

im Februar 2024

Ein Jahr in der Suppenküche

Liebe Freunde der Suppenküche,
auch wenn schon einige Zeit 2024 auf dem Kalender steht, schauen wir gerne auf das vergangene Jahr zurück. So viel haben wir in den vergangenen Monaten in unserer Arbeit erleben dürfen. Immer wieder können wir nur unserem Gott „Danke“ sagen.

Personen:

Nach 15 Jahren haben wir vier Personen in den verdienten Suppenküchen-Ruhestand verabschiedet

- Anja und Willi Gerz
- Ira Schmidt
- Roos Jannssen

Vier Freunde, die über viele Jahre ihre Zeit den Gästen in der Suppenküche geschenkt haben und letztlich diese Arbeit überhaupt ermöglicht haben. Sie sind große Vorbilder für uns geworden!

Auf unserer Internetseite www.Alte-Werkstatt-Dieringhausen.de können die neu zusammengestellten Teams angesehen werden. Wir freuen uns so sehr über eine ganze Reihe neuer Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die mir Herzblut mithelfen.

Gäste:

Weiterhin freuen wir uns über bis zu 45 Gästen. Es ist uns ein Anliegen, ihnen eine angenehme Mittagszeit mit einem leckeren Essen zu gestalten. Zu vielen sind inzwischen freundschaftliche und vertrauensvolle Beziehungen entstanden. Es gibt einen großen Block regelmäßiger Besucher, aber immer wieder besuchen uns auch bis dahin fremde Personen. Wie bisher hören unsere Gäste vor dem Mittagessen eine kurze Andacht, in der von der Güte und Liebe Gottes zu uns Menschen erzählt wird.

Die alte Werkstatt:

Aufgrund des Neubaus in der Nachbarschaft fiel unsere Abgrenzung dorthin weg und wir stellten fest, dass unser Unterstellraum im Gartenhaus als Schlafmöglichkeit genutzt wurde. Finanziert durch Matthias Schönstein und gebaut von Willi Gerz haben wir nun einen neuen schicken Zaun.

Durch viele Spenden konnten wir im letzten Jahr endlich alle uralten und stromfressenden Tiefkühltruhen gegen neue sparsame TK-Schränke austauschen.

Außerdem hat uns der Prüfer des Gesundheitsamtes einen guten Tipp gegeben, wie wir durch eine bauliche Veränderung die Küche leichter sauber halten können.

Das Essen

Dienstags, donnerstags und freitags werden weiterhin äußerst leckere 70 bis 80 Portionen gekocht. Es ist erstaunlich, wie unsere Köchinnen mit begrenzten Mitteln sehr preiswert und restaurantreif Essen kreieren.

Wie schon an anderer Stelle beschrieben, hat sich der Herkunft der Waren jedoch sehr verändert. Da die Discounter ihre Einkaufsmodalitäten verändert haben (was wir sehr gut finden) und deutlich weniger Sachen abgeben, sind sie fast ganz als Quelle weggefallen.

Darum müssen wir deutlich mehr zukaufen.

Buhl's Futtermittel und Landhandel in Remerscheid

Metzgerei Kleinjung in Wallefeld helfen uns da sehr.

Weiterhin werden wir reich beschenkt von:

- Bäckerei Hesse, Dieringhausen
- Schmidt Catering, Engelskirchen
- Biohof Schmidt, Hömel

Im letzten Jahr hat sich eine gute Freundschaft zu Manfred Hanuschik vom Lobscheider Hof in Lobscheid entwickelt. Immer wieder erleben wir, wie er für unsere Gäste ein warmes und sehr leckeres Essen in die Suppenküche bringt und uns schenkt. Dies bedeutet eine große Entlastung für uns und ist ein bemerkenswerter Liebesdienst.

Das liebe Geld

Ohne die vielen kleinen und großen Geldspenden hätten wir die Suppenküche längst schließen müssen. Es war zu jedem Augenblick genug Geld vorhanden, um die notwendigen Zukäufe von Lebensmitteln und Anschaffungen zu tätigen. Wir sind sehr dankbar zu erleben, dass in Dieringhausen und Umgebung Menschen, Firmen, Kirchen und Vereine (auch finanziell) hinter uns stehen.

Vielleicht konnten wir Sie, liebe Unterstützer, etwas in diese wunderbare Arbeit hier am Ort mitnehmen. Wir möchten Sie deshalb wieder herzlich einladen an einem der Suppenküchentage einfach einmal vorbei zu kommen, um diese Arbeit zu erleben und lecker zu essen.

Ganz herzlichen Dank

Für das Mitarbeiterteam
Eberhard Cramer