



## Am herd MIT KLAUS SCHWERTNER

Die Welten zu vermischen, das ist das zentrale Anliegen des Geschäftsführers der Caritas der Erzdiözese Wien. Wir treffen uns in der „Gruft II“ im 18. Bezirk, wo täglich zu Mittag für 200 obdachlose Menschen gekocht wird, und das mit gespendeten Lebensmitteln.

Eigentlich wären an diesem Tag Gemüsespaghetti auf dem Kochplan gestanden. Aber als ich Klaus Schwertner in der Küche des Caritas-Hauses in der Lacknergasse 98 treffe, ist alles anders. Brathendl, Schnitzel, Reis und Salat stehen schon fix und fertig da. Überraschend sind Lebensmittelspenden von der Schule in der Antoni-Gasse und von einem nahen Altersheim gekommen und brauchen nur noch aufgewärmt zu werden. Hier muss man flexibel sein. Aus dem vorhandenen Gemüse, geliefert von der Wiener Tafel, wird stattdessen ein 50-Liter-Häfen Suppe gekocht. Federführend hierbei sind der pensionierte Hobbykoch Fritz und die junge, hübsche Johanna, die einst mit zwei Decken unter dem Arm vorbeischaute, dann ehrenamtlich mitarbeitete, und jetzt bei der Caritas angestellt ist.

Seit 21. Dezember 2009 finden im Caritas-Haus in Währing obdachlose Menschen warmes Essen und tagsüber ein wenig Ruhe, viele stammen aus den östlichen EU-Ländern. Warum sie nicht „nach Hause“ gehen, wo sie doch hier obdachlos sind? „Dort stierln sie genauso im Mist wie bei uns. Aber bei uns sind die Mistkübel voller.“ Gegenüber des Eingangs in das Tageszentrum befindet sich eine private Volksschule. Ein Vater im Porsche Cayenne wartet mit laufendem Motor auf seine Kids. Zwei Welten prallen aufeinander.



### GEMÜSEsuppe

Zutaten für 200 Personen:  
3 kg Karotten  
5 Melanzani  
1 kg Zwiebel  
3 kg Erdäpfel  
2 Stangen Lauch  
1 kg Kohlsprossen  
2 Schaufel Suppenwürze  
5 Becher Crème fraîche  
Salz, Pfeffer, Öl

Gemüse putzen und zerkleinern. Zwiebel und Karotten in Öl anschwitzen, mit 35-40 Liter Wasser aufgießen. Gemüse und Suppenwürze dazugeben, zum Kochen bringen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann mit einem Stabmixer pürieren. Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Brot servieren.

Für die Küche des Caritas-Hauses sind Lebensmittelspenden willkommen! Bitte immer vorher anmelden:  
Tel. 01/479 23 94-13, Lacknergasse 98, Wien 18

Zwei Welten?

Schwertner: „Ich sehe es als eine meiner wichtigsten

Aufgaben zu zeigen, dass es eine Welt ist.“ Karin Eichler, Leiterin des Caritas-Hauses, erzählt von einer Mutter „von drüben“, die seit einiger Zeit jeden Mittwoch kochen kommt. So wie in der „Gruft I“, im 6. Bezirk, möchte Eichler auch hier Kochgruppen installieren. Idealerweise sind das fünf bis acht Personen, die Lebensmittel mitbringen oder aus Vorhandenem etwas machen (Anmeldung unter Tel. 01/479 23 94-13). Auch Kleiderspenden sind gefragt: Winterjacken, -schuhe, Socken, Unterwäsche. Im Zuge der großen Flüchtlingswelle wird Schwertner oft gefragt, wer sich um „unsere Obdachlosen“ kümmert: „Wir tun das, und zwar 365 Tage im Jahr. Den Flüchtlingen helfen wir zusätzlich.“ Inzwischen ist es 12 Uhr, Essensausgabe. Geduldig stellen sich die Menschen, hauptsächlich Männer, an. Nach dem Essen breiten manche von ihnen Matten auf dem Boden aus, um etwas zu schlafen. Um 15 Uhr wird zugesperrt, nur wenige Betten stehen dann noch für Notfälle zur Verfügung. Oft werde er auch nach der „Erfolgsquote“ gefragt, meint Schwertner. Aber was ist Erfolg? Niemand ist freiwillig auf der Straße. „Für uns ist es Erfolg, wenn die Leute mit uns reden.“

### 5 fragen

Was würden Sie nie essen? Beuschel.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Speckbrotjause mit meiner Mama.

Ihr Lieblingslokal? Das Uferhaus bei der Rollfähre in Klosterneuburg.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Ein vergessener, verkohlter Reis, den ich samt Topf entsorgen musste.

Was wird zu Weihnachten bei Ihnen gegessen? Fondue und selbstgebackene Weihnachtskekse.



FOTOS: GILBERT NOVY, ISTOCKPHOTO



Genuss & Leidenschaft

Cremig zarte Wild-Praline  
mit Preiselbeeren

Fein cremige Wildfleischfarce mit einem Kern aus fruchtigen Preiselbeeren, umhüllt von geriebenen Mohn und Nüssen.

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter [www.hink-pasteten.at](http://www.hink-pasteten.at) erhältlich.