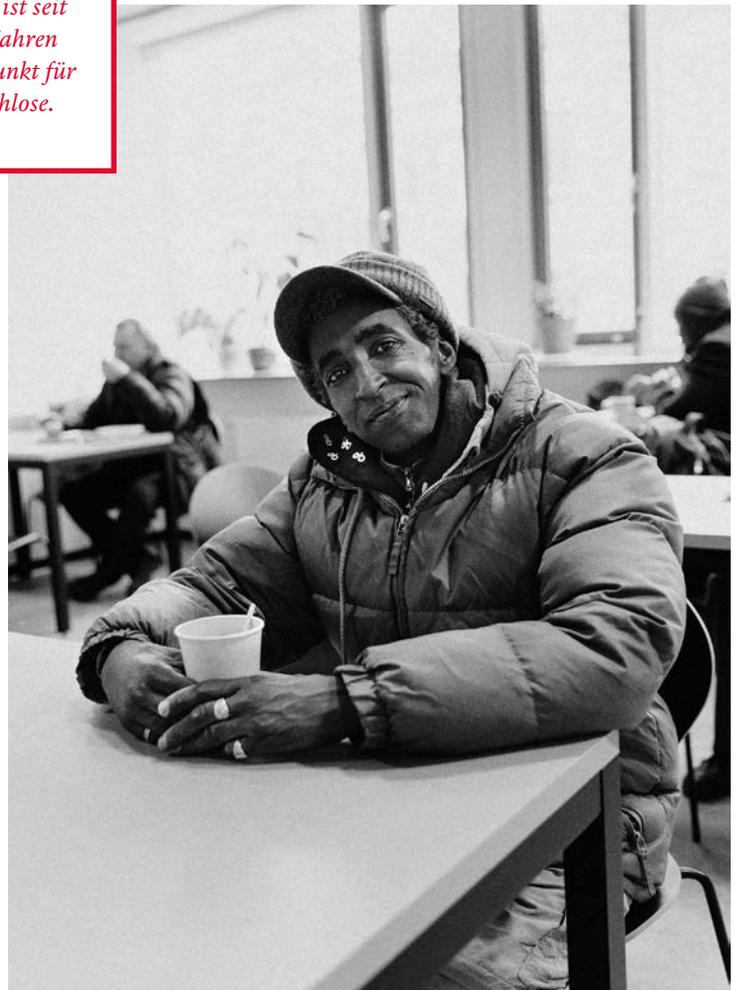


*Das Haneberg-
haus der
Benediktiner-
abtei Sankt
Bonifaz ist seit
vielen Jahren
Anlaufpunkt für
Obdachlose.*



Und alle werden satt

In der Benediktinerabtei St. Bonifaz können Menschen mit geringem Einkommen kostenlos essen und trinken. Wie funktioniert die Versorgung von mehreren hundert Menschen am Tag? Ein Ortsbesuch.

Von
STEPHANIE
STEIDL

Fotos
AMELIE
NIEDERBUCHNER

Die Ersten sind schon um sieben Uhr da. Männer mit Strickmützen und wattierten Jacken, mit Rucksäcken über der Schulter oder Einkaufstaschen in den Händen. Sie stehen vor dem Eingang der Abtei St. Bonifaz, in der Nähe des Münchner Hauptbahnhofs, und warten auf einen gelben Zettel mit aufgedruckter Nummer. Er ist ihre Eintrittskarte in den Speisesaal. Dort gibt es Eintopf, dazu Brot, Obst und etwas Süßes. Kaffee und Tee sowieso.

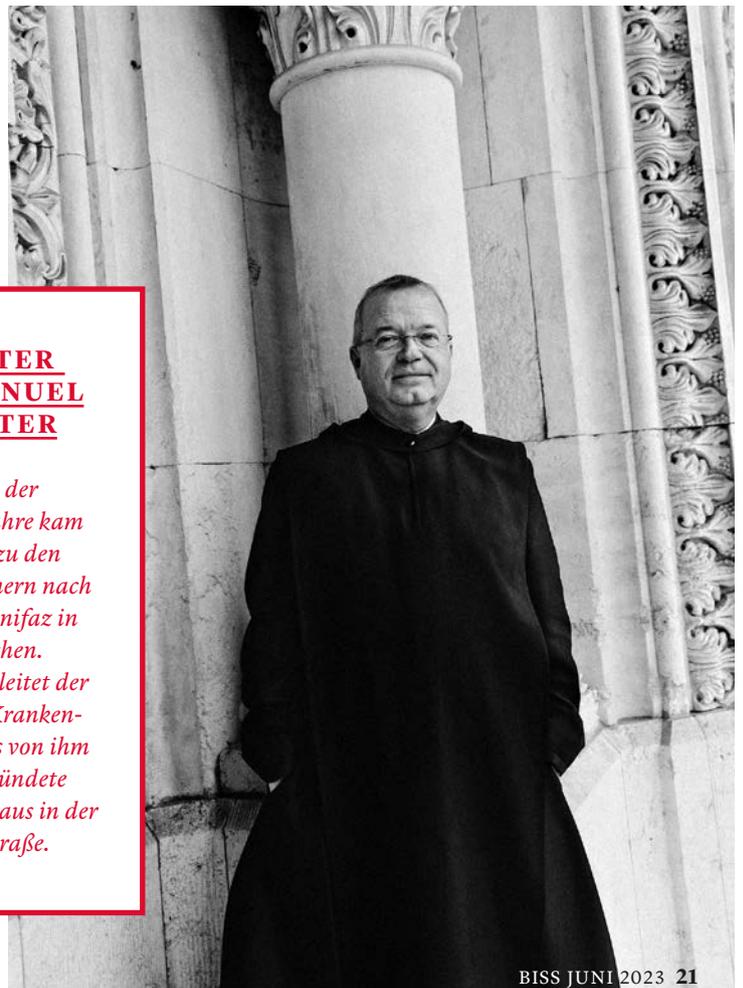
Wer isst in der Frühe schon warm und deftig? Menschen, sagt Frauke Bülow, die die halbe Nacht unterwegs waren, um nach Pfandflaschen zu suchen. Oder die draußen geschlafen haben und jetzt hungrig sind und erschöpft.

Frauke Bülow leitet die Essensausgabe von St. Bonifaz. Beim Reden stemmt sie die Hände in die Hüften, Lachfältchen umkräuseln ihre Augen. Die Haare trägt sie straff nach hinten gebunden, auf ihrer kirschroten Jacke steht „Official Timekeeper“.

Sie und ihr Team aus zwei bis vier Ehrenamtlichen sorgen von montags bis freitags dafür, dass die Gäste satt werden. Gäste, so nennt Bülow die Männer und Frauen, deren Einkommen für eine anständige Mahlzeit nicht ausreicht, die ohne das kostenlose Angebot der Benediktinerabtei noch ärmer dran wären. Ein Stück Papier, das ihre Bedürftigkeit beweist, brauchen sie hier nicht. Jeder ist willkommen.

FRATER EMMANUEL ROTTER

Ende der 1980er Jahre kam Rotter zu den Benediktinern nach Sankt Bonifaz in München. Seit 2001 leitet der gelernte Krankenpfleger das von ihm mitbegründete Haneberghaus in der Karlstraße.





*Die Gäste
holen sich ihr
Essen an
der Theke ab
und haben
50 Minuten Zeit,
um in aller
Ruhe zu essen.*

Die Gäste stehen an, vor dem Eingang zum Speisesaal, in dem auch die Theke mit der Essensausgabe ist. Nach der ersten Schicht am frühen Morgen, zu der vor allem Männer kommen, gesellen sich jetzt, eine Stunde später, mehr Frauen dazu. Viele um die 60 Jahre oder älter, mit Kurzhaarschnitt und zu

großen Steppjacken, Taschen und Einkaufstrolleys. Jüngere Männer mit Hoodies warten schweigend auf ihr Tablett, einer trägt einen Turban. Noch etwas später reihen sich Frauen mit blondierten Haaren und Lidstrich in die Schlange ein, an einigen Handtaschen glitzert es golden. „Gegen zehn Uhr kommen meistens die Ukrainer“, sagt Frauke Bülow.

Etwa 40 Menschen finden Platz in dem vanillegelb gestrichenen Speisesaal. Tische und Stühle sind funktional-schlicht. Auf der Fensterbank steht ein Herz-Jesu-Christus, umrahmt von zwei Topfpflanzen. In einer Ecke des Raums sitzt Maria mit dem segnenden Jesuskind auf dem Schoß. Über der Tür hängt ein Kreuz. Es riecht nach Brühe und Filterkaffee, Porzellan schlägt aneinander, Bestecke klappern. Ein Mann um die 60 – schwarze Strickmütze, die ausgebeulte Cordhose voller Flecken – hält eine Plastiktüte von Edeka in der Hand, das E und das K sind abgeschubbert. Seine Hände zittern, als er das Tablett mit dem leer gegessenen Teller und dem Kaffeebecher auf den Geschirrwagen stellt.

Gerade fertig geworden ist auch Ahmed Omar. Wie hat ihm das Essen geschmeckt – ein Nudleintopf mit Thunfischsoße? „Sehr, sehr lecker“, sagt der gebürtige Somalier. Jeden Tag komme er hier-

Essen aus der Wundertüte Die Ernährungsstrategie der Bundesregierung und die Realität von St. Bonifaz.

Ende 2022 stellte Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir Pläne für eine Ernährungsstrategie vor. Ihr Kernanliegen: Jeder Mensch in Deutschland soll die Chance bekommen, mindestens einmal am Tag gesund zu essen – unabhängig von Einkommen, Herkunft und Bildung.

Gesund zu essen, das heisst vorwiegend pflanzlich und regional angebaut, der Saison entsprechend, salz- und zuckerreduziert, am besten ökologisch und zugleich bezahlbar. Ausdrücklich sollen bei der Umsetzung der Strategie besondere Verbrauchergruppen wie Einkommensschwache, Armutsbetroffene sowie Menschen mit Einwanderungsgeschichte in den Fokus genommen werden. Kritiker werfen Cem Özdemir vor, dass in dem Papier zu vieles im Vagen bleibe und Fragen nach Machbarkeit und Finanzierung ungeklärt seien.

Wie bewertet die Obdachlosenhilfe von St. Bonifaz die Pläne des Ministers?

„Ich schätze Cem Özdemir“, sagt Frater Emmanuel. Es sei loblich, Visionen und Ziele zu haben. Aber der Knackpunkt sei das Geld. „Wir sind am Anschlag.“ Das, was sie leisten könnten, leisteten sie. „Wir sind keine Gourmetküche, wir sind eine Armenküche.“ Die Menschen fragten nicht, ob etwas regional oder ökologisch angebaut sei. Die Menschen hätten Hunger. Dass alle satt werden, das sei das Wichtigste. Außerdem: Mit der täglichen Portion Obst, der vegetarischen Eintopfvariante und immer mal wieder einem Salat zwischendurch stünden sie noch nicht einmal so schlecht da.

Was bräuchte er von Cem Özdemir, damit das Essen in St. Bonifaz noch gesünder und noch nachhaltiger wird? „Mehr Leute und mehr Geld“, antwortet Frater Emmanuel.

Frauke Bülow, die Leiterin der Essensausgabe, sieht es ähnlich: „Momentan ist unser Angebot wie eine Wundertüte.“ Mit Datumware, die verbraucht werden muss, mit überraschenden Spenden, mit Resten von Veranstaltungen. Um eine ausgewogenere Verpflegung zu planen, bräuchte es mehr Mitarbeitende, eine andere Ausstattung und größeren finanziellen Spielraum. Überhaupt sei das Wichtigste an einer gesunden Ernährung, sich Zeit zu nehmen: Zeit, um die Früchte reifen zu lassen, Zeit zum Zubereiten, Zeit zum Essen. Vor allem Letzteres. „Denn auf der Straße“, sagt Frauke Bülow, „sind unsere obdachlosen Gäste gehetzt genug.“

her, das sei wie ein kleines Restaurant. Sogar Obst bekomme man und einen Schokoriegel zum Nachtisch. Weil es in St. Bonifaz für jeden nur eine Portion gibt und die Essensausgabe mittags schließt, geht er anschließend oft zum Foodtruck der Caritas, ein paar hundert Meter weiter am Karl-Stützel-Platz. Abends holt er sich in der Bahnhofsmission belegte Brote und Tee. Alles gut und sehr toll, findet Ahmed Omar.

Für den Eintopf müssen zwar Dosensuppen als Grundlage erhalten, aber zum Aufpeppen kommt immer etwas Frisches dazu. Heute sind es Zucchini, die Frauke Bülow um sechs Uhr morgens geschnippelt hat. Und immer gibt es eine vegetarische Variante, mit Rücksicht auf die muslimischen Gäste. „Wir können auch Halal!“, sagt Frauke Bülow stolz.

Die Mengen, die St. Bonifaz in mehreren Kühlräumen und Speisekammern vorrätig hält, müssen für rund 400 Portionen am Tag reichen: für 400 Teller Eintopf, 400 Semmeln, 400 Stück Obst, dazu etwas Süßes. Manchmal ist ein Extra drin, je nachdem, was Spenden und Speisekammern hergeben. An diesem Morgen packt das Team hinter dem Ausgabebetresen ein Double Chocolate Dessert mit auf das Tablett.

400 Portionen am Tag sind 2.000 in der Woche. Wo kommen sie her, diese ungeheuren Mengen an Essen und Getränken? Aus verschiedenen Quellen, erklärt Bülow. Die Dosensuppen verdanken sie einem Sponsor. Eine Wohltäterin organisiert bei Lebensmittelfirmen Bestände aus deren Überproduktion, ein Mineralbrunnen spendiert jede Woche eine Palette Getränke. Selbstgebackenes steuert eine Pfarrgemeinde bei, eine andere stellt ihren Erntedank-Altar oder den Erlös aus dem Klingelbeutel zur Verfügung. Äpfel kommen zu 60 Prozent von einem Agrar- und Energiekonzern.

Überraschungen erleben sie auch, zum Beispiel, als der Viktualienmarkt unverhofft die Reste vom Faschingstreiben gespendet hat. Oder, als von den European Championships in München 400 Bowls übrig geblieben waren. Die Tafel bringt auch schon mal was vorbei, gestern war es eine Kiste mit Zwiebeln. Weil sie schon leicht keimen, nahm sie dort niemand mehr mit. Bülow schüttelt den Kopf: „Das kann man doch rausschneiden.“

Aber der Knüller war, als das Gerichtsverfahren gegen Alfons Schuhbeck eröffnet wurde. Ein Münchner Edeka-Markt wollte ab da nichts mehr mit dem Koch zu schaffen haben, nahm kurzerhand die Schuhbeck-Gewürzmischungen aus dem Sortiment und überließ sie St. Bonifaz. „Der Vorrat reicht für den Rest des Jahres.“ Frauke Bülow strahlt.

Den größten Teil des Lebensmittelbedarfs, nämlich 80 Prozent, kauft die Abtei jedoch dazu, ergänzt Frater Emmanuel Rotter. Allein 2.000 Euro kosten pro Monat die Semmeln.

Frater Emmanuel ist der Prior von St. Bonifaz, er hat die Obdachlosenhilfe ins Leben gerufen. Neben der Essensausgabe ist er für die Kleiderkammer, die Arztpraxis, den Hygienebereich mit den Duschen und die Sozialberatung verantwortlich.

In den vergangenen Jahren sei der Unterstützungsbedarf immer größer geworden, immer mehr Menschen nähmen die Angebote von St. Bonifaz wahr, sagt Frater Emmanuel. Klar, zum einen läge das an optimierten Abläufen, die Teams arbeiteten immer professioneller. Und im Speisesaal hätten wegen einer aus Corona-Zeiten beibehaltenen Regelung mehr Gäste die Gelegenheit, einen Platz



*Circa
400 Portionen
werden in
St. Bonifaz
jeden Tag
ausgegeben.
Zu einem
warmen Eintopf
gibt es immer
Obst und
etwas Süßes.*

zu finden: Jeder darf bis zu 50 Minuten bleiben, nicht länger. Dann wird gelüftet, die Tische werden desinfiziert und die Sicherheitsleute lassen die nächste Schicht herein.

Aber abgesehen von hausinterner Optimierung und Professionalisierung hätte sich die gesellschaftliche Situation verschärft. Die Not sei größer geworden, nicht zuletzt durch den Zuzug vieler Geflüchteter. Und ohnehin bedürftigen Menschen machten die aktuellen Preissteigerungen schwer zu schaffen; die gut fünf Euro, die das Bürgergeld für Lebensmittel vorsieht, seien angesichts der Problemlage viel zu wenig. „Ohne Angebote wie das unsere gäbe es mehr Mangel- und Unterernährte“, sagt Frater Emmanuel. „Dabei sind wir nur Lückenbüsser für den Staat.“ Seine Einrichtung dürfte es eigentlich nicht geben, findet er.

Im Speisesaal, ein paar Gänge von Frater Emmanuel's Büro entfernt, hat das Team derweil das 102. Essen in einer Stunde ausgegeben. „Das hatten wir noch nie innerhalb von 60 Minuten“, sagt Frauke Bülow. Dreistellig – ein neuer Rekord.

Draußen, vor dem Eingang des Abtei-Geländes, stehen die Menschen weiter an. Mit Walkie-Talkies melden die Sicherheitsleute ihren Kollegen im Gebäude, wie viele essen möchten, wer Kleidung braucht, wer in die medizinische Sprechstunde will oder zum Duschen. Sobald Platz ist, darf nachgerückt werden.

Gegenüber von St. Bonifaz, auf der anderen Seite der Straße, gibt es in einem Sportgeschäft Fahrrad-Ergometer, Oberkörpertrainer und Laufbänder der Luxusklasse zu kaufen, wahlweise in Eiche, Esche, Kirsche oder Nuss. Einstiegspreis: vierstellig.