



**Kana  
Dortmunder  
Suppenküche e.V.**  
Mallinckrodtstr. 114  
44145 Dortmund  
Tel. 0231-839853  
[www.kana-suppenkueche.de](http://www.kana-suppenkueche.de)

**A  
N  
A**

# Rundbrief Winter 2018/2019

## Liebe Freundinnen, liebe Freunde!

Vom 19. bis 23. Juni 2019 findet hier in Dortmund der 37. Deutsche Evangelische Kirchentag statt - ein Großereignis, zu dem viele Tausend Besucherinnen und Besucher erwartet werden. Für die Gäste unserer Suppenküche ist das Thema des Kirchentages „Was für ein Vertrauen!“ (2. Könige 18,19) in ihrem Alltag meist schwer zu nachzuvollziehen – aufgrund ihrer sozialen Situation herrscht eher Misstrauen vor, gegenüber Behörden und Institutionen, aber auch den eigenen Leidensgenossen und sogar sich selbst. Dessen ungeachtet hoffen wir bei Kana, dass sich unsere Gäste in unsere Suppenküche eingeladen fühlen. Uns ist es wichtig, jede und jeden ohne Unterschied willkommen zu heißen und zu respektieren.

Gemeinsam mit Gästen und Mitarbeitenden unserer Suppenküche laden wir herzlich ein zu einem Eröffnungsgottesdienst „an den Hecken und Zäunen“ in unsere Räume (siehe Veranstaltungen auf der Rückseite) - eine gute Gelegenheit, uns zu besuchen und kennenzulernen. Außerdem sind wir gemeinsam mit dem „Gast-Haus“ und bodo mit einem Stand auf dem „Markt der Möglichkeiten“ in den Westfalenhallen vertreten - von Donnerstag bis Samstag jeweils von 10.30 bis 18.30 Uhr im Themenbereich 4: „Arbeit - Arbeitslosigkeit - Armut“.

Vielleicht sehen wir uns ja dort, oder bei einer unserer Veranstaltungen, Gottesdiensten oder Aktionen. Allen Unterstützerinnen und Unterstützern ein herzliches Dankeschön!

Die Mitglieder der Kana-Gemeinschaft

Igor Besel    Bernd Büscher    Chris Danowski    Sigrid Hefendehl    Hella Steitz    Ursula Wierling



Foto: Igor Besel

## Hygiene in der Suppenküche - seit 27 Jahren eine saubere Sache ...

Dass der deutsche Staat einen gewissen Fable für Bürokratie hat, ist gewiss nichts Neues. Auch dass ein angemessenes Hygiene- und Sicherheitsbewusstsein beim Umgang mit Lebensmitteln notwendig ist, um eine verträgliche Mahlzeit zuzubereiten, sollte allgemein bekannt sein. Wenn die Kombination dieser beiden Punkte allerdings dazu führt, dass mehrmals täglich die Temperatur einer Suppe gemessen werden muss, die unmittelbar vor dieser Messung noch am Kochen gewesen ist, mag sich selbst der wohlwollendste Obrigkeitshörige ob seiner grundlegenden physikalischen Bildung zu einem entgeisterten Kopfschütteln veranlasst sehen.

Der Grund dafür, dass solche Messungen in der Kana-Suppenküche mittlerweile durchgeführt werden, ist die Auflage des Veterinäramtes der Stadt Dortmund, einen Betriebsablauf gemäß einem sogenannten HACCP-Konzept\* zu gewährleisten. Ein solches Konzept kann dabei prinzipiell ein sehr sinnvolles Hilfsmittel sein, um systematisch Risiken im Prozess der Handhabung von Lebensmitteln zu identifizieren und in der Folge zu minimieren. In dieser Hinsicht schadet die Anfertigung eines solchen Konzeptes natürlich nicht, allerdings bringt es einen enormen bürokratischen Aufwand mit sich, der nun zusätzlich auf den Schultern unserer Mitarbeiter lastet. Darüber hinaus sind die Maßnahmen, die aus einem solchen Konzept hervorgehen – wie das Anbringen berührungsfreier Waschbeckenarmaturen für mehrere Tausend Euro (schauen oder fragen Sie gerne mal bei Ihrem nächsten Restaurantbesuch nach, wer tatsächlich eine solche Armatur vorweisen kann) –, durch das Veterinäramt unter dem Hinweis, die Kana-Suppenküche könne „dieselben Standards ansetzen wie jede gewerbliche Großküche“, in vielen Aspekten vorgeschrieben.

So wirkt die zuvor formulierte, durchaus nachvollziehbare Motivation der HACCP-Konzepte in diesem Zusammenhang mehr wie ein Vorwand, um Kana unter das Joch der staatlichen Standards zu zwingen und damit einen Schritt näher in Richtung einer, wenn nicht staatlichen, dann doch den Staat substituierenden, tafelähnlichen Versorgungsinstitution zu treiben. Gleichzeitig wird unterstellt, dass die bisherige, auf dem Selbstverständnis von Kana als privater Gastgeberin für jedermann fußende Organisationsstruktur nicht ausreichend sei, um eine unter dem Aspekt der

Lebensmittelsicherheit angemessene Sicherheit bieten zu können. Die nunmehr 27 Jahre Betriebserfahrung ohne eine Massenvergiftung unserer Gäste werden dabei gekonnt ignoriert.

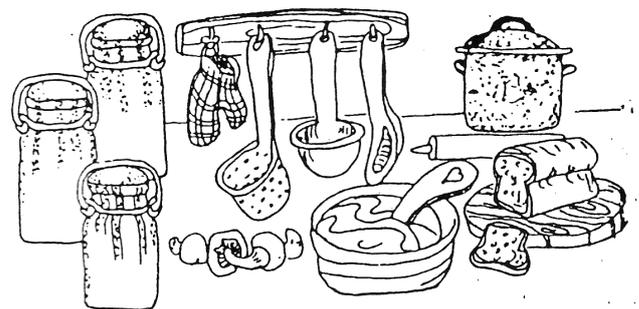
Nun könnte mensch entgegenen, dass hier lediglich geltendes EU-Recht – laut dem die Arbeit nach einem HACCP-Konzept unabhängig von der Gewinnabsicht Pflicht ist – durchgesetzt würde. Allerdings ist in entsprechender EU-Verordnung der Gültigkeitsbereich derselben explizit auf Lebensmittelunternehmen beschränkt, und ob die Tätigkeit eines gemeinnützigen, eingetragenen Vereins überhaupt als unternehmerisch zu bewerten ist, bleibt mindestens fraglich.

Nichtsdestotrotz: Kana beugt sich – nicht zuletzt aufgrund der angedrohten Schließung unserer Räumlichkeiten bei Nichtumsetzung dieser Auflagen. Kana beugt sich, aber wir beugen uns nicht stumm. Wir geben notgedrungen unsere Spendengelder für angeordnete Umbauten aus, aber wir weisen darauf hin, dass wir die Sinnhaftigkeit dieser Maßnahmen in Frage stellen. Wir dokumentieren die Temperaturen unserer Suppen, aber wir schütteln den Kopf darüber und unsere Gäste tun das mit uns. Wir bringen Hinweise an, die erklären, dass das ausgegebene Obst ungewaschen sei, und empören uns über den Hohn dieser Aussage in Anbetracht der Lebensumstände einiger unserer Gäste.

Das soll nicht heißen, dass wir unseren Gästen einen geringeren Standard zugestehen als uns selbst. Wir wollen nur nicht unsere Gastfreundschaft und den gegenseitigen Respekt in unseren Räumen gegen einen sterilen, verstaatlichten Strukturwahnsinn eingetauscht sehen. So bleibt zu hoffen, dass wir am anderen Ende dieser Kontrollstruktur, nämlich in den Büros der Stadt Dortmund, bald wieder auf Verständnis und Menschlichkeit treffen, damit das Maß an Auflagen und Bürokratisierung unserer Arbeit und unseren Möglichkeiten angemessen bleibt.

(Colin Fischer)

\*„Hazard Analysis Critical Control Point“  
= Risiko-Analyse Kritischer Kontroll-Punkte



## Wohnungslos im Winter - immer noch hart ...

Seit Jahren fordern wir von Kana gemeinsam mit anderen Initiativen Verbesserungen für Obdachlose, die auch bei extremen Minusgraden noch draußen schlafen. In Dortmund sind das nach Angaben von Stadt und Diakonie etwa 350 bis 450 Menschen. Bereits im Mai 2018 legte die Stadt ein „weiterentwickeltes Konzept der Wohnungslosenhilfe“ vor, das u.a. die Erhöhung der Anzahl der Übernachtungsplätze in den Notschlafstellen (auf 70 bei den Männern, 50 bei den Frauen) vorsieht. Die Notunterkünfte werden zukünftig lediglich „Clearingstellen mit kurzer Verweildauer“ sein, von denen aus den einzelnen Betroffenen umfassend weitergeholfen werden soll. Unsere langjährige Forderung, den obdachlosen Menschen bei lebensbedrohlichen Temperaturen mit Toleranz zu begegnen, auf Vertreibungen zu verzichten oder sogar großräumige öffentliche Gebäude zum Schutz zu öffnen, wird weiterhin abgelehnt.

Hier eine Übersicht bisheriger Entwicklungen und Geschehnisse in diesem Winter:

- Am 17. Oktober 2018, dem „UNO-Welttag zur Bekämpfung großer Armut“, trafen sich auf Einladung von bodo, Gast-Haus und Kana etwa 100 Menschen vor dem Dortmunder Rathaus. Unter dem Motto „Wohnungslos im Winter - nachgehakt“ berichteten die Initiativen vom neuen Konzept der Stadt, forderten aber auch weiterhin eine sozialere Wohnungspolitik, mehr Hilfsangebote und eine großzügige Tolerierung obdachloser Menschen. Wie im Vorjahr riefen sie zu Schlafsackspenden auf.

- Die Stadt Dortmund machte bundesweit Negativ-Schlagzeilen mit ihrer Praxis, Menschen, die draußen schlafen, des Platzes zu verweisen und ihnen Strafzettel zu geben. Am 27. November rückte die Stadt davon ab und gab bekannt, nach massiver öffentlicher Kritik künftig keine Knöllchen mehr an draußen übernachtende Obdachlose auszustellen. „Wir hoffen, dass diese Form der Kriminalisierung obdachloser Menschen ein für alle Mal ein Ende hat“, so Bastian Pütter von bodo. „Wir sind froh und erleichtert, dass die Stadt, wenn



auch spät, ein Einsehen hat. Und wir hoffen, dass die Verdrängung von Obdachlosen nicht einfach unter neuem Namen weitergeht.“

- Am 10. Dezember fand der erste Ein-

satz des „Dortmunder Wärmebusses“ statt. Zunächst an drei Abenden in der Woche führen die freiwilligen Helferinnen und Helfer eine feste Route zu den Orten in der Innenstadt, an denen sich wohnungslose Menschen aufhalten. An Bord sind warme Getränke, eine medizinische Notfallausrüstung und bei Bedarf weitere Dinge gegen die Kälte, wie beispielsweise Heizstrahler und ein trockener Unterstand für ein bisschen Wärme bei jedem Aufenthalt. Getragen wird das Projekt, das von der Stadt als „zur Problemlösung nicht geeignet“ charakterisiert wurde, gemeinsam von Maltesern, Johannitern, Samaritern und dem Roten Kreuz.

- Das Gast-Haus richtete ab Mitte Dezember eine eigene Notschlafstelle in seinen Räumlichkeiten ein. Die insgesamt 30 Schlafplätze sollen jedoch nur geöffnet werden, wenn Minusgrade drohen.

- 24. Dezember 2018: Die Bundesarbeitsgemeinschaft Wohnungslosenhilfe zählte neun mutmaßliche Kältetote seit Oktober. „In einigen Fällen laufen noch gerichtsmedizinische Untersuchungen, aber wir gehen davon aus, dass sie keine Wohnung hatten und bei den niedrigen Temperaturen erfroren sind“, so die Geschäftsführerin des Bundesverbandes, Werena Rosenke. Die Wohnungslosenhilfe schätzt, dass die Zahl der Menschen ohne eigene Wohnung in Deutschland inzwischen bei mehr als einer Million liegt.

- Die Stadt Dortmund lädt alle interessierten Bürgerinnen und Bürger zum 15. Januar 2019 zur offiziellen Eröffnung der neuen Männerübernachtungsstelle am alten Standort Unionstraße ein.

(zusammengetragen von Bernd Büscher)

**„Für uns ist es eine Selbstverständlichkeit und ein Akt der Menschlichkeit.“**

*(Sandra Bruns, Pressesprecherin der bogestra-Verkehrsbetriebe zur Entscheidung, U-Bahnhöfe in Bochum, Herne und Gelsenkirchen im Winter zum Schutz vor Kälte nachts zu öffnen)*

## Termine

**Sonntag, 24. Februar 2019, 16 Uhr:**

### **Die Gemeinschaft Sant' Egidio in Dortmund**

Sant'Egidio ist eine 1968 in der Zeit nach dem Zweiten Vatikanischen Konzil in Rom entstandene christliche Gemeinschaft. Im Verlauf der Jahre ist ein Netzwerk von Gemeinschaften in über 70 Ländern der Welt entstanden mit einer besonderen Aufmerksamkeit für Menschen am Rande der Gesellschaft. Karsten Haug berichtet von Entstehung und Engagement der Gruppe in der Dortmunder Nordstadt.



SANT'EGIDIO

**Sonntag, 17. März**

**2019, 10 Uhr, Gütersloh:**

### **Vernetzungstreffen der Suppenküchen**

Das Treffen findet statt bei der Gütersloher Suppenküche ([www.gt-suppenkueche.de](http://www.gt-suppenkueche.de)). Wir treffen uns zur gemeinsamen Fahrt um 8.45 Uhr im Eingangsbereich des Dortmunder Hauptbahnhofs. Bitte bis zum 13.3. in der Kana-Suppenküche anmelden!

**Sonntag, 7. April 2019, 16 Uhr:**

### **Der Dortmunder Wärmebus – der erste Winter**

Im Dezember begann der Dortmunder Wärmebus mit seiner Arbeit, Obdachlose in kalten Winternächten an ihren Aufenthaltsorten aufzusuchen und zu unterstützen. Über erste Erfahrungen informiert Holger Kurek vom Malteser-Hilfsdienst.



**Samstag, 8. Juni 2019, 12 Uhr, Stadtgarten:**

### **Suppenküche am Rathaus**

Wir laden wieder herzlich ein zum gemeinsamen Mittagessen als Zeichen der Solidarität mit den Armen unserer Stadt und Möglichkeit zum Kennenlernen. Unser Standort ist zwischen Rathaus und U-Bahn-Station Stadtgarten.

**Mittwoch, 19. Juni 2019, 17 Uhr:**

### **Vertrauen auf die Kraft der Armen - Gottesdienst zum Kirchentag**

Ein Gottesdienst „an den Hecken und Zäunen“ (Lk 14, 16-23): Abseits der offiziellen Eröffnungen laden wir ein, den Deutschen Evangelischen Kirchentag gemeinsam mit Gästen und Mitarbeitenden der Suppenküche feierlich zu beginnen.

## Gottesdienste

Der Gottesdienst findet jeweils am dritten Mittwoch im Monat um 19 Uhr in der Suppenküche statt. Die nächsten Termine:

20. Februar 20. März nicht im April 15. Mai  
19. Juni (17 Uhr! siehe Veranstaltungen)

## Mahnwache

Jeden zweiten Montag im Monat Mahnwache vor der Deutschen Bank, Betenstr. 11-17, 16-17 Uhr.

Die nächsten Termine:

11. Februar 11. März 08. April  
13. Mai nicht im Juni 08. Juli

**Soweit nicht anders angegeben finden alle Veranstaltungen in der Kana-Suppenküche, Mallinckrodtstr. 114, statt.**



## Kontakt zu Kana-Mitgliedern

Auch auf Facebook:

[www.facebook.com/kana.suppenkueche](http://www.facebook.com/kana.suppenkueche)



Web: [www.kana-suppenkueche.de](http://www.kana-suppenkueche.de)

Email: [info@kana-suppenkueche.de](mailto:info@kana-suppenkueche.de)

Bernd Büscher 0231 - 104245

Igor Besel 0163 - 7192792

Christiane Danowski 0231 - 1062213

Sigrid Hefendehl 0231 - 202244

Hella Steitz 0231 - 1300240

Ursula Wierling 0231 - 9752266

**Kana - Dortmunder Suppenküche e.V.  
Sparkasse Dortmund**

**Iban: DE 09 4405 0199 0061 0022 94**

Die Kana-Suppenküche ist geöffnet montags, dienstags, mittwochs, freitags und samstags von 12 bis 14 Uhr. Die Mitarbeiter sind an diesen Tagen ab 8 Uhr vor Ort.

