



DEUTSCHE
FRANZISKANERPROVINZ

Lukas Neu

Einblicke in die Suppenküche der Franziskaner in Düsseldorf

Die Bruder FirminusKlause

ARMUT DÜSSELDORF SUPPENKÜCHE

OPTION FÜR DIE ARMEN PROJEKTE

Dyakuyu, Spasibo, Gracias, Dziękuję und Dankeschön. Verschiedene Sprachen, und alle sollen dasselbe ausdrücken. Die Gäste der Suppenküche sind dankbar, wenn sie diese verlassen. Ein kleines Lächeln, ein kurzes Gespräch, manchmal auch nur ein Kopfnicken, das den ehrenamtlichen Mitarbeitenden zeigt, weshalb sie die Arbeit auf sich nehmen. Sie geben den Besuchern der Klause neben der Mahlzeit ein kleines Stück Sicherheit und Geborgenheit.

Teamarbeit

Im Servicebereich der FirminusKlause werden belegte Brötchen gepackt, der Nachtisch in kleinen Schalen vorbereitet, Brot geschnitten, und der warme Tee in großen Behältern erzeugt einen angenehmen Duft. Um halb zehn am Morgen sind die meisten Arbeiten schon erledigt. Drei ehrenamtliche Helferinnen und eine Praktikantin bereiten hier schon am frühen Morgen die Essensausgabe vor: ein eingespieltes Team, bei dem eine entspannte und angenehme Stimmung spürbar ist. Im ersten Stock des Gebäudes, das die Pfarrei St. Lambertus kostenfrei zur Verfügung gestellt hat, befindet sich die Küche der Einrichtung. Hier ist das Reich von Stefano Casagrande. Der Koch ist seit 13 Jahren für die Suppenküche tätig. Von verschiedenen Mitarbeitern ist zu hören, dass es schon unglaublich sei, was Stefano aus den zum großen Teil gespendeten Lebensmitteln jeden Tag zubereiten würde. Neben der Küche befindet sich ein Aufenthaltsraum für die Ehrenamtlichen und das Büro von Bruder Jürgen Neitzert, der seit Januar 2022 die Einrichtung leitet. Insgesamt besteht

das Team aus 20 Ehrenamtlichen, Koch Stefano Casagrande und Bruder Jürgen. Unterstützung erfährt Bruder Jürgen auch durch seine franziskanischen Mitbrüder Athanasius und Ronald, die ihm mit ihrer langen Erfahrung zur Seite stehen.

Vom Schmalzbrot zur Suppenküche

1908 kommt der Franziskaner Firminus Wickenhäuser nach Düsseldorf. Er arbeitet als Restaurator für Kirchen und Kapellen und an der Pforte des Franziskanerklosters, wo er damit beginnt, Schmalzbrote an

Menschen zu verteilen, die an der Klosterpforte um Essen bitten. Im gesamten Düsseldorfer Raum ist er bald unter dem Namen „Herrgottsbrüderle von Düsseldorf“ bekannt und wird neben seiner Hilfsbereitschaft vor allem für seinen Humor geschätzt. Er stirbt 1939. Sein Grab befindet sich heute in der Kirche St. Mariä Empfängnis, der jetzigen Klosterkirche der Franziskaner, direkt neben der Bruder FirminusKlause.

Nach dem Zweiten Weltkrieg beginnt mit Bruder Max Diedershagen ein Neuanfang. Der Franziskaner, der einen Arm im Krieg verloren hat, schmiert Brote, indem er sie mit Nägeln an einem Brett befestigt, bevor er sie genau wie Firminus an der Pforte an die Armen und Obdachlosen verteilt. Nach seinem Tod übernimmt sein Neffe Bruder Klaus-Dieter Diedershagen seinen Dienst an der Pforte. Er möchte die Armenspeisung ausbauen und startet einen öffentlichen Aufruf. Durch Spenden, viele Helfer und durch die Unterstützung der „Düsseldorfer-Jonges“ (großer Düsseldorfer Heimatverein) eröffnet 1996 im Klosterhof ein Speisesaal. Zusätzlich gibt es WC- und Duschcontainer und eine Kleiderkammer. Bis 2017 wird die Leitung abwechselnd von den Franziskanern Bruder Klaus-Dieter Diedershagen und Bruder Antonius Schütze übernommen.

Ab 2017 übernimmt Werner Schütze, der leibliche Bruder von Antonius, nach dessen plötzlichem Tod die Leitung der Suppenküche. Unterstützt wird er durch Pater Athanasius



Das Küchenteam leistet kleine Wunder, jeden Tag. Bild von Bruder FirminusKlause

Spies, der auch heute noch Bruder Jürgen mit Rat und Tat zur Seite steht. Durch die Schließung des alten Düsseldorfer Klosters muss auch die Klausen im Februar des gleichen Jahres ihren bisherigen Standort verlassen. Übergangsweise werden von der Stadt Düsseldorf Räumlichkeiten hinter dem Bahnhof zur Verfügung gestellt, die für die nächsten sechs Monate genutzt werden. Im Oktober 2017 zieht die Klausen dann in die Oststraße 40. Das Gebäude befindet sich direkt neben der Kirche St. Mariä Empfängnis und bietet einen modernen Speisesaal, Toiletten, einen Servicebereich, eine Industrieküche sowie Lager- und Tiefkühlräume. Der Kölner Weihbischof Steinhäuser, vormaliger Stadtdechant von Düsseldorf, hat viel zum Bestehen der Klausen beigetragen und ermöglichte, dass die Pfarrgemeinde die Räumlichkeiten an der Oststraße kostenlos der Bruder FirminusKlausen zur Verfügung stellt. Glasfenster aus der alten Klosterkirche an der Immermannstraße schmücken den Speiseraum und sind ein besonderer Blickfang. Sie erinnern an den Ursprung im dortigen Klostersgarten.

Seit 2022 leitet nun Bruder Jürgen die Einrichtung, die einen festen Platz in der Stadtgesellschaft einnimmt und den Kern der Pastoral des Düsseldorfer Franziskanerkonvents darstellt. Bruder Jürgen, der nach einigen Jahren als Mitglied der Generalleitung des Ordens in Rom nach Deutschland zurückgekehrt ist, betont, dass er Entscheidungen nie alleine trifft, sondern immer in Absprache mit dem Team der Klausen. Derzeit liegt die Zahl der täglichen Besucher zu Monatsanfang bei 80 bis 90 Personen und steigt bis zum Monatsende auf 150 bis 160 Menschen.



Ohne ehrenamtliche Helferinnen wäre die Arbeit in der Suppenküche nicht möglich. Bild von Bruder FirminusKlause

Ehrenamtliche Hilfe und Spenden

Eine solche Einrichtung lebt vom ehrenamtlichen Engagement der Menschen. Einige der Helfer begleiten die Klause schon seit der Eröffnung der ersten Klause im Klosterhof in der Immermannstraße. Sie sind der Motor der FirminusKlause. Bruder Jürgen, wie auch seine Vorgänger, versucht mit kleinen Aufmerksamkeiten und Ausflügen die Wertschätzung für dieses Engagement auszudrücken. Ein Konzert im letzten Jahr mit über 200 Gästen oder eine Fahrt nach Rom, wo Bruder Jürgen vier Jahre lang lebte, sind Beispiele dafür.

Natürlich werden auch regelmäßige finanzielle Mittel für den Betrieb der Klause benötigt, denn die Suppenküche wird ausschließlich über Spenden finanziert. Das Geld dient dazu, die Nebenkosten für die Räumlichkeiten und die Gehälter der wenigen Mitarbeitenden zu zahlen, aber auch um zusätzliche Nahrungsmittel zu kaufen. Ungefähr 50 Prozent der Nahrungsmittel sind Sachspenden. Alles Weitere muss zusätzlich gekauft werden. Die Gäste erhalten eine warme Hauptspeise, Nachtisch, zusätzlich Brot oder Brötchen und ein belegtes Brötchen, das sie im Laufe des Tages noch verzehren können. Von dem angebotenen Fürchtetee können sich die Besucher so viel nehmen, wie sie möchten, und gerade in den kalten Jahreszeiten wärmt dieser vor allem die Obdachlosen.



Wer kommt zur Klaus?

Die Menschen, die jeden Tag um halb elf die Suppenküche betreten, könnten unterschiedlicher nicht sein. Die Altersspanne reicht von Anfang zwanzig bis ins hohe Alter. Viele kommen alleine, manche in Gruppen von drei bis fünf Personen, und einige Paare sind auch dabei. Die Menschen stammen laut Bruder Jürgen aus Osteuropa, dem Balkan und aus Afghanistan, aber auch aus anderen asiatischen und afrikanischen Staaten. Die meisten deutschen Gäste sind ältere Menschen, die aufgrund niedriger Renten an Altersarmut leiden und gerade zum Monatsende auf die Essensausgabe angewiesen sind. Wenige der Besucher sind obdachlos, gerade einmal 10 oder 15 Gäste sind wirklich wohnungslos. Die meisten leben in Geflüchtetenoder Sozialeinrichtungen.

Seit letztem Jahr besuchen immer mehr Geflüchtete aus der Ukraine die Einrichtung. Sie sprechen häufig weder Deutsch noch Englisch. Die Kommunikation funktioniert aber dennoch. Handzeichen ermöglichen eine rudimentäre Kommunikation. Doch auch ohne Worte wird die Dankbarkeit der Ukrainerinnen deutlich.

Die Lebensgeschichten der Gäste sind oft schmerzlich, und jede und jeder hat ein Päckchen zu tragen, sagt Bruder Jürgen. Er, wie auch Pater Ronald und Pater Athanasius, versucht immer wieder, mit einzelnen Hilfsbedürftigen ins Gespräch zu kommen und ihnen über die Mahlzeiten hinaus Unterstützung anzubieten.

Miteinander

Die Brüder begleiten – wenn nötig – Betroffene auch zur Apotheke, um Medikamente zu kaufen, die von der Klaus bezahlt werden, oder vermitteln Unterstützungsangebote der Caritas oder der Diakonie, mit denen sie eng zusammenarbeiten. Grundsätzlich wird Zusammenarbeit großgeschrieben: Eine zweite ähnliche Einrichtung befindet sich in der Düsseldorfer Innenstadt. Gegründet wurde sie vor 30 Jahren durch den Dominikaner Wolfgang Sieffert. Die Einrichtung ist größer und leistet laut Bruder Jürgen sehr gute Dienste. Die beiden Einrichtungen entlasten sich gegenseitig und bieten durch die unterschiedliche Lage verschiedenen Gruppen von Menschen eine Anlaufstelle.

Durch die steigenden Energie- und Lebensmittelkosten wird die Arbeit nicht einfacher, berichtet Bruder Jürgen. „Aber wir können uns auch immer weiter verbessern und dazulernen.“ So besuchte der Franziskaner die schon lange bestehende franziskanische Suppenküche in Berlin-Pankow, um dort neue Eindrücke zu sammeln und sich weiterzubilden.

[Die Bruder FirminusKlause](#) ist eine beeindruckende Einrichtung, und vor allem die Energie und Leidenschaft, mit der alle Helfer und Angestellten ihrer Arbeit nachgehen, ist bewundernswert. Bruder Jürgen sagt: „Der Dienst an den Bedürftigen durch die Bruder FirminusKlause ist ein kleiner Dienst. Er kann nicht die Ursachen der Armut beseitigen, wenn er auch manchmal Menschen ein wenig helfen kann, wieder in soziale Strukturen eingebunden zu werden. Er ist eng eingebunden in die Pastoral der Franziskaner-Gemeinschaft in Düsseldorf, die ein gutes Augenmerk auf die Ärmsten der Gesellschaft hat.“

Artikel aus der [Zeitschrift](#)
[Franziskaner](#), Frühling 2023



*Pater Athanasius, Bruder Jürgen, Weihbischof
Steinhäuser und Werner Schütze. Bild von Bruder
FirminusKlause*