



Fotos: Manuela Matt

Gäste willkommen

Zusammen essen tut gut – an Leib und Seele. Die Gastfreundschaft der Kirchen lässt sich sehen: In drei Folgen stellen wir Angebote in den Städten Winterthur und Zürich und im Kanton vor.

Es ist neun Uhr. Noch herrscht Ruhe im Begegnungszentrum «Anhaltspunkt» Winterthur. Eine frische Morgenbrise bläst durch die verglaste Eingangstür. Die hohen Fenster bieten einen schönen Ausblick auf den Eulachpark, die grüne Oase im Winterthurer Stadtteil Neuhegi. Das Quartier mit vielen unpersönlichen Überbauungen ist in den letzten zehn Jahren aus dem Boden gestampft worden. Auch der «Anhaltspunkt» liegt im Erdgeschoss eines grossen Wohnkomplexes. Der Raum wirkt einladend und freundlich. Die Betonwände sind in erdigem Hellblau gestrichen, das mit dem Dunkelrot des Linoleumbodens kontrastiert. Grosse Kugelleuchten hängen von der petrolfarbenen Decke, als wären es weisse Planeten im All.

Vreni Bruderer erscheint mit einem Einkaufswagen in der Tür. Die rüstige Rentnerin hat die grauen Haare im Nacken zusammengebunden und trägt bequeme Kleidung. Sie hat noch einiges vor. Denn wir haben den dritten Freitag im Monat, den Tag also, an dem sie

mit zwei Helferinnen ein Mittagessen für Gäste aus dem Quartier zubereitet. «Sattmacher» nennt sich das Angebot, das 2013 ins Leben gerufen worden war. Nein, lacht sie, sie sei keine ausgebildete Köchin. «Aber ich habe viele Jahre lang in Ferienlagern gekocht. Und ich mache das sehr gerne.» Deshalb hat sie mit Freuden zugesagt, als sie hier fürs Kochen angefragt wurde. Diese Freude ist bis heute geblieben. Nicht zuletzt deshalb, weil die passionierte Köchin mit ihrem Engagement der Anonymität des Quartiers entgegenwirken kann, in dem sie selber wohnt.

Vreni Bruderer öffnet ihren Einkaufswagen. Sie stellt zwei Cakeformen auf die Küchenablage. Das Dessert – Rhabarbercake mit einer Haube aus gerösteten Mandelblättchen – hat sie bei sich zu Hause gebacken. «Die Planung und einige Vorarbeiten erledige ich immer schon am Vortag», sagt sie. Auch die Einkäufe hat sie bereits am Donnerstag mit dem Velo getätigt und im Anhalts-

Mittagstische für Seniorinnen und Senioren

St. Peter und Paul

Je Di (ausser Schulferien),
Restaurant Bodega, Tellstrasse 15,
Winterthur. Suppe, Hauptgang,
Dessert und Kaffee, Fr. 15.–

Anmelden bis Mo-Mittag: 052 222 96 72,
margrit.faessler@kath-winterthur.ch
www.peterundpaul.ch

St. Josef, Töss

Je Mi (ausser Schulferien),
Ref. Kirchgemeindehaus Töss. Salat /
Suppe, Hauptgang, Dessert: Fr. 12.–.

Anmelden bis Mo, 11 Uhr: 052 203 56 93
www.stjosef.ch

St. Marien, Oberwinterthur

Je 1. Mi/Monat, Begegnungszentrum,
Römerstr. 103, Winterthur. 4-Gang-
Menü, Getränke, Kaffee, Fr. 14.– .

Anmelden bis Di, 10 Uhr.
Fahrdienst: 052 245 03 77,
susanne.meier@kath-winterthur.ch
www.stmarien.ch

punkt vorbeigebracht. Gerne lässt sich Vreni Bruderer für ihre Menüs von Schweizer Rezepten inspirieren. Auch deshalb, weil sich der «Sattmacher» so von anderen Veranstaltungen im Begegnungszentrum abhebt, bei denen internationale Speisen serviert werden.

Vreni Bruderer kocht seit Beginn für das «Sattmacher»-Mittagessen.



Was die Zutaten betrifft, legt Vreni Bruderer Wert auf saisonale Küche und ausgewogene Menüs. «Heute gibt es Fleischkäse und ein Salatbuffet.» Sie langt nochmals in ihren Einkaufswagen und holt geraffelte Rüebli, Rettich und gekochte Kartoffeln heraus. Auch das hat sie schon vorbereitet. Denn bei aller Freude am Kochen: Die Infrastruktur vor Ort ist eine Herausforderung.

Eine Küche nicht grösser als diejenige einer durchschnittlichen Mietwohnung steht dem Team zur Verfügung. Da kann es eng werden, wenn drei bis vier Personen aneinander vorbeihantieren müssen. Doch das Team ist eingespielt. Das zeigt sich, als eine halbe Stunde später die Helferinnen eintreffen. Auch sie engagieren sich ehrenamtlich und sind seit Beginn des Sattmachers mit dabei. Auch sie schätzen den Kontakt untereinander und mit den Gästen. Leny Flury, die kürzlich ins Altersheim zog, kommt nun jeweils aus der Stadt, um mitzuhelfen. Rita Neff war lange als Katechetin in der Gemeinde tätig und hat schon als Kirchenpflegerin beim Aufbau des Anhaltspunktes mitgewirkt.

Unterdessen sind die Aufgaben verteilt. Die drei Frauen binden sich Schürzen um und vertiefen sich in ihre Arbeit: Kopfsalat waschen, Gurken, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln würfeln. Auf dem Herd garen die Linsen, daneben dampft der Couscous. Trotz begrenzter Ablagefläche ist die Atmosphäre ruhig, gelegentlich wechseln die Frauen einige Worte oder werfen einen

Blick aufs Rezept. Ein eingespieltes Team ist am Werk, bei dem jeder Handgriff sitzt. Die ersten Schüsseln werden auf das Buffet im Speisesaal getischt und mit frischen Kräutern abgeschmeckt.

Zum Aroma von Petersilie und Minze gesellt sich nun das Odeur eines Putzmittels. Im Saal hat sich Barbara Winter, die Leiterin des Anhaltspunktes, an die Arbeit gemacht. Sie reinigt fünf Sechsertische. Dank Rollen kann sie diese einfach im Raum umdisponieren. Etwas mehr Mühe bereiten ihr die Stühle, die jeweils aus dem Keller heraufgeholt und wieder versorgt werden müssen. Barbara Winter arbeitet regelmässig im Hintergrund des Sattmachers mit. Auch sie ist überzeugt, dass das Angebot den Menschen im Quartier einen Mehrwert biete. «Hier treffen sich Jung und Alt, Eltern mit Kindern, aber auch Berufstätige zum gemeinsamen Mittagessen.»

Es habe sich gelohnt, die Angebote des «Anhaltspunktes» auf die Bedürfnisse im Quartier abzustimmen. Sie erinnert sich an die Anfänge des Projekts: Als die katholische Kirche sich dazu entschieden hatte, in Neuhegi einen Treffpunkt aufzubauen, habe man vorgängig die Bewohner befragt. Schnell habe sich gezeigt, dass die anonyme Atmosphäre in den grossen unpersönlichen Wohnblocks den Bewohnenden zu schaffen machte. «Womit lässt sich dem besser entgegenwirken als mit einem Angebot zum gemeinsamen Essen?»

So sorgfältig und liebevoll wie das Essen wird auch der Tisch vorbereitet:

Im Anhaltspunkt Neuhegi

Kaffee & Gipfeli

Je Di/Do, 7.00–10.30 Uhr. Keine Anmeldung, kein Konsumationszwang.

Mitbring-Buffer

Je letzter Mi/Monat, 18.00–21.00 Uhr. Jeder bringt etwas mit, Spielecke mit Betreuung, ohne Anmeldung.

Lunch Around The World

Je 1. Fr/Monat, 11.30–13.30 Uhr. Landsleute kochen ein Mittagessen aus ihrer Heimat, Fr. 5.–/10.–.

Anmelden bis Mi-Abend:
lunch.anhaltspunkt@kath-winterthur.ch

Sattmacher

Je 3. Fr/Monat, 11.30–13.30 Uhr. Salat, Hauptgang (auch Vegi), Dessert und Kaffee, Fr. 5.–/10.–

Spielecke für Kinder. Anmelden bis Mi:
sattmacher.anhaltspunkt@kath-winterthur.ch

Märli und Chästeilete

24.1.2020, 18 Uhr: Abendessen mit Märchen rund um die Welt. Kollekte.

www.anhaltspunkt-neuhegi.ch

Männer-Kochen in St. Ulrich

Ca. 5x/Jahr am Freitagabend, nächster Termin: 14. September.

Infos und Anmelden: 052 269 03 80,
marcus.scholten@kath-winterthur.ch

www.stulrich.ch

mit Papierservietten in drei Farben, frisch poliertem Besteck und Gläsern und Sonnenblumen. Barbara Winter verteilt Sitzkissen auf den Stühlen und erzählt: «Für den «Sattmacher» meldet man sich an.» Man habe aus den Fehlern gelernt. «Früher konnte es vorkommen, dass wir entweder zu wenig oder zu viel gekocht hatten.» Mit maximal 35 Personen wäre die Kapazität ausgeschöpft. Heute werden lediglich 24 Personen erwartet. So kann Barbara Winter spontan noch eine Passantin einladen.

Unterdessen ist es halb zwölf. Vreni Bruderer ordnet die farbigen Salate auf dem Buffettisch, der Fleischkäse kommt braun gebrannt aus dem Ofen: Alles ist bereit für die ersten Gäste.

Sibylle Zambon freie Journalistin