

Suppe für Körper und Seele

Die MitarbeiterInnen des Canisibus der Caritas fahren bei jedem Wetter durch Wien, um Menschen mit einer warmen Mahlzeit zu versorgen. Wir haben sie begleitet und nach den Gründen ihres ehrenamtlichen Engagements gefragt.

VON SANDRA KNOPP UND UDO SEELHOFFER

Wer die Küche in der Römergasse im 16. Wiener Gemeindebezirk betritt, dem fällt zuerst ein riesiger Kessel mit 300 Liter Fassungsvermögen auf. Direkt daneben steht Thomas. Er trägt wie alle anderen ein Haarnetz, einen Kochmantel und einen Überzieher für die Schuhe. Mit einer großen Kelle rührt er die Suppe um und gibt immer wieder größere Mengen Zutaten dazu. „Heute kochen wir eine Eiersuppe“, erklärt er. Vinka, eine ehrenamtliche Mitarbeiterin, und er sind heute für das Kochen zuständig. Thomas arbeitet seit drei Monaten beim Canisibus. Davor absolvierte er hier den Zivildienst. „Mir wurde angeboten, dass ich bleiben kann. Ich habe angenommen, weil das ein cooler Job ist, bei dem man viel Gutes tun kann.“

Thomas arbeitet seit dem Ende seines Zivildienstes beim Canisibus. Gemeinsam mit Matthias verteilt er die Suppe in die Behälter.

Vinka arbeitet seit 16 Jahren ehrenamtlich für den Canisibus: „Meine Söhne sind ausgezogen und ich suchte eine sinnstiftende Beschäftigung.“ Die Pensionistin freut es, wenn es einer der Canisibus-Gäste schafft: „Ein

Gast kam nach einiger Zeit wieder zu uns und erzählte, dass er einen Job beim Flughafen gefunden hat. Zum Dank hat er Schokolade mitgebracht.“ Der „Seele des Teams“, wie andere sie nennen, gefällt die Tätigkeit: „Ich tue Gutes, gehe heim und bin glücklich. Man lernt, dankbar zu sein für das, was man hat.“

240 Eier für 120 Liter Suppe

Die Vorbereitungen beginnen um 16 Uhr. „Da kommen die ersten Freiwilligen, machen den Abwasch, schneiden Brot und Gemüse“, erzählt Projektkoordinator Josef Heinzl. Heute werden insgesamt 120 Liter Suppe gekocht und 240 Eier dafür verwendet. Die Suppe soll reichhaltig sein und ein Hauptgericht ersetzen. Josef Heinzl begann 2004 neben dem Theologiestudium als Freiwilliger, seit 2014 ist er hier angestellt. „Wenn man das Gemüse in die Suppe gibt, sieht man etwas entstehen und wie das bei den Menschen ankommt, die es brauchen.“

Josef Heinzl ist der Zusammenhalt der MitarbeiterInnen wichtig: „Wir bereiten alles gemeinsam vor, plaudern und haben Zeit füreinander. Das ist Teambuilding und Seelenhygiene.“ Insgesamt arbeiten 110 Freiwillige für den Canisibus. „Die Kälte darf einem nichts ausmachen. Liebe zum Menschen und kochen zu können ist auch von Vorteil.“ Da die Freiwilligen während der Bustour viel

