage nach Verpflegung.



22. JULI BIS 30. AUGUST 2024: SANIERUNG DER GASSENKÜCHE - WIR VERPFLEGEN UNSERE GÄSTE IN EINEM FOODTRUCK

Wir wussten, dass sich unsere Gäste nicht einfach in einem anderen Restaurant verpflegen konnten. Deshalb war es uns wichtig, auch während der Sanierungszeit mindestens eine warme Mahlzeit pro Tag anzubieten. Ein grosser Dank geht an Danijel Gasic von Street Food King für das Bereitstellen des Foodtrucks im Innenhof. Den HOPE Burger mit Pommes wünschen sich die Gäste auch nach der Küchensanierung auf dem Speiseplan – dafür standen sie gerne Schlange.



GASSENKÜCHE IN BADEN SEIT 1983

HOPE entstand während der offenen Drogenszene am Platzspitz und Lettenhof in Zürich. Die Gründer von HOPE starteten 1983 mit dem Tearoom an der Stadturmstrasse 16 in Baden, wo die ersten HOPE-Suppen gekocht wurden. Die massiven Tische und Bänke stammen immer noch aus dieser Zeit.



Schon immer machte die Platznot erfinderisch, aber das Essen war damals wie heute nahrhaft und mit viel Liebe und Herz zubereitet.

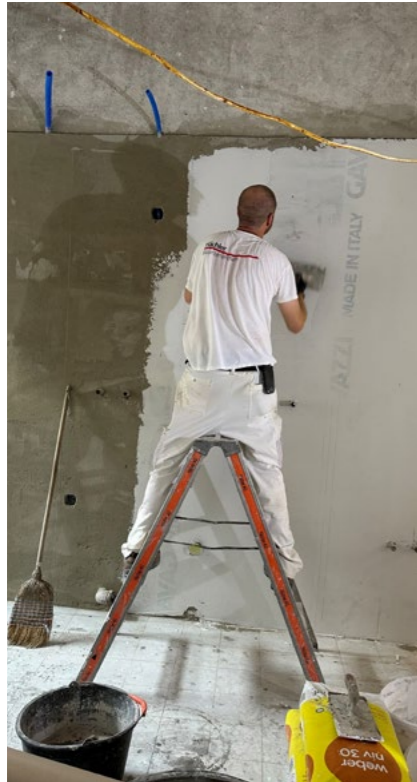


² Dr. Angela Dettling, Artikel basierend auf einem Vortrag von 2019, Gastrosuisse/auf den Spuren der Gastfreundschaft

³ Wikipedia, 2024 Hospitality-Management

DIE SANIERUNG

Wir danken den Firmen GaPlan GmbH, Hächler AG und Hugentobler AG und allen anderen Partnern, welche innert 6 Wochen gemeinsam eine Meisterleistung gezeigt haben: Unter engsten Platzverhältnissen und in einem knappen Zeitrahmen wurde hervorragende Massarbeit geleistet. Immer wieder konnte man einen Blick auf die Baustelle werfen und die Fortschritte der Handwerkernden bewundern. Dabei entstanden viele Begegnungen, auch während Kaffeepausen beim Foodtruck.



Hächler
Umbau und Renovation



von tubel Sanitär Heizung

EGLIN **e** ELEKTRO

RIGGENBACH
Lüftungs- und Klimatechnik



Die Firma Hugentobler AG liefert die neuen Küchenmöbel und den Elektroherd und muss durchs Fenster arbeiten, weil die Türen für die Geräte zu klein und die Gänge zu eng sind.

Wir danken an dieser Stelle auch der ganzen Nachbarschaft für ihr Verständnis und ihre Geduld während der Sanierungszeit.



HOPE dankt Stefan Saxer, Bauführer von Hächler AG für die erfolgreiche Bauführung der Sanierung. Er und seine Angestellten und Partnerfirmen leisteten eine grossartige Arbeit. Ohne Zwischenfälle und exakt nach Bauplan wurde die Gassenküche am 2. September 2024 mit einem Dankes-Apéro gefeiert.

DIE NEUE KÜCHE

Das glückliche Gastroteam am 2. September 2024 in der neuen Küche. Weitere Impressionen finden sich auf unserer Website (hope-baden.ch), auf Instagram und Facebook ([hopesozialwerk](https://www.facebook.com/hopesozialwerk)) und auf LinkedIn.



SEIT 20 JAHREN IM GASTROTEAM – MAJA OBRIST

Es hat sich vieles verändert, besonders die Klientel und die Anzahl der Menüs. Früher kamen Gäste, die sich zu Hause langweilten oder einsam waren, und wir hatten viel mehr freiwillige Mitarbeitende in der Küche. Heute haben wir mehr Klienten, die in der Küche beschäftigt werden. Dies erfordert einen wesentlich grösseren Aufwand an Anleitung und Führung. Einer Hausfrau musste man früher nicht so viel erklären. Damals hatten wir keine Bewohnende des Übergangwohnheims oder Gäste der Notschlafstelle – es kamen vor allem Menschen von der Strasse. Die Arbeit ist viel anspruchsvoller geworden. Man muss anders mit den Menschen umgehen, öfter eingreifen und auch mal klare Grenzen setzen.

Maja ist motiviert, weil sie so gern mit all den verschiedenen Menschen arbeitet und sieht, dass es einige gibt, die schon seit Anfang an dabei sind und immer noch mitarbeiten. Sie sagt, es gebe keinen interessanteren Job. Ihr Glaube motiviert sie, und kein Tag sei wie der andere, auch wegen der vielen neuen Menschen, die immer wieder dazukommen.



Die Küche vor rund 20 Jahren, als Maja als freiwillige Mitarbeiterin begonnen hat und später als Köchin bis zu ihrer Pensionierung arbeitete. Wir führen ein Gespräch mit Maja über die Veränderungen und die Aspekte, die bis heute gleich geblieben sind.

Die neue Küche ist grossartig! Die Hygiene hat sich deutlich verbessert, und sie ist viel pflegeleichter sowie grosszügiger mit den Abstellflächen. Man hat mehr Platz zum Arbeiten. Früher standen bis zu sieben Personen um den einen Tisch in der Mitte. Jetzt kann man sich an verschiedenen Arbeitsflächen verteilen. Maja freut sich darüber, dass der Herd nicht mehr mit Gas betrieben wird und dass die Rutschgefahr durch den neuen Boden nicht mehr besteht.

Maja liebt am Kochen die Kreativität und das Ausprobieren. Auch zu Hause testet sie immer wieder Neues. Sie kocht jedes Mal anders, weshalb sie kein Kochbuch schreiben könnte. Sie arbeitet nach Intuition, und wenn sie am Ende die zufriedenen Gäste sieht, ist das ein schönes



Gefühl. Maja wünscht sich, dass HOPE – dieser zentrale und wichtige Ort für so viele Menschen – niemals aufhört zu bestehen.

Wir danken Maja für ihren Einsatz und hoffen, dass sie uns noch lange erhalten bleibt.



Maja hilft immer noch regelmässig im Gastroteam aus, wenn Not am Mann oder Frau ist.

INTERVIEW MIT KLAUS MOSIMANN – GASTROPLANER

Anfang des Jahres, als uns der Zustand unserer Gassenküche über den Kopf gewachsen ist, kamst du als Retter in der Not und hast die Angelegenheit in die Hand genommen. Wie hast du die Gassenküche damals angetroffen?

Wenn wir die Küche rein aus technischer und hygienischer Sicht betrachten, war es eine riesige Katastrophe. Die Abläufe funktionierten nicht, und der Boden war extrem gefährlich – man hätte fast Eislaufen können, wobei die Pirouetten nicht so gut gelungen wären, da alles sehr eng war. Der Gasherd lief noch, aber Gas ist eine erhebliche Explosionsgefahr in einem Haus. Daher bin ich sehr froh, dass auf eine elektrische Lösung mit Induktion umgestiegen wurde. Besonders gesundheitsgefährdend war die Situation, weil der Dampfzug nicht funktionierte. Ich möchte der gesamten Küchencrew ein Lob aussprechen, denn trotz der Wände und der alten, teilweise schimmeligen Fenster, haben sie einen unglaublichen Reinigungsaufwand betrieben, um sicherzustellen, dass die Mitarbeitenden gesund blieben und für die Gäste gesunde Mahlzeiten zubereiten konnten. Einen solchen Aufwand sehe ich selten in der Privatwirtschaft.

Gastroplanungen sind deine Leidenschaft. Du hast die Firma GaPlan GmbH gegründet und für HOPE die gesamte Sanierungsplanung im Ehrenamt übernommen, dabei viele Arbeitsstunden und dein gesamtes Knowhow investiert. Was hat dich dazu motiviert?

Wir danken Klaus Mosimann herzlich für seinen ehrenamtlichen Dienst, ohne den die Sanierung der Gassenküche und der Toiletten nicht möglich gewesen wäre. Sein Fachwissen, sein Engagement und die vielen Stunden, die er investiert hat, haben massgeblich zum Erfolg des Projekts beigetragen. Wir sind ihm sehr dankbar für seine Unterstützung und seinen Einsatz.

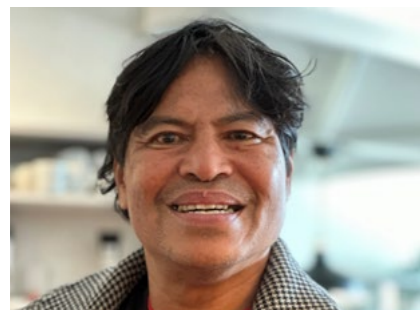
Einerseits erfreue ich mich mit 71 Jahren an guter Gesundheit, und andererseits konnte ich mein Geschäft mit 65 Jahren an meinen Sohn Oliver übergeben. Ich arbeite zwar noch mit, muss aber nicht mehr 100% arbeiten – ich darf arbeiten. HOPE war uns schon immer ein Anliegen, und wir unterstützen HOPE als Geschäft regelmässig. Die Menschen, die bei HOPE ein- und ausgehen, sind durch die Maschen gefallen, und das in der reichen Schweiz. Die Personen, die diese Menschen betreuen, haben alle ein unglaublich grosses Herz und ein riesiges Engagement. Meine Motivation ist, dass ich, wann immer es mir im Leben gut geht, auch etwas zurückgeben möchte. Dazu motiviert mich auch mein christlicher Glaube.

Du arbeitest dein ganzes Leben lang im Baugewerbe als Bauführer. Dein äusserst respektvoller Umgang mit Handwerkern und Partnerfirmen ist uns aufgefallen. Was ist dein Geheimrezept?

Ganz einfach: Man muss die Menschen gernhaben. Auf dem Bau muss man zwar «ellbögen» können, aber der Respekt vor dem Menschen ist das Wichtigste – sei es auf dem Bau, in einer Firma oder in einer Ehe.

Ein grosses Dankeschön an Stefan Saxer, Bauführer von Hächler AG. Er strahlt Ruhe aus und pflegt einen ebenso respektvollen Umgang mit den Menschen – das merkt man. Als die «Spinne im Netz» im gesamten Gefüge macht er diesen Unterschied aus.

Die HOPE-Crew erbringt eine unglaubliche Leistung, und man spürt, dass sie den Menschen, die hier ein- und ausgehen, das Gefühl geben, wertvoll zu sein. Diese Wertschätzung wird ihnen hier vermittelt, und das ist mir besonders bei HOPE aufgefallen. Auch die Sanierung der Gassenküche und der Toiletten soll genau das ausdrücken. Es wäre wunderbar, wenn Klientel in der neuen Küche arbeitet, Freude daran hat und vielleicht sogar den Wunsch entwickelt, eine Lehre zu beginnen.



HOPE: «Vinh, du gehst im HOPE seit 10 Jahren ein und aus, Wie bist du damals aufs HOPE gestossen?»

Vinh Nägeli: «Ich war auf der Suche nach einem Engagement als freiwilliger Mitarbeiter. Der damalige HOPE-Gassenarbeiter hat mich sozusagen vom dauernden Rumhängen auf dem Bahnhofplatz weggeholt und mir eine sinnvolle und äusserst befriedigende Arbeit in der Gassenküche vermittelt. Ich machte hernach während sechs Jahren sozusagen eine kleine Anlehre als Hilfskoch und

VINH: EIN TREUER GAST SEIT VIELEN JAHREN

im Haushalt. Das waren tolle Jahre. Ich fühlte mich wieder integriert unter Menschen, welche die meisten mit ähnlichen Problemen zu kämpfen haben wie ich selbst.»

HOPE: «Du sagst während sechs Jahren... Weshalb hast du deine Freiwilligenarbeit vor vier Jahren aufgegeben? Hat es dir nicht mehr gefallen?»

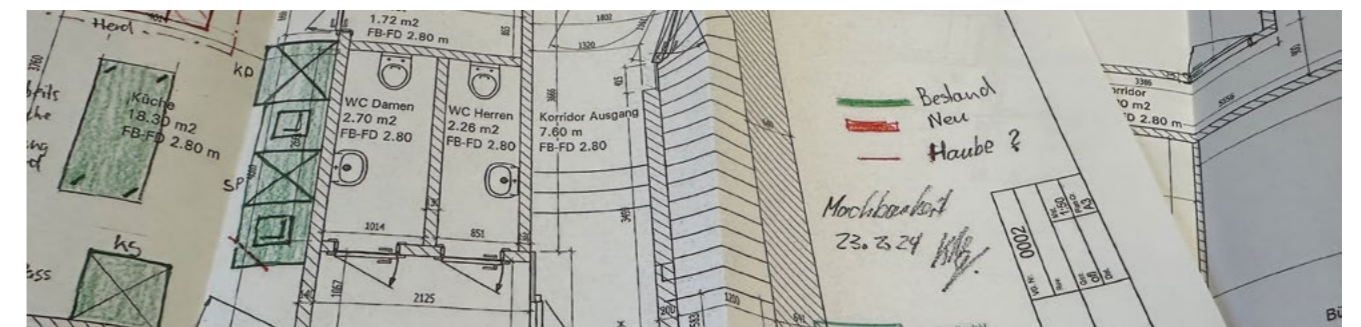
Vinh Nägeli: «Ich war oben im Haus mit zwei Bewohnern am Kiffen, als ein HOPE-Sozialarbeiter zusammen mit zwei Ordnungshütern das Zimmer betrat. Da das Rauchen von Marihuana im Innern des HOPE-Gebäudes verboten ist, wurde mir als Strafe für die Dauer von 2 Monaten verboten, freiwillig in der Küche oder im Haushalt zu helfen.»

HOPE: «Und was bewegt dich, weiterhin im HOPE zu verkehren?»

Vinh Nägeli: «Ich geniesse als Restaurantgast das köstliche Mittagsangebot, nehme sporadisch an Anlässen teil und pflege freundschaftlichen Kontakt zu Bewohner:innen des HOPE-Wohnheims. Ferner werde ich an der wöchentlichen Gratisessensausgabe mit zwei prall gefüllten Einkaufstaschen voller feiner und wertvoller Köstlichkeiten beschenkt.»

HOPE: «Kannst du dir in näherer Zukunft vorstellen wieder als freiwilliger Mitarbeiter im HOPE tätig zu sein?»

Vinh Nägeli: «Durchaus... ja das ist eigentlich mein Ziel und ich warte auf den richtigen Moment in mir um mich wieder zu bewerben. Ich lasse mich jedoch zeitlich nicht stressen. Auch für mich ist das HOPE zu einem zweiten Zuhause geworden, und ich denke, dass dies bis ans Ende meiner Tage so sein wird.»



YVES BÖNIGER – SOCIAL ENTREPRENEUR IM SOZIALPRAKTIKUM BEI HOPE



Yves, du hast im letzten halben Jahr einen Sozialeinsatz im HOPE gemacht. Was ist dein beruflicher Hintergrund?

Ich habe Wirtschaft studiert und bereits mehrere Unternehmen aufgebaut. In den letzten Jahren wollte ich vor allem in nachhaltige Start-ups investieren, aber weil diese oft auf Gewinn und Exits ausgerichtet sind, entschied ich mich, im NPO-Bereich tätig zu werden, um langfristig etwas Positives zu bewirken.

Was hat dich dazu bewogen, dich für HOPE zu entscheiden?

Ich habe mir verschiedene Organisationen angeschaut, die Menschen in herausfordernden Lebenslagen unterstützen. Freunde stellten mir das Sozialwerk HOPE vor, und nach einem Besuch und einem gemeinsamen Essen war ich sofort beeindruckt. Die Herzlichkeit und das Engagement des Teams haben mich motiviert, die Arbeit dort besser kennenzulernen.

Was hat dich bei diesem ersten Besuch überzeugt?

Ich dachte, dass ich mir in Baden schneller einen Überblick verschaffen könnte als in einer grösseren Stadt wie Zürich. Mir war es wichtig, direkt mit Menschen in Kontakt zu kommen und aus erster Hand zu erleben, wie sie leben und welche Herausforderungen sie haben.

Warst du am Anfang etwas nervös?

Ja, am Anfang schon. Ich war unsicher, wie offen die Menschen reagieren würden. Doch nach ein, zwei Besuchen war das Eis gebrochen – einige begrüsst mich bereits mit Namen. Ich fühlte mich schnell integriert, und die Gespräche kamen ganz natürlich zustande.

Was waren deine Aufgaben bei HOPE?

Ich habe an Gassenrunden teilgenommen, bei der Lebensmittelabgabe geholfen und in der sozialen Anlaufstelle gearbeitet, wo die Menschen mit ganz unterschiedlichen Anliegen kommen – von Socken und Hygieneartikeln bis hin zur Möglichkeit, zu duschen oder Wäsche zu waschen. Dort hörte ich viele Geschichten und erfuhr viel über

die Herausforderungen, mit denen die Leute konfrontiert sind. Daneben unterstützte ich auch im Fundraising.

Wie hast du die Gassenrunden erlebt?

Das war sehr spannend. Anfangs hatte ich Respekt, da ich gehört hatte, dass es manchmal zu angespannten Situationen kommen kann. Ich bereitete mich entsprechend vor, liess mich bei einer Beratungsfirma über Sicherheitsfragen informieren und dachte, ich bräuchte vielleicht ein schnittfestes T-Shirt. Aber die Erfahrung war dann eine ganz andere – die meisten Leute freuten sich einfach über ein Gespräch oder eine kleine Hilfe, besonders wenn es um warme Gebäcke oder kleine Geschenke von Spendern ging.

Wie arbeiten die Mitarbeitenden bei HOPE?

Die Mitarbeitenden von HOPE bringen sich mit viel Herzblut ein und passen ihre Unterstützung flexibel an. Sie setzen die Menschen und ihre Bedürfnisse immer in den Mittelpunkt und schaffen eine offene, vorurteilsfreie Atmosphäre, selbst für jene, die vielleicht gerade aus dem Gefängnis kommen oder mit Sucht kämpfen. Diese bedingungslose Offenheit macht HOPE zu einem familiären und sicheren Ort.

Was hat sich bei dir persönlich während der Zeit im HOPE entwickelt?

Durch die Zeit bei HOPE habe ich Berührungspunkte verloren und gelernt, Menschen ohne Vorurteile zu begegnen. Ich habe gemerkt, wie wertvoll es ist, Menschen unabhängig von ihrem Lebensweg zu unterstützen und ihnen ein Stück Lebensqualität und Perspektive zu geben. Diese Begegnungen haben mir auch neue Blickwinkel eröffnet und mir geholfen, meine eigene Lebenshaltung weiterzuentwickeln.

Warum möchtest du dich in der sozialen Arbeit weiterentwickeln? Was ist der Unterschied zur Wirtschaft?

In der Organisation und Führung gibt es einige Parallelen: Man arbeitet mit Finanzen, Personal und Planung. Aber die Finanzierung ist hier anders

Unser Dank gilt Yves für sein Engagement und sein Interesse an unserer Arbeit. Durch seine Unterstützung im Fundraising konnten wir die Sanierung unserer Gassenküche erfolgreich sichern. Wir freuen uns, weiterhin gemeinsam mit ihm an guten Lösungen für unsere Zielgruppe zu arbeiten.

strukturiert – oft geht es darum, Spenden zu sammeln und kreative Lösungen für den Mittelbedarf zu finden. Besonders bereichernd ist, dass man in vielen Rollen direkt mit Menschen arbeitet. Die Arbeit im sozialen Bereich erweitert meinen Horizont, und ich glaube, dass die Kombination aus sozialem Engagement und wirtschaftlichem Wissen auf beiden Seiten viel bewirken kann. Darum habe ich mich entschieden, den Kooperationsmaster in Sozialer Arbeit zu beginnen, um mein Wissen noch weiter zu vertiefen und meine Fähigkeiten im sozialen Bereich weiter auszubauen.

Ist politische Arbeit im sozialen Bereich wichtig?

Ja, definitiv. Die Finanzierung sozialer Einrichtungen ist oft eine Herausforderung, und kantonale Unterschiede machen es nicht leichter. Ideal wäre eine öffentliche Finanzierung, die es den Organisationen ermöglichen würde, sich stärker auf ihre Arbeit zu konzentrieren, statt ständig nach Mitteln zu suchen.

HOPE-STORY

Bea Steiner im Gespräch mit P. dazu Comics von Fred Grob

Interview mit einem Besucher der Gassenküche

P. ist vor 16 Jahren von Portugal in die Schweiz eingereist. Die ersten drei Jahre hat er als Saisonnier auf dem Bau in Basel gearbeitet. Danach ist er nach Zürich und später in den Aargau gekommen, um weiterhin als Bauarbeiter zu arbeiten. Er hat die Ausbildung zum Kranführer absolviert und danach in einer Festanstellung gearbeitet.



P. sagt, dass er ein gutes Leben gehabt hat. Er hatte Geld, ein Auto und eine schöne Wohnung.



2019 hat er seinen Job verloren und während der Corona-Pandemie war es schwierig, etwas Neues zu finden. Er stürzte in eine Depression. Rasch ging es abwärts, Alkohol und Kokain wurden zu seinen Begleitern. Er wurde ausgesteuert und rutschte in die Sozialhilfe. Während zwei Jahren war er in einem Zimmer im Hope und in der Notschlafstelle.



Was bedeutet Dir das Hope?

Das Restaurant ist für mich eine wichtige Anlaufstelle. Da treffe ich Kollegen und kann an den Wochentagen eine Grattisuppe zu Mittag essen. Vom Sozialteam ist immer eine Ansprechperson für meine Anliegen und für Gespräche da. Auch die Lebensmittelabgabe ist eine grosse Hilfe für mich.



Was denkst Du wäre, wenn es die Gassenküchen nicht mehr gäbe?

Ich glaube, ohne die Gratisangebote der Gassenküche würde es mehr Diebstähle geben.

Du bewegst Dich in der Szene und kennst dort viele Leute. Hast Du in den letzten Jahren eine Veränderung festgestellt?

Die Szene in Brugg ist härter und grösser geworden. In Baden findet der Konsum von illegalen Substanzen eher im Verborgenen statt, da ist die Veränderung nicht so frappant. Ich selber konsumiere keine illegalen Substanzen mehr und trinke seit 9 Tagen auch keinen Alkohol mehr.



Hast Du Unterstützung bei Deinem Entzug?

Nein, ich war auch schon in einer Klinik für einen Entzug. Sobald du draussen bist, bist du ganz schnell wieder im alten Muster. Voraussetzung für eine gelingende Abstinenz ist die innere Haltung. Nur ich selber kann die Energie und den Willen aufbringen, das durchzuziehen. Ich bin zuversichtlich, dass es dieses Mal klappen wird.

Was würde Deiner Ansicht die Situation von Suchtkranken erleichtern?

Ein zugewiesener Ort, wo die Leute konsumieren können, ohne ständig von der Polizei vertrieben zu werden würde schon sehr helfen. Dieser Ort sollte zentral gelegen sein aber nicht dort, wo sich Familien und Kinder aufhalten. Mich selber nervt es, wenn Leute in aller Öffentlichkeit konsumieren. Auch ein Konsumraum – vor allem im Winter – wäre wohl hilfreich.



Vielen Dank P. für Deine Zeit und Offenheit. Ich wünsche Dir für Deine Zukunft alles Gute und dass Du die Kraft und den Durchhaltewille hast, Dein Ziel, vom Alkohol dauerhaft wegzukommen, erreichen wirst.

Bea Steiner, Stv.-Leitung Sozialteam

Der Name des Interviewten wurde geändert.

EIN RIESIGES DANKESCHÖN

Im Foodtruck: Übergabe des Spendenchecks durch den Geschäftsführer des Krematoriums Baden, Thomas Stirnemann, und den Stadtrat Baden, Philippe Ramseier, an das HOPE Christliche Sozialwerk, vertreten durch die Geschäftsleiterin Deborah Schenker und Vorstandsmitglied Damir Mikleć.



WIR DANKEN ALLEN STIFTUNGEN UND SPONSOREN, WELCHE DIE SANIERUNG FINANZIERT HABEN

- Zoé Stiftung
- Regionaler Sozialdienst Baden
- Krematorium Baden
- Walter und Anne Marie Boveri Stiftung
- Hilfsfond des wgn
- Stiftung LEBENSRAUM AARGAU
- Und viele weitere Stiftungen, Firmen und Privatsponsoren

STADT BADEN



KREMATORIUM BADEN

LEBENSRAUM AARGAU
Die gemeinnützige Stiftung der AKB

SIBIR



KUHN RIKON SWITZERLAND

DANKESCHÖN FÜR SACHSPENDEN FÜR DIE GASSENKÜCHENSANIERUNG



DANKESCHÖN UNSEREN REGELMÄSSIGEN LEBENSMITTEL-SPONSOREN

Im Jahr 2023 waren es 1075 Gratisuppen, 933 Vier-Gang-Menüs für 2 Stunden Mitarbeit und 1798 Gratisessen für Armutsbetroffene sowie die Lebensmittelabgabe jeden Dienstagnachmittag für wöchentlich über 40 Personen. Insgesamt kochte unser Gastroteam für bis zu 60 Mittagsgäste pro Tag. Mit den Einnahmen unseres öffentlichen Restaurants können wir unseren Gastrobetrieb nicht kostendeckend führen. Nur dank Spenden konnten wir auch der gestiegenen Nachfrage nachkommen. Wir danken insbesondere unseren regelmässigen Lieferanten von Lebensmitteln für die grosszügige Unterstützung:



MANOR[®]
Baden



ALIGRO
Frische. Qualität. Inspiration.
Spreitenbach

Moser's
BACKPARADIES
Bahnhof Baden

MIGROS
Windisch

Und vielen Restaurants, Lieferanten, Vereinen sowie Privatpersonen für die zahlreichen Lebensmittelspenden.

Ein riesiges Dankeschön auch allen unseren Sponsoren, welche unsere Gassenküche seit über 40 Jahren finanziell unterstützen für Ware, die wir noch zukaufen müssen.

Unsere Arbeit ist auch weiterhin rund zu einem Drittel von Spenden getragen. Infos dazu befinden sich auf der Rückseite.

REZPT FÜR DIE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE «À LA HOPE»



Zutaten für 4 Personen:

500 g Zwiebeln

Zwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauchzehen fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin hellgelb rösten.

2 Zehen Knoblauch

Mit Mehl bestäuben und unter Rühren 5 Min. erhitzen lassen. Mit der Brühe und dem Weisswein/Apfelcidre auffüllen. Umrühren. 20 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

40 g Butter

Salz und Pfeffer schwarz

Die entrindeten Weissbrotscheiben kräftig toasten. Mit Parmesan bestreuen und anschliessend im vorgeheizten Backofen (Umluft 200 Grad) überbacken bis der Parmesan goldgelb ist.

1 Esslöffel Mehl

1 Liter Fleischbrühe/Bouillon

Die Suppe in den Suppentassen oder Tellern anrichten und eine Weissbrotscheibe mit Parmesan auf die Suppe legen.

¼ Liter Weisswein oder als Variante alkoholfreier Apfelcidre verwenden

100 g Parmesan

4 Scheiben Weissbrot od. Toast

Viel Spass beim Nachkochen und en «Guete». Ueli



HOPE STAMMGÄSTE

Fred Grob, der seit 40 Jahren im HOPE arbeitet, zur neuen Gassenküche:

«HOPE befindet sich im Wandel und erstrahlt in neuer Form. Die Küche ist im Entstehen, und ich staune nach 40 Jahren immer wieder, wie viele Menschen sich hier noch immer zu Hause fühlen. Für mich ist HOPE ebenfalls eine zweite Familie. Obwohl ich eine kleine Familie habe, ist HOPE meine grosse Familie, und hier fühle ich mich wirklich zuhause. Das ist eine Qualität, die Gott bewirkt.»

Ein Witz von Fred:

Ein Gast bestellte in einem Restaurant einen Apfelkuchen. Nachdem er die Hälfte gegessen hatte, entschuldigte er sich und sagte, dass der Apfelkuchen ihm überhaupt nicht schmecke. Er hätte lieber einen Zwetschgenkuchen. Der Wirt antwortete: «Kein Problem, wir haben auch angebissene Zwetschgenkuchen.»

Anmerkung der Redaktion: Im HOPE führen wir nur unangebissene Nachspeisen.»

SERVICE PAR EXCELLENCE UND HOPE KNIGGE

Unser Restaurant ist ein Geheimtipp vor allem für besonders Hungrige, denn bei uns muss man selten länger als ein bis zwei Minuten warten, bis man bedient wird.

Dass sich unsere Gäste wohl fühlen und satt werden, steht an oberster Stelle. Im Service mitzuarbeiten ist eine gute Möglichkeit, nach einem längeren Arbeitsunterbruch, wieder unter Menschen zu kommen und mitzuarbeiten.

Bis zu 60 Gäste pro Tag werden von Montag bis Freitag innerhalb von rund zwei Stunden individuell und liebevoll bedient.

Wir freuen uns auch über Besuch von externen Gästen in unserem Restaurant von Montag bis Freitag an der Stadtturmstrasse 16 in Baden. Zwischen 11.30 und 12.15 Uhr ist der erste Ansturm unserer Bewohnenden und Gäste der Notschlafstelle und Gasse vorbei. Es findet sich immer ein Plätzchen in unserem kleinen aber gemütlichen Restaurant! Der Menüplan und weitere Informationen sind auf unserer Website (hope-baden.ch) aufgeschaltet.

Herzlich Willkommen in unserer Erlebnisgastronomie mit Begegnungen mit Menschen aus allen Kulturen und einem kompletten Vier-Gang-Menü für weiterhin nur CHF 12.00.

HOPE-Knigge: Wir sagen «Du» und jede Mensch isch en VIP!



EINSATZ IM GASTRO ALS ZIVILDienstLEISTENDER

Joel Humbel absolvierte einen sechsmonatigen Zivildienstleistungseinsatz im HOPE. Die Zivildienstleistenden sind hauptsächlich im Gastrobereich tätig und unterstützen bei der Beschäftigung und Betreuung.

Joel, der aus dem IT-Bereich kommt, schätzte die Gelegenheit, Einblicke in ein ganz anderes berufliches Umfeld zu erhalten und sich persönlich weiterzuentwickeln. Auch bei unseren Gästen sind die «Zivis» sehr beliebt, und wir waren besonders dankbar, dass wir mit Joel während der Sanierungszeit eine tatkräftige Unterstützung hatten.



GASTRONOMIE UNSER HERZSTÜCK

Mit einem knurrenden Magen und nach einer stressigen Nacht draussen, die keinen erholsamen Schlaf bietet, ist es schwer, klar zu denken. Obdachlose Menschen werden beim Schlafen oft ausgeraubt, angegriffen oder von ihrem Schlafplatz vertrieben, und Frauen sind häufig sexueller Belästigung ausgesetzt. So kommen die Gäste ins HOPE – mit einem Rucksack voller Sorgen, Ungewissheit und traumatischer Erfahrungen. Oft warten sie bereits vor unserer Tür, wenn wir Mitarbeitenden am Morgen zur Arbeit kommen. Manche übernachteten sogar in unserem Hauseingang.

Jeder Mensch im HOPE ist ein VIP – diese Erfahrung ist in Notsituationen besonders tiefgehend und genau das, was Menschen in solchen Momenten am meisten brauchen. Mit unserer Gastronomie möchten wir diese Wertschätzung ausdrücken: durch köstliche Menüs, liebevollen Service und unsere herzliche, familiäre Willkommenskultur.

Damit sich Menschen auch weiterentwickeln können, bieten wir neben der Gratisuppe über 40 niederschwellige Angebote an. Sie ermöglichen es jenen, die durch das Raster des Sozialsystems gefallen sind, ihre Grundbedürfnisse zu decken und Schritt für Schritt wieder in die Gesellschaft integriert zu werden. Besonders die Beschäftigungsangebote

in unserem Gastronomiebereich sind dabei optimal. Ob beim Gemüseschnippeln, in der Abwaschküche, bei der Reinigung, im Service oder im Spaghettitreff – eine Mitarbeit stiftet Lebenssinn und schenkt viel Freude. Gleichzeitig ermöglichen diese Tätigkeiten uns als HOPE, all unsere Angebote aufrechtzuerhalten. Es ist eine win-win-Situation für alle.

An dieser Stelle danken wir auch allen unseren über 60 freiwillig Mitarbeitenden für Ihren Einsatz. Den Gastronomiebereich könnten wir ohne diese Mitarbeit nicht bewältigen. Dieser Bereich unserer Arbeit weist den höchsten Freiwilligenanteil auf.

Unser öffentliches Restaurant ist auch für externe Gäste geöffnet. Wir fördern bewusst diese Integration, um mögliche Berührungspunkte abzubauen. An Samstagvormittagen begrüßen wir oft Religionsklassen, Vereine oder Firmen und stellen ihnen unsere niederschwellige Arbeit vor. Dabei gilt immer: Alle Gäste werden von uns bewirtet, denn niemand, der unser Haus betritt, soll Hunger leiden. Essen ist ein wichtiger Teil unserer Kultur. Dank grosszügiger Unterstützung unserer Lieferanten, wie Manor, Aligro und vielen weiteren, können wir unsere Gäste in der Gassenküche manchmal überaus gehoben verwöhnen.

Mit der neuen Küche investieren wir trotz der weiterhin beengten Platzverhältnisse gezielt in Qualität und optimierte Abläufe. Angesichts der leider zunehmenden Armut und Obdachlosigkeit rechnen wir mit steigenden Gästezahlen. Es ist dringend erforderlich, dass im Kanton Aargau weitere Gassenküchen entstehen. Wir stellen uns mit unserem Herzstück und unserem Know-how gerne zur Verfügung, um sicherzustellen, dass möglichst alle Menschen in Not im Kanton Zugang zu dieser wichtigen Unterstützung erhalten.

«Gastfreundschaft leben bedeutet neugierig sein auf das Fremde und Unbekannte – im HOPE ist das der Alltag.»

Robert Peter, Leiter Gastro, arbeitet seit über 10 Jahren im HOPE



MEIN NAME IST ANTON

Nach einer langen Zeit mit Problemen wie Depressionen, Alkohol usw. bin ich durch reinen Zufall in Baden gelandet. Ich habe mehrmals von HOPE gehört aber aufgrund meiner sehr starken psychischen Belastungen und meinem Stolz wollte ich es immer vermeiden, dorthin zu gehen. Doch Gott will mich auf den richtigen Weg führen und so kam es dazu, dass ich im HOPE ankam. Also musste ich meinen Stolz überwinden und Hilfe in Anspruch nehmen.

Ich wurde gefragt, ob ich im Spaghettitreff mithelfen möchte. Also fing ich an und lernte ganz besondere Menschen

kennen. Speziell die Mitarbeitenden Bea, Estera, Fred, Röbi und andere.

Ich sprach sehr viel über meine Probleme und die freiwillige Tätigkeit half mir, sie zu vergessen. Später wurde ich von Röbi gefragt, ob ich am Freitag als Freiwilliger im Service mithelfen möchte. Ich sagte gerne zu und kam immer besser mit meinen Depressionen klar. Da ich lange nicht arbeitstätig gewesen bin, fiel es mir zu Beginn schwer, aber mit der Zeit gewöhnte ich mich wieder an die Abläufe. Es machte mir immer mehr Freude, dem Personal sowie auch unseren Gästen zu helfen und ihnen zu dienen. Mit der Zeit fühlte es sich wie eine Familie an. Nicht jeder hat es leicht mit seiner Geschichte, einige schloss ich besonders ins Herz.



Später bekam ich ein Angebot für ein Probearbeiten in einem Betrieb, wo ich mich beworben habe. Ich sagte sofort zu. Heute bin ich im Kiosk Baden tätig und bin sehr stolz darauf. Ich bin überzeugt, dass dies nur dank Gottes Liebe und dank dem HOPE-Team möglich wurde.

In Liebe, Anton Cena

HOTELLERIE - ORDNUNG UND SAUBERKEIT: METAMORPHOSE IM HOPE

Wir haben unser Arbeitsfeld erneuert, verbunden mit einer umfassenden Umgestaltung der Arbeitsräume mit Schränken, Külschränken, Möbeln, Farbe, Pflanzen, und der neuen WC-Wohlfühlzone. Somit üben wir unsern Beruf unter angenehmeren Bedingungen aus und freuen uns über die neue Sichtweise und den eroberten Standard von Ordnung und Sauberkeit.

Der Start im HOPE vor 8 Jahren war für mich nicht immer einfach. So sagte ich mir eines Tages mit dem Zitat von W.T. Küstenmacher Folgendes:

«Befreien wir uns von Ballast, denn fliegen können wir nur mit leichtem Gepäck. Chronische Unordnung ist nicht nur unpraktisch, wenn jemand den Raum putzen möchte. Zu viele und zu unsystematisch angehäufte Dinge sind ein dauerhafter Frontalangriff auf Körper und Seele. Unordnung begünstigt Aufschieberitis. Gerümpel bindet Energie und Platz und verhindert Konzentration.»

«Jedes Ding an seinem Ort, erspart viel Mühe und böses Wort»; wir arbeiten daran seit rund zwei Jahren. Darum könnte der Satz: «Ordnung ist das halbe Leben», schon ansatzweise stimmen.

Hygiene und Ordnung ist unter anderem auch eine Sache der Führung. Mir ist es ein Anliegen als gutes Beispiel voranzugehen. Zusammen mit der Geschäftsleitung kümmere ich mich darum, dass wir den Hygienestandard erreichen und halten können. Damit das gelingt, habe ich für jeden Raum eine A-4 To-do-Liste mit den zuständigen Verantwortlichen

erstellt. So kann man sich einfach orientieren, Aufgaben abarbeiten und nichts geht vergessen.

Als Leitende können wir so nun besser auch im Alltagsgeschäft Besuchende und Klientel integrieren und um einen Essens-Bon für ca. 2 Std. verschiedene, angeleitete und begleitete Arbeiten anbieten, die wir als HOPE zu erledigen haben.

Die erneuerten, schönen Räumlichkeiten sollen Gastfreundschaft ausstrahlen, Besuchende und Klientel motivieren dafür Sorge zu tragen und ihren Beitrag zu leisten.

Zusammen mit einem fetten DANKE und LOB kann dieser wichtige Beitrag, Struktur, Zeitvertreib, Würde, Zugehörigkeit und ein gutes und befriedigendes Lebensgefühl hinterlassen.



Luzia Bongni, Leiterin Beschäftigung mit Zusatzfunktion Hotellerie



UELI SCHNEIDER - EIN STERNEKOCHE SPRINGT IM HOPE EIN

Ueli arbeitet seit fünf Jahren im HOPE und springt stets bei Ferien- oder Krankheitsausfällen ein, um zu helfen. Auch während der Abwesenheit unseres Gastroleiters Röbi Peter stand der Sternekoch Ueli jederzeit in der HOPE-Küche bereit. Im Gespräch berichtet er von seinen Erfahrungen

Die Menschen hier sind sehr interessant und kreativ. Da ich selbst gerne kreativ arbeite, macht es mir besonders viel Freude, mit ihnen zu kochen. Ihre Motivation, Neues zu lernen und sich mit Lebensmitteln auseinanderzusetzen, ist ansteckend und inspiriert mich immer wieder. Es macht mir grossen Spass, im Team zu arbeiten und mit Menschen, die ich vorher nicht gekannt habe, gemeinsam etwas zu schaffen.

Seit über sechs Monaten leistest du neben deinem Job als Gastroberater drei bis vier Einsätze pro Woche im HOPE, auch während der Sanierung der Gassenküche. Mit deinem Know-how aus der Gastrobranche hast du uns viele hilfreiche Tipps gegeben, wie zum Beispiel die Idee mit dem Foodtruck. Wie hast du diese Zeit erlebt?

Es war eine ganz neue Erfahrung, da wir keine Küche mehr hatten. Trotzdem konnten wir unsere Gäste weiterhin verpflegen, dank dem Foodtruck, der es ermöglichte, dass sie Frühstück und Mittagessen erhielten. Wir haben nicht nur Grilladen ausgegeben, sondern auch Eintöpfe serviert und sehr kreativ gearbeitet. Die Leute haben das geliebt und wertgeschätzt. Es zeigt, dass man aus wenig viel machen kann.

Du hast früher als Sternekoch gearbeitet und bist jetzt im Foodtruck im HOPE. Was ist der Unterschied?

Als ich noch im Gault-Millau-Bereich arbeitete, lag der Fokus auf feinen Details: Man ging selbst auf den Markt, kaufte junges Gemüse und sorgte für höchste Frische. Bei dieser Arbeit mit Punkten entwickelte man ständig neue Rezepturen und arbeitete mit einer grossen Crew. Die Arbeit im HOPE ist ganz anders, aber sie stellt mich auf andere Weise auf. Auch hier kann man kreativ sein und beeindruckende Ergebnisse erzielen, zum Beispiel bei der Anrichtung der Teller. Wir erhalten von Manor

sehr frische Ware, auch teure Produkte, die sonst möglicherweise weggeworfen würden, und verarbeiten diese weiter – das ist grossartig. Natürlich ist es anders als das Kochen auf Spitzen-Niveau, aber auch das Kochen in grossen Töpfen hat seinen Reiz und zeigt, dass man auch mit weniger Mitteln viel erreichen kann.

Das spürt man bei dir, und diese Freude ist auch auf die Mitarbeitenden übergeschwappt. Wer ist in deinem Team dabei?

Die meisten Mitarbeitenden im HOPE kommen aus schwierigen sozialen Verhältnissen oder haben gesundheitliche Herausforderungen. Während des Kochens erzählen sie mir oft ihre Geschichten, die mich sehr nachdenklich gemacht haben. Es beeindruckt mich, wie viele von ihnen trotz ihrer Schwierigkeiten wieder auf die Beine kommen und weitermachen möchten. In der Küche finden sie einen sozialen Ausgleich und können gemeinsam etwas Sinnvolles tun. Jeder Mensch ist einzigartig. Daher ist es wichtig, ein Fingerspitzengefühl zu entwickeln, wie man am besten mit ihnen umgeht. Einige benötigen eine strengere oder lautere Ansprache, während andere eine sanftere Herangehensweise und vielleicht mehr Erklärungen brauchen.

Sind die Gäste der Gassenküche anders, als die Gäste im Sternerestaurant?

Als ich noch für den Gault-Millau gearbeitet habe, waren die Gäste oft sehr anspruchsvoll und wollten nicht nur ein exquisites Essen, sondern auch Einfluss auf die Zubereitung nehmen. Viele waren selbst leidenschaftliche Hobbyköche und neigten dazu, mir ihre eigenen Kochmethoden aufzudrängen. Oft schien es, als ob es ihnen weniger um das Essen ging als um das Prahlern mit ihren Erfahrungen und Ausgaben.

Im Vergleich dazu zeigen unsere Gäste hier im HOPE eine grosse Dankbarkeit. Sie kommen regelmässig, bedanken sich herzlich und loben die Mahlzeiten. Es ist beeindruckend zu sehen, wie viel Wertschätzung sie für einfache, aber liebevoll zubereitete Speisen zeigen. Es sind Menschen, die noch gar nie die Möglichkeit hatten auf dem Niveau

von Gault-Millau zu essen und dass sie alles so schätzen ist eine wunderbare Geschichte für mich. Es ist beeindruckend, dass nie jemand reklamiert oder sagt, dass das Angebot langweilig ist. Im Gegenteil, die Menschen schätzen und geniessen alles, was wir zubereiten.

Was kam am besten an im Foodtruck?

Der grösste Renner im Foodtruck waren Pommes und Hamburger. Wir haben zwischen 50 und 60 Menüs pro Tag ausgegeben, und manchmal war um 12:45 Uhr schon alles weg. Es war wunderbar zu sehen, wie sich die Gäste und Bewohner schon im Vorfeld auf das Mittagessen freuten, oft fragten sie neugierig, was es geben würde, und sagten Dinge wie «Uhh, mhh, das klingt so fein.»

Was sagst du als Sternekoch zu der neuen Küche?

Die neue Küche ist sensationell! Ich bin schon beeindruckt von der Plattenauswahl; sie ist sehr schön und harmoniert gut mit den Geräten. Wichtig ist, dass wir die Küche gut pflegen und stets sauber und hygienisch halten, um sicherzustellen, dass sie in diesem hervorragenden Zustand bleibt.

Lieber Ueli, es ist nicht selbstverständlich, dass du uns so viel Zeit schenkst. Wir danken dir herzlich für deinen Einsatz und dass wir auch weiterhin auf dich und dein Knowhow zurückgreifen dürfen.





AGENDA

Buntes HOPE Fest
15. November 2024 mit
Anmeldung

Claushöck für Freiwillige
6. Dezember 2024

Arwo Markt Baden
7. Dezember 2024

Mitgliederversammlung:
Dienstag, 13. Mai 2025
um 19.30 Uhr

Weihnachtsanlässe und
weitere Veranstaltungen unter
www.hope-baden.ch

WARUM ES SEIT 40 JAHREN GRATISSUPPE GIBT

Für viele mag eine Tasse Kaffee nach einer Nacht in der Tiefgarage oder ein gesundes, ausgewogenes Gratismenü ab 13.15 Uhr nebensächlich erscheinen. Doch für diejenigen, die einsam oder von Armut betroffen sind, sind solche Angebote von unschätzbarem Wert. Seit über 40 Jahren bietet das HOPE eine warme Mahlzeit und ein Stück Gemeinschaft an.

Unsere Gratissuppe ist weit mehr als nur eine Mahlzeit – sie steht für Hoffnung, Fürsorge und die Anerkennung der Würde jedes Einzelnen. Viele Menschen, die auf der Strasse leben oder sich in schwierigen Lebenssituationen

finden, haben oft nur begrenzten Zugang zu gesunden Lebensmitteln und warmen Mahlzeiten. Ein einfaches Menü bei uns, sei es eine Suppe, ein Stück Brot oder Kuchen, ist oft die erste nahrhafte Mahlzeit, die sie an einem Tag erhalten. Doch es geht nicht nur um die Ernährung. Diese Mahlzeiten bieten auch einen Raum für Austausch und menschliche Begegnung. Ein Lächeln, ein Gespräch oder ein offenes Ohr können Wunder wirken und den Menschen das Gefühl geben, gesehen und gehört zu werden. In Zeiten zunehmender Anonymität ist das familiäre Flair des HOPE besonders wertvoll.

Unsere Lebensmittelabgabe und Gratispeisen sind wesentliche Bausteine, um Menschen in schwierigen Lebenslagen zu unterstützen und immer mehr Menschen sind auf diese Angebote angewiesen. Wir möchten nicht nur den Hunger stillen, sondern auch ein Gefühl von Geborgenheit und Normalität vermitteln. Deshalb gibt es bei uns seit über 40 Jahren Gratissuppe – und wir hoffen, dass sie noch lange weiter dampft.

*Estera Hasler, Leiterin Sozialbereich,
Stv. Geschäftsleitung*

>> Das Rezept für die Zwiebelsuppe befindet sich auf Seite 11.

...und was uns wichtig ist!

Unser Werk soll den Menschen und somit der Gesellschaft dienen. Wir schöpfen unsere Vision, unsere Kraft und unsere Freude an dieser Arbeit aus der Quelle des christlichen Glaubens.

Unser Handeln ist von der christlichen Nächstenliebe geprägt im Sinne von: Matthäus 25,40:

«Was ihr für einen meiner geringsten Brüder und Schwestern getan habt, das habt ihr für mich getan».

Geschäftsleitung

Deborah Schenker

Vorstand

Christoph Enderli *Präsident*
Raymond Grandjean
Marietta Ruppen
Simone Maurer
Damir Miklec

Grafik/Layout

FE Agentur AG
www.fe-agentur.com

HOPE News

10/2024

Herausgeber

HOPE Christliches Sozialwerk
Stadtturmstrasse 16
5400 Baden

Tel 056 221 84 64
hope@hope-baden.ch
www.hope-baden.ch

IBAN: CH22 0900 0000 5001 8771 9

Das unabhängige Gütesiegel der Stiftung Ehrenkodex attestiert eine umfassende Qualität der Arbeit sowie einen sorgsamen Umgang mit Spendengeldern.



Scannen &
Spenden

