

Bis 13 Uhr steht das warme Essen auf dem Tisch

Rüstige Senioren der „Gemeinschaft der Älteren Generation“ kümmern sich täglich um „Essen auf Rädern“ – Unterwegs in Hailer und Meerholz

Von Jakob Mähler

GELNHAUSEN. 10 Uhr morgens. In der Küche des Pflegeheims in Meerholz herrscht bereits reger Betrieb. Essensdufte ziehen über den Hof. Bayerischer Schweinebraten steht an diesem Tag auf dem Speiseplan. Zwei ältere Damen fallen auf zwischen den akkurat gekleideten Köchen mit Kochschürzen und Mützen, denn sie laufen freundlich grüßend an der Küche vorbei in einen kleinen Aufenthaltsraum. Die nächsten Stunden werden Ursula Ström und Erika Schleinig dort nicht kochen, sondern Essen portionieren und dann an Rentnerinnen und Rentner ausliefern, die sich aus gesundheitlichen Gründen selbst nichts mehr kochen können. Das Ganze nennt sich „Essen auf Rädern“ und wurde bereits mit dem Ehrenamtspreis des Main-Kinzig Kreises ausgezeichnet. Das GT begleitete die Helfer einen Tag auf dem Weg von der Küche des Pflegeheims zu den Wohnzimmern ihrer Meerholzer und Hailerer Kunden.

Peter Wachtler ist der Leiter der „Gemeinschaft der Älteren Generation Meerholz“. Heute hat er Fahrdienst. „Essen auf

Rädern“ gibt es bereits seit 36 Jahren“, berichtet Wachtler. Die Idee dafür entstand innerhalb der Älteren Gemeinschaft: „Bereits einige Jahre nach der Gründung vor 42 Jahren von Klaus Waldschmidt konnten einzelne Mitglieder aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr zu unseren Treffen kommen.“ Also überlegte man, wie man diesen etwas Gutes tun könnte: „Da wurde die Idee von Essen auf Rädern geboren.“ Rentnerinnen und Rentner aus Hailer und Meerholz erhalten jeden Mittag ein frisches Essen aus der Küche des Pflegeheims. „Unsere Aufgabe bestand am Anfang nur darin, das Essen zu portionieren, ausgefahren wurde es von einem Zivildienstleistenden.“ Nachdem der Wehrdienst und damit auch der Zivildienst abgeschafft worden waren, musste man selbst einen Fahrdienst organisieren: „Klaus Waldschmidt trommelte dann insgesamt 16 Fahrer zusammen.“ Montag bis Samstag gibt es immer zwei feste Fahrer, am Sonntag wird rotiert: „Außerdem gibt es noch zwei Springer, falls ein Fahrer verhindert ist.“

Bei den Damen, die das Essen portionieren, besteht ein Team aus zwei Personen: „Das hier ist also das Donnerstagsteam“, sagt Wachtler und zeigt auf Ursula Ström und Erika Schleinig, die bereits fleißig bei den Vorbereitungen sind. Für die Organisation der Fahrer und für das Fahrzeug ist Gerd Huck verantwortlich, Karola Böhm sorgt sich um das Finanzielle und Marianne Wagner teilt die Teams ein. „Gerade haben wir ja ein neues Fahrzeug erhalten“, so Wachtler. Mithilfe vieler Sponsoren aus Hailer und Meerholz, darunter auch das *Gelnhäuser Tageblatt*, konnte der kleine Transporter finanziert werden (das GT berichtete mehrfach).



Erika Schleinig bringt den Eheleuten Berger das Mittagessen.

„Zunächst hat es die Stadt Gelnhausen für uns gekauft, wir zahlen den Kaufpreis jetzt in Raten zurück.“ Darüber hinaus entstehen laufende Kosten. „Benzin, Reparaturen, Reifen, Versicherung, das kostet auf Dauer einiges.“ Da die Arbeit ehrenamtlich geleistet wird und der Preis des Essens nicht auf Gewinn, sondern nur auf Kostendeckung ausgelegt ist, sind Spenden hochwillkommen.

„Heute müssen 20 Essen raus“, sagt Ursula Ström. Die meisten Kunden von Essen auf Rädern bekommen jeden Tag eine warme Mahlzeit, manche aber auch nur an bestimmten Wochentagen: „Es ist schon eine Arbeit, das alles zu organisieren.“ Jeder Kunde hat zwei Garnituren, bestehend aus Thermoskannen. Diese sind mit dem Namen und der Adresse beschriftet und mit Besonderheiten beim Essen: „Zum Beispiel, wenn ein Kunde Vegetarier ist.“ Die Garnitur behalten die Kunden immer einen Tag. Sie wird dann gespült zurückgegeben. Dann bringt Küchenchef Werner Schmidt die Speisen auf einem Wagen herein. „Jetzt muss es schnell gehen, unsere Kunden erwarten das Essen immerhin pünktlich“, so Schleinig. Eineinhalb Stunden stehen den zwei Damen zur Verfügung, das Essen in die Thermoskannen zu packen: „Unser Menü

besteht aus drei Gängen: Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise.“ Trotzdem kostet eine Mahlzeit von „Essen auf Rädern“ nur fünf Euro.

Hektik kommt bei den beiden Frauen nicht auf, auch nicht, weil „uns die Arbeit einfach so viel Spaß macht“ und mit Humor genommen wird. Schleinig und Ström sind ein eingespieltes Team, immerhin „gehört“ den beiden schon seit Jahren der Donnerstag. „Nachdem ich in Rente gegangen war, habe ich eine neue Aufgabe gesucht, ich wollte mich ehrenamtlich engagieren.“ Klaus Waldschmidt rief Ursula Ström dann zu Essen auf Rädern: „So bin ich hier gelandet.“ Erika Schleinig ging aus einem anderen Grund zu „Essen auf Rädern“: „Meine Tante und meine Mutter wurden von Essen auf Rädern versorgt, jetzt kann ich etwas zurückgeben.“ Zeit für Späße mit Wachtler bleibt aber immer noch: „Wir kennen uns schon sehr lange, wir haben früher Tennis gespielt“, so Ström. „Wir waren das Tennis-Dreamteam.“

Nachdem auch das letzte Essen seinen Weg in den vorgesehenen Behälter gefunden hat, wird das Auto geholt und beladen: „Wir haben für jeden Tag unsere ökologisch und zeitlich beste Route“, so Wachtler. Dabei kennt man jeden Kunden persönlich, es wird oft noch ein kleines Schwätzchen gehalten.

Die jeweiligen Garnituren werden während der Fahrt aus großen Kisten in Körbe sortiert, damit das Ausliefern schneller geht: „Manche Kunde haben schon die Tür offen und warten auf ihr Essen.“ Bis 13 Uhr sollte alles ausgeliefert sein: „Besonders gerne sind wir bei den Eheleuten Berger, da kriegen wir immer ein Bonbon, hier ist unsere kleine Mittagspause“, erzählt Wachtler schmunzelnd.

„Essen auf Rädern ist wirklich eine klasse Sache, wir freuen uns jeden Tag darauf“, erzählt Frau Berger. Dann geht es aber auch schon weiter zu den nächsten Kunden. Um 14 Uhr ist dann Schluss für die drei Helfer, nachdem der letzte Kunde beliefert und das Auto ausgeräumt ist. „Man muss dies wirklich gerne machen, immerhin ist es sehr zeitintensiv und manchmal auch hektisch“, so Wachtler. Für Ström gibt es aber eine Entschädigung für all die hektischen Momente: „Wenn ich das Lächeln eines zufriedenen Kunden sehe und erkenne, dass ich etwas Gutes tun kann.“

Einige Plätze für „Essen auf Rädern“ sind noch frei. Aus zeitlichen Gründen können aber nur Kunden aus Hailer und Meerholz angefahren werden. Wer Interesse hat, kann sich bei Karola Böhm unter Telefon 06051/67036 oder per E-Mail an karola.boem@t-online.de melden.



Die Leiterin des Pflegeheims, Christa Richard, Küchenchef Werner Schmidt, Erika Schleinig, Peter Wachtler und Ursula Ström vor dem neuen Auto von „Essen auf Rädern“.