

# Weihnachtsmenü beim Mittagstisch

*Auch in diesem Jahr servierten die Organisatoren ein festliches Essen*

VON ANNA LENA GÖSSLING

■ **Löhne.** Der Duft von leckerem Schweinebraten steigt Gerhard Jürgenlimke in die Nase. Seine Augen beginnen zu strahlen. Schon seit fünf Jahren geht der Löhner zum Mittagstisch im Haus der Begegnung. Das Weihnachtessen ist dabei aber immer der Höhepunkt. Weil an den Festtagen die meisten Helfer bei ihren eigenen Familien sind, wurde beim Mittagstisch schon gestern geschlemmt.

Jede Woche von Montag bis Freitag wird im Haus der Begegnung Mittagessen angeboten. Für zwei Euro gibt es ein Hauptgericht, Getränke und ein Dessert. „Zu uns kommen nicht nur Bedürftige. Wir haben viele Gäste, die einfach nicht alleine essen wollen und hier das Essen in Gesellschaft genießen“, erklärt Gabriele Riedl, die beim Mittagstisch die knurrenden Mägen versorgt. Das Essen kommt dabei aus dem Seniorenzentrum „An der Werre“.

Da jedoch Weihnachten ein besonderes Fest ist, ist auch das



**Lassen es sich schmecken:** Gerhard Jürgenlimpke (2.v.l.) und Hugo Löblein (3.v.l.) genießen das Mittagessen in geselliger Runde. Friedel Schütte (l.) und Ingrid van Ackern (r.) schlüpfen dazu gerne in die Rolle von Kellner und Köchin.

FOTO: ANNA-LENA GÖSSLING

Menü beim Mittagstisch anders als an den übrigen Tagen des Jahres. Für das Weihnachtessen sorgt dann nämlich Ingrid van Ackern. Sie kommt beim Mittagstisch immer dann zum Einsatz, wenn etwas ganz besonderes aufgetischt werden

soll.

Der Hauptgang dieses Jahr: Schweinebraten und Putenfleisch, Brokkoli, Blumenkohl und Wirsinggemüse und dazu Rösti und Reis. „Es macht so viel Spaß, für den Mittagstisch zu kochen. Die Menschen, die

hierhin kommen, sind nicht anspruchsvoll und sehr dankbar. Außerdem liebe ich das Kochen und freue mich, mir jedes Jahr etwas anderes einfallen zu lassen“, erzählt van Ackern.

Aber auch auf die Wünsche vom Mittagstisch geht sie beim Weihnachtsmenü gerne ein. „Es gibt hier so den ein oder anderen, der einfach keine Kartoffeln mag. Und die sind sonst fast immer dabei“, weiß Gabriele Riedl. Das Weihnachtsmenü war deshalb ganz kartoffelfrei. Auch sonst kennt sich Gabriele Riedl mit den Vorlieben der 10 bis 15 Löhner, die täglich zu ihr kommen, aus: „Ich mache schon immer die Teller fertig und serviere sie dann. Mit der Zeit weiß man eben genau, wem schmeckt und wie groß der Hunger ist.“

Auch gestern füllte sie wieder die Teller. Doch serviert haben zur Feier des Tages andere. Friedel Schütte, Präsident des Lions-Clubs und Gerd Pühmeier, der den Mittagstisch zu seiner Zeit als Präsident vor sieben Jahren ins Leben rief,

schlüpfen dazu in die Kellnerrolle.

Mit gelben Schürzen ausgestattet versorgten sie die Gäste mit den dampfenden Tellern. Die Hälfte der benötigten finanziellen Mittel für den Mittagstisch finanziert der Lions-Club. „Der Mittagstisch ist ein Ort, an dem man sich mit anderen austauschen kann. Wer allein oder einsam ist, kann hier mit anderen gemeinsam essen. Eine Gesprächsmöglichkeit zu haben, ist so wichtig. Deshalb unterstützen wir diese Aktion so gerne“, erklärt Schütte.

Und genauso sieht das auch Gerhard Jürgenlimke. Nach einem Schlaganfall kann er seinen rechten Arm nicht mehr nutzen. Alleine Essen zubereiten ist deshalb undenkbar: „Der Mittagstisch hilft mir gleich zweimal. Ich muss nicht selbst kochen und vor allem auch nicht alleine essen. Jeden Mittag trifft man hier dieselben Leute. Wir sind wie eine große Familie.“ Und die isst natürlich so oft es geht zusammen. Besonders an Weihnachten.