

3,40 € davon 1,70 €
für unsere Verkäufer:innen
33. Jahrgang · Juli 2026

Verkäufer:in Nummer

Straßenkreuzer

Gemeinsam essen

Träume ausmalen.



Damit Kinder einfach Kinder sein können.

Deshalb fördern wir Projekte von Kitas und sozialen Einrichtungen in Nürnberg Stadt und Land. Weil uns Teilhabe und die Entwicklung aller Kinder wichtig sind.

s-magazin.de/engagement



Sparkasse Nürnberg

Weil's um mehr als Geld geht.

VISION LIEBE, FRIEDE, FREIHEIT FÜR ALLE...



FOTO: DAVID HAUSER

WWW.CURT.DE

30 JAHRE!
CULINARTHEATER IM TIERGARTEN
DAS ORIGINAL SEIT 1996

GESCHENK GUTSCHEINE



30 JAHRE THEATER UMS ESSEN

TIERGARTENRESTAURANT WALDSCHÄNKE
Noventa GmbH · Am Tiergarten 8
90480 Nürnberg · Tel. 0911 543 01 20
www.culinartheater.de
www.tiergartenrestaurant.de
Sonderveranstaltungen jederzeit



Straßenkreuzer Freundeskreis

Was wären wir ohne unsere Freund:innen?

Als Mitglied im Straßenkreuzer Freundeskreis unterstützen Sie dauerhaft unsere Arbeit. Schon ab 60 Euro im Jahr.



Gerne senden wir Ihnen einen Mitgliedsantrag zu.
mail@strassenkreuzer.info | Telefon 0911 217593-0
Oder online ausfüllen auf strassenkreuzer.info/freundeskreis



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

ich gestehe: Ich genieße es, abends vor dem Fernseher zu essen. Dabei entspanne ich mich und komme zur Ruhe. Im Büro esse ich oft nebenher. Unterwegs oft im Gehen. Ich weiß, dass das ungesund ist. Immer wieder nehme ich mir vor, bewusst am Tisch zu essen – doch meist bleibt er leer.

Warum wir öfter gemeinsam essen sollten und was es bewirkt – darum geht es in dieser Ausgabe. Wir haben mit der Ernährungsmedizinerin Prof. Dr. Yurdagül Zopf gesprochen. Im Interview erklärt sie, warum gemeinsames Essen wichtig ist: Gespräche und Zuhören steigern das Wohlbefinden. Die Professorin sagt auch: „Wer alleine isst, neigt dazu, unkontrollierter, schneller und mehr zu essen.“ Was sie außerdem rät, lesen Sie auf Seite 8 und 9.

Nicht immer haben wir die Möglichkeit, in Gesellschaft zu essen. Weil wir alleine leben oder arbeiten müssen. Daher haben wir uns umgeschaut und Orte entdeckt, wo gemeinsam aufgetischt wird. Auf den Seiten 11 bis 21 stellen wir Einrichtungen vor, die gemeinsames Essen anbieten und wo Menschen zusammenkommen – etwa Kinder im Hort oder Kollegen bei der Arbeit. Wir haben einen Kochkurs für Witwer besucht und den Marienbergpark erkundet, wo Menschen das warme Wetter genießen und gemeinsam unter freiem

Himmel essen. Die Fotoreportage finden Sie auf den Seiten 20 und 21.

Alle diese Beispiele zeigen, wie wichtig gemeinsames Essen für das soziale Miteinander und die Gesundheit ist. In Zukunft möchte ich deshalb öfter mit meinem Freund, meinen Freund:innen, meiner Familie oder meinen Kolleg:innen zusammen am Esstisch sitzen und mir bewusst Zeit für gemeinsame Mahlzeiten nehmen.

Und wie ist das bei Ihnen? Essen Sie lieber gemeinsam oder alleine? Haben Sie besondere Rituale, Lieblingsgerichte oder schöne Erinnerungen rund ums Essen? Wir freuen uns auf Ihre Geschichten. Schreiben Sie uns gerne an: leserbriefe@strassenkreuzer.info

*Viel Spaß beim Lesen
wünschen Yasmin Pohl und
das Straßenkreuzer-Team*



strassenkreuzer.info   [@strassenkreuzerinfo](https://www.facebook.com/strassenkreuzerinfo)

04 Straßenkreuzer Uni
Waldschat und Wolfsgeheil

05 Momentaufnahme
„Ich möchte meinen jüngsten Sohn nach Nürnberg holen“

06 Wir machen das
Vom Brachland zur grünen Stadtoase

07 Mehr als eine Zahl
Beschäftigte in Werkstätten für Behinderte

22 Schreibwerkstatt
Wohl bekomm's!

25 Was uns bewegt

28 Vorfahrt für FRANZ
Der Beratungsbus der Johanniter-Unfall-Hilfe

32 Kulturgut

34 Kopf und Topf

26 Impressum



08–21 Gemeinsam essen

Wissenschaftlich nachgewiesen*: Die Pommes vom Nachbarsteller schmecken besser als die eigenen. Unsere Cover-Pommes machen da keine Ausnahme. Also: gemeinsam essen!

* [sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0950329326001126](https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0950329326001126)



Waldschat und Wolfsgeheil

Uni-Teilnehmende gestalten fantasievolle Naturkunstwerke



der siehst, dann war ein Engel da“ –, so die Teilnehmenden.

Danach durften alle kreativ werden und schufen in der Natur Fantasievolles. Entstanden sind Kunstwerke wie „Fenster ins Unbekannte“ – Zweige zwischen einem Baumstamm und Felsen, umrankt von Efeu. Oder „Kaleidoskop“ – ein Herzblatt in einem Stern aus Ahornsamen. Oder „Waldschat“ – ein Stamm mit Rindennase und Bart aus Buchenblättern.

Wie gerne hätten die Künstler:innen ihre Werke mit nach Hause genommen. „Land-Art-Kunstwerke bleiben im Wald“, erklärte Katrin Brand. „Manche bleiben länger, als man denkt, und manche verschwinden im nächsten Moment. Das ist Teil der Natur und Vergänglichkeit.“

Im Juli steht die zweite Führung ins Klärwerk I Nürnberg an, für alle, die beim ersten Termin keine Zeit hatten. Das Semester schließt mit großem Geheil ab. Im Wolfsgarten schildert Jochen Grab von der Regierung von Mittelfranken die Lage des Wolfs in Bayern. Der Experte ist meistens in den Wäldern im Freistaat unterwegs. Auch bei Schafskälte.

Text: Severine Wahl | strassenkreuzer.info
Fotos: Martina Miller | strassenkreuzer.info

→ Die Schafskälte machte Anfang Juni ihrem Namen alle Ehre. Doch die kühle Luft und der Regen konnten den Teilnehmenden der Straßenkreuzer Uni nichts anhaben. Gemeinsam mit Kunstpädagogin Katrin Brand tauchten sie in den Wald am Nürnberger Schmausenbuck ein und gestalteten Land Art. „Sammeln Sie Dinge, die etwas mit Ihnen machen. Sachen, die gut riechen, gut aussehen und sich gut anfühlen“, wies die Kunstpädagogin die Uni-Hörerinnen und Hörer an. Alleine und in kleinen Grüppchen zogen sie los.

Die Natur gab viel her: Tannenzapfen – „Weil ich den Duft so gerne mag“, Ahornnasen – „Sie sehen so üppig aus. Das hat etwas Sattes“, Federn – „Meine Oma hat immer gesagt: Wenn du am Boden eine Fe-

Die kommenden Veranstaltungen

Dienstag, 07.07.2026 | 15.30–17 Uhr

Saubere Sache

Die Stadtentwässerung und Umweltanalytik Nürnberg stellt das Klärwerk 1 vor.

Ort: Klärwerk 1, Adolf-Braun-Straße 55, Nürnberg

Anmeldung erforderlich

Dienstag, 14.07.2026 | 15–16.30 Uhr

Zum Heulen

Jochen Grab spricht über die Wolfspolitik in Bayern.

Ort: Wolfsgarten, Reutersbrunnensstraße 42, Nürnberg

✘ Die Veranstaltungen der Straßenkreuzer Uni sind kostenlos und für alle Interessierten offen. Für einige Veranstaltungen ist eine Anmeldung erforderlich: Tel. 0911 217593-12 oder uni@strassenkreuzer.info Das Programm gibt es online unter strassenkreuzer.info/uni

Es liegt außerdem an den bekannten Stellen aus und ist Montag bis Donnerstag zwischen 9.30 und 12 Uhr beim Straßenkreuzer am Maxplatz 7 erhältlich.

„Ich möchte meinen jüngsten Sohn nach Nürnberg holen“

Vor zehn Jahren stieg Straßenkreuzer-Verkäuferin Ana-Antoneta Cirpaci in einen Bus nach Deutschland. An ihrer Seite zwei ihrer Söhne, damals elf und vier Jahre alt. Mit wenig Gepäck und großen Hoffnungen machte sie sich auf den Weg für eine bessere Zukunft. Ihren jüngsten Sohn musste sie damals in Rumänien zurücklassen.

Wie geht es dir?

Im Moment geht es mir leider nicht besonders gut. Mein Fuß schmerzt, da ich Probleme mit der Durchblutung habe. Dass ich jeden Tag vor dem REWE stehe und das Straßenkreuzer-Magazin verkaufe, findet mein Fuß natürlich nicht besonders toll. Doch demnächst habe ich einen Termin bei einem Spezialisten. Ich hoffe, dass ich dann endlich erfahre, was die Ursache ist.

Wäre es nicht praktisch, wenn du eine Sitzmöglichkeit hättest?

Manche Verkäufer haben das, aber ich finde es viel zu anstrengend, jeden Tag einen Tisch und Stuhl hin- und herzuschleppen. Tatsächlich habe ich eine andere Methode gefunden, wie ich es mir mehr oder weniger gemütlich machen kann. In einer meiner Tragetaschen habe ich immer eine kleine Getränkekiste mit einer Decke. Ich muss sie nicht mal aus der Tasche nehmen, ich kann mich einfach hinsetzen, und schwer ist die Kiste auch nicht. In meiner anderen Tasche habe ich die Magazine.

Wie sieht dein Alltag aus?

Er beginnt meist ruhig. Bevor ich das Haus verlasse, esse ich eine Kleinigkeit und kümmere mich um den Haushalt. Danach mache ich mich auf den Weg zu meinem Verkaufsplatz vor dem REWE in der Nähe des Friedrich-Ebert-Platzes. Mit öffentlichen Verkehrsmitteln brauche ich etwa 30 Minuten dorthin. In der Nähe meines Wohnorts darf ich leider keine Hefte verkaufen, deshalb bin ich froh, diesen Platz zu haben. Hier kommen jeden Tag viele Menschen vorbei, sodass ich die Chance habe, genügend Hefte zu verkaufen. Eine große Unterstützung in meinem Leben ist mein ältester Sohn, obwohl er seine eigenen Sorgen hat. Er hilft mir in vielen Situationen des Alltags, besonders bei Arztterminen, und übersetzt für mich. Er ist 21 Jahre alt und hat früher bei der Müllentsorgung gearbeitet. Leider konnte er dort nicht weiterbeschäftigt werden und ist nun wieder auf der Suche nach einer Arbeitsstelle.

Was ist dein größter Wunsch?

Mein größter Wunsch ist es, meinen jüngsten Sohn nach Nürnberg zu holen. Er ist zwölf Jahre alt und lebt aktuell noch in Rumänien bei meiner Mutter, also bei seiner Oma. Damit das klappt, brauche ich aber eine größere Wohnung. Im Moment wohne ich mit meinen zwei älteren Söhnen in einem sehr kleinen Zimmer. Jeder von uns hat zwar ein eigenes Bett, aber damit ist der größte Teil des Raumes dann auch schon belegt.

Besonders für meinen mittleren Sohn, der noch zur Schule geht, ist das nicht so einfach. Zum Lernen oder für die Hausaufgaben kann er sich nicht zurückziehen, da wir beispielsweise auch keine Küche haben, sondern wirklich nur das eine Zimmer und eine Gemeinschaftsküche unten im Haus. Das macht den Alltag oft schwierig. Deshalb hoffe ich auf eine größere Wohnung und darauf, dass wir mit meinem jüngsten Sohn wieder als Familie zusammenleben können.

Interview: Minh Thu Tran | freie Journalistin
Foto: Maria Bayer | mariabayer.de



Vom Brachland zur grünen Stadtoase

Mit dem Wolfsgarten hat Phil Würzberger etwas abseits des Gostenhofer Trubels zwischen Reutersbrunnenstraße und Pegnitz aus einer lange ungenutzten Fläche einen 4000 Quadratmeter großen grünen Begegnungsort geschaffen, der allen offensteht. Am 14. Juli besucht die Straßenkreuzer Uni den Garten und erfährt dort Wissenswertes über Wölfe.



→ Wenn Phil Würzberger eine Vision hat, dann kennt er meistens nur eine Lösung: anpacken. So hat es der 45-Jährige zum Beispiel getan, als er vor vielen Jahren für ein schwerkrankes kleines Mädchen Spendengelder für spezielle medizinische Hilfe sammelte. Dafür fuhr er mit dem Longboard hunderte Kilometer.

So hat er es auch gemacht, als ihm auffiel, wie viele Kinder in Nürnberg, besonders in seinem Stadtteil Gostenhof, über wenig Geld und damit geringe Mobilität verfügten. Er initiierte mit den „Longboard Kids“ ein Angebot, um ihnen das Fahren auf den langen Skateboards beizubringen. Und so machte Phil Würzberger es, als er und Silke Würzberger mitten im Kiez ein riesiges Stück Brachland entdeckten – und alles daransetzten, es in einen Gemeinschaftsgarten für Gostenhof und für ihre Mitmenschen umzuwandeln. Gesagt, getan: Diese grüne Oase ist für alle zugänglich. Park, Garten, Aufenthalts- und Begegnungsort in einem, der allein durch Spenden gestemmt wird – und betreut von einem Ehrenamt, das neben wechselnden Helfer:innen vor allem Phil Würzberger selbst bekleidet.

Knapp 4000 Quadratmeter Fläche sind es, die der Nürnberger mit vielen helfenden Händen zu einer beispielbaren Anlage

gestaltet hat. Geplant als Amphitheater, lange Zeit genutzt als Gemeinschaftsgarten mit Gewächshäusern und Gemüsehügeln, ist der „Wolfsgarten“ heute eine große Freifläche, auf der Menschen „einfach sein“ können. Ein Konzept ohne Konzept? Nicht direkt. Aber es lautet: „Wir sind der Ort, ihr könnt ihn nutzen. Kostenlos.“

Täglich nehmen dieses Angebot verschiedene Institutionen aus der näheren Umgebung wahr. Die Lebenshilfe, um Workshops oder Seminare für ihre behinderten Schützlinge durchzuführen. Kindergärten, um den Mädchen und Jungen die Natur nahezubringen. Förderzentren, um Jugendlichen andere Welten zu erschließen. „Naturschutz und Inklusion, das sind wichtige Themen in meinem Leben“, sagt Phil Würzberger – nie käme er daher auf die Idee, Geld für die Nutzung des Gartens zu verlangen.

Hier finden sich Kräuterwiesen („Kommt und pflückt!“), Hühner- und Kaninchenställe („gerettete Tiere“), Wiesen zum Toben, Kicken, Grillen, Tischtennispielen sowie Bauwagen, von denen einer als eine Art Second-Hand-Shop und ein anderer als Getränke-Kiosk dient – alles auf Spendenbasis. „Ich weiß nicht, wie viel andere Leute im Geldbeutel haben“, meint Phil Würzberger, „aber ich kann zum Nach-

denken aufrufen: Was sind die Dinge denn eigentlich wert?“

Phil Würzberger ist für den Wolfsgarten alles: Papa, Hausmeister, Putzkraft, Buchhalter mit gutem Netzwerk, das ihm zur Seite steht, wenn's doch mal brennt. Von 13 Uhr bis 15.30 Uhr ist im Garten „Pause“ – bis die Schulen, Horte und Kindergärten in der Umgebung Feierabend haben und das Gelände stürmen.

Und so auch der Straßenkreuzer: Die Idee, erzählt Phil Würzberger, sei schon länger im Raum gestanden – und jetzt ist es endlich soweit. Passender könnte das Thema des Vortrags für die Straßenkreuzer Uni nicht sein: „Wie steht es um den Wolf in Bayern?“ mit Jochen Grab, dem Wolfsbeauftragten der Regierung von Mittelfranken. Und dabei haben die Teilnehmenden die Möglichkeit, auch den Wolfsgarten kennenzulernen.

Text: Katharina Wasmeier | freie Journalistin
Foto: Christian Werner | c-werner.net



Straßenkreuzer Uni

Zum Heulen

Vortrag von Jochen Grab

Dienstag, 14.07.2026, 15–16.30 Uhr

Wolfsgarten, Reutersbrunnenstraße 42, Nürnberg

3000

Menschen sind an 3.000 Standorten in Deutschland in einer Werkstatt für Menschen mit Behinderung beschäftigt. 75 Prozent von ihnen haben eine geistige Behinderung, 22 Prozent eine psychische und vier Prozent eine körperliche Beeinträchtigung. Rund ein Drittel ist über 30 Jahre alt. Die meisten von ihnen, rund 255.000, sollen auf den ersten Arbeitsmarkt vorbereitet werden und erhalten eine Bezahlung. Allerdings eine ganz schlechte.

Gerade darum gab es jüngst wieder Diskussionen, ausgelöst durch einen Beitrag des „Magazin Royale“ im ZDF, in dem von „Ausbeutung Behinderter“ die Rede war – und die Ankündigung des Vereins Gesellschaft für Freiheitsrechte, sie werde für einen Betroffenen Klage beim Bundesverfassungsgericht einreichen.

Worum geht es? Der Kläger sieht einen Verstoß gegen den Gleichheitsgrundsatz des Grundgesetzes (Artikel 3), wonach niemand wegen seiner Behinderung benachteiligt werden dürfe. Laut Mindestlohngesetz hat jede:r Arbeitnehmer:in Anspruch auf den Mindestlohn. Beschäftigte in Werkstätten üben aber laut Sozialgesetzbuch IX nur eine „arbeitnehmerähnliche Tätigkeit“ aus, also ohne diesen Anspruch. Das Deutsche Institut für Menschenrechte macht zudem einen Verstoß gegen die UN-Behindertenrechtskonvention geltend. Danach müssten Behinderte den Zugang zu einem inklusiven Arbeitsmarkt haben, wogegen „Werkstätten in ihrer heutigen Form [...] zu Segregation und Exklusion [führen]“.

Dass das Entgeltsystem geändert werden müsse, fordert auch die Bundesarbeitsgemeinschaft der Werkstätten für behinderte Menschen (BAG WfbM). Das auf den Mindestlohn zu konzentrieren, sei aber nicht zielführend. Das sieht auch Volker Enser so, Geschäftsführer der WerkStadt Lebenshilfe Nürnberg, der schon viele Beschäftigte in den ersten Arbeitsmarkt gebracht hat. Die Frage der Bezahlung sieht er differenziert: „Unsere Mitarbeiter sind Sozialhilfeempfänger. Sie bekommen Geldleistungen von unterschiedlichen Ämtern. Und sie bekommen einen Werkstattlohn von uns. Schön wäre es, wenn alle Geldleistungen gebündelt von einer Stelle, nämlich der Werkstatt, ausbezahlt werden könnten.“

Häufig nutzen Firmen, die bei Werkstätten Ware herstellen und verpacken lassen, den Vorteil der niedrigen Löhne. Dennoch spielt der Mindestlohn bei der WerkStadt der Lebenshilfe eine Rolle, etwa bei der Kalkulation. Wenn die WerkStadt sich um einen Auftrag bemüht, erklärt Enser, setzt sie die Zahl der Stunden an, die zum Beispiel zwei Beschäftigte dafür bräuchten, die Anspruch auf den Mindestlohn haben. „Wenn wir den Zuschlag bekommen, müssen wir das Geld aber nicht

an zwei Beschäftigte auszahlen, sondern an 13 oder 14, weil ja wegen ihrer Behinderung mehrere nötig sind, um das Pensum zu schaffen.“ Würde man für sie mehr verlangen, bekäme die WerkStadt keinen Auftrag mehr. Die meisten seiner Beschäftigten, sagt Enser, hätten auf dem ersten Arbeitsmarkt keine Chance – aber in der WerkStadt fänden sie verlässliche Arbeit und eine Möglichkeit der Teilhabe.

Die Kehrseite: Am Ende des Monats erhalten sie von der WerkStadt nur rund 250 Euro. Hinzu kommen vom Staat Grundsicherung, ein leistungsunabhängiges Fördergeld und eventuell Wohngeld. „Wenn wir mehr bezahlen, wird das unter Umständen mit der Grundsicherung verrechnet“, sagt Enser und fügt hinzu: „Würden die zusätzlichen Leistungen auch über uns abgerechnet, stünde auf dem Lohnzettel deutlich mehr als 250 Euro und alle könnten wirklich stolz auf ihre Leistung sein.“

Text: Herbert Fuehr | freier Journalist

Quelle: Bundesarbeitsgemeinschaft der Werkstätten für behinderte Menschen (BAG WfbM)

„In Gemeinschaft essen wir gesünder als alleine“

Essen ist nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern auch wichtig für die Gemeinschaft: Wenn man in vertrauter Runde am Tisch sitzt und isst, entstehen gute Gespräche. Dies wiederum wirkt sich positiv auf die Gesundheit aus. Ernährungsmedizinerin Prof. Dr. Yurdagül Zopf erklärt im Interview, was aus medizinischer Sicht die Vorteile des gemeinsamen Essens sind.

Straßenkreuzer: Warum ist es besser, gemeinsam statt alleine zu essen?

Yurdagül Zopf: Untersuchungen zeigen, dass das Essen mit anderen Menschen dazu beiträgt, sich wohler zu fühlen und Stress zu reduzieren. Wer alleine isst, neigt dazu, unkontrollierter, schneller und mehr zu essen und sich nicht die Zeit zu nehmen, vernünftig zu kauen. Beim Kauen setzen bereits Verdauungsmechanismen ein, ich werde schneller satt. Außerdem beeinflusst das Essen in Gemeinschaft häufig die Essensauswahl – man isst gesünder.

Weil wir in Bezug auf Lebensmittel wählerischer sind, wenn wir für andere kochen?

Genau. Ich mag es zum Beispiel sehr, mit meinem Kind Gemüse zu schnibbeln und zu kochen. Man hat mehr Zeit, sich mit dem Essen zu beschäftigen. Wenn man alleine isst, ist das Essen oft nur ein „Job“, der abgehakt wird. Man greift häufiger zu ungesunden Fertigprodukten, die zudem meist weicher sind als Selbstgekochtes. Dadurch isst man sie schneller, kaut weniger und isst über den Hunger hinaus, wodurch man leichter an Gewicht zulegt. Wenn ich hingegen eine Karotte esse, muss ich intensiver kauen, die Sättigung setzt schneller ein und ich nehme mehr Nährstoffe auf.

Sollte man daher auch lieber gemeinsam kochen, als zusammen ins Restaurant zu gehen?

Auf jeden Fall. Vorrangig ist zwar, überhaupt in Gesellschaft zu essen. Aber: In selbst zubereiteten Speisen sind meist viel weniger Zucker und Fett. Wenn ich essen gehe, habe ich keine Kontrolle über die Zutaten. In Soßen werden oft viel Zucker oder billige gesättigte Fettsäuren als Geschmacksverstärker verwendet. Wenn ich dagegen selbst koche, greife ich eher zu gutem Olivenöl oder benutze für meinen Salat Zitronensaft, der die Nährstoffaufnahme verbessert.

Macht es einen Unterschied, ob man mit der Partnerin, dem Partner, der Familie, Freund:innen oder Arbeitskolleg:innen isst?

Es kommt darauf an, wo und mit wem ich mich am wohlsten fühle und bereichernde Gespräche führen kann. Das kann beim Abendessen mit der Familie sein, in Gesellschaft von Freund:innen oder wenn man mit Arbeitskolleg:innen in entspannter Atmosphäre wichtige Themen bespricht. Bei uns in der Klinik kommen viele ältere Menschen in die Kantine, um nicht alleine zu essen. Das finde ich wunderbar. Sie setzen sich zu anderen Menschen an den Tisch – den Gesprächen anderer zuzuhören, aktiviert bereits und steigert das Wohlbefinden.



Prof. Dr. Yurdagül Zopf ist Ernährungsmedizinerin am Uniklinikum Erlangen und Wissenschaftlerin im Bereich Darmgesundheit, Ernährung und Stoffwechsel. Sie leitet interdisziplinäre Forschungs- und Versorgungskonzepte an der Schnittstelle von Gastroenterologie, Ernährungs- und Sportmedizin sowie Präventionsmedizin.

In Zeiten von Homeoffice und günstigen Lieferdienst-Angeboten werden die Gelegenheiten und Anreize weniger, selbst zu kochen. Wie wirkt sich das auf uns aus?

Während der Covid-Pandemie haben die meisten im Homeoffice gearbeitet – und die Daten zeigen, dass zu dieser Zeit viele an Gewicht zugelegt haben. Wir haben in Europa ein riesiges Problem mit Adipositas (*Fettleibigkeit, Anm. d. Red.*) bei Jugendlichen und Erwachsenen. Der Zusammenhang mit unkontrolliertem Essen und häufigem Verzehr von Fertigprodukten ist gut belegt.

In meiner Sprechstunde sind viele Patient:innen, die durch die Gewichtszunahme gesundheitliche Probleme wie Bluthochdruck entwickelt haben. Besonders schlimm finde ich, dass viele Menschen durch die Kombination aus ungesundem Essverhalten und Bewegungsmangel an Fett zugelegt und zugleich Muskelmasse abgebaut haben.

Was raten Sie einsamen Menschen in Bezug auf ihr Essverhalten?

Sich das Umfeld des Essens möglichst schön zu machen. Bewusst das Besteck schön auslegen und den Essensplatz gemütlich gestalten. Man kann beim Essen schöne Musik hören. Aber ich glaube, wir haben heute mehr Möglichkeiten, in Gemeinschaft zu essen, als früher. Zum Beispiel kann man eine öffentliche Kantine besuchen – ich hatte ja das Beispiel der Uniklinik genannt. Einfach mal ausprobieren, ob das nicht doch Spaß macht.

Interview: Philipp Demling | strassenkreuzer.info
Foto: Franziska Männel/Uniklinikum Erlangen



Ein Team am Herd:
Gerhard Wild und
Bernd Volke.



Das Ergebnis auf den Tellern?
Völlig verschieden und immer
schmeckt's.



Anton Schwager, Joachim Pflaum
und Roland Kastenhuber beim
Zubereiten des Hauptgangs.



Gemeinsam kocht man weniger allein

Die vhs Fürth bietet zum ersten Mal einen Kochkurs für Witwer an. In lockerer, herzlicher Atmosphäre stehen hier Männer gemeinsam am Herd und zaubern verschiedenste Gerichte. So gab es beim Besuch unserer freien Reporterin Spaghetti Amatriciana. Beim Fototermin, eine Woche später, bekamen wir ein völlig anderes Gericht vor die Linse: Schaschlik-Lendenpfanne.

Früher trug Gerhard Wild als Notarzt immer Weiß. Jetzt trägt er oft Schwarz, denn es ist noch kein Jahr vergangen, seit seine Frau gestorben ist. Mit roten Klappkorb unterm Arm und leeren Tupperdosen darin betritt der 77-Jährige das vhs-Gebäude in der Fürther Hirschenstraße und fährt mit dem Aufzug nach oben. Überpünktlich in der Lehrküche angekommen, bindet er sich gleich seine schwarze Schürze um. „Gerhard“ ist vorn draufgestickt.

Es ist ein Donnerstagabend. Sechs Teilnehmer sind an diesem Abend gekommen. Gemeinsam wollen sie ein einfaches italienisches Gericht mit Vor- und Nachspeise zubereiten. Joachim Pflaum und Roland Kastenhuber haben Spaghetti, Dosentomaten, Cantuccini und natürlich die ausgedruckten Rezepte bereitgelegt. Die beiden pensionierten Förderschullehrer leiten ehrenamtlich den „Kochkurs für Witwer“. Im vergangenen Winter und Frühjahr fand er erstmals an der vhs Fürth statt. Anders als bei anderen Kochkursen beträgt die Teilnahmegebühr nur wenige Euro.

Joachim Pflaums Ehefrau sah im Fernsehen einen Beitrag über solch einen Kochkurs. Und Pflaum, der zu Hause meist selbst kocht, war sofort begeistert. Der 69-Jährige wandte sich an den Seniorenrat der Stadt, daraus entstand die Kooperation mit der vhs. Unterstützt wird er von seinem früheren Kollegen Roland Kastenhuber.

Es herrscht eine freundliche, zugewandte Atmosphäre, in der die Männer kleine Kniffe voneinander lernen, keiner ausgelacht wird und sich niemand seiner Fragen schämen muss. Die meisten Kursteilnehmer lebten früher in einer Ehe mit klassischer Rollenverteilung. Und so kommt bei vielen Männern dieser Generation zur Trauer um den Verlust der Partnerin nicht nur die Einsamkeit, sondern auch die Überforderung mit Haushaltspflichten hinzu. „Manche können gar nichts außer Büchsen öffnen“, meint Kochschüler Gerhard Wild. In seiner Trauergruppe hat er diese Erfahrung gemacht. Die Folge: Viele Witwer ernähren sich schlecht und essen oft auswärts.

Ein anderer Kochschüler hat wie Gerhard Wild eine schwarze Schürze umgebunden – Bernd Volke greift

Als Vorspeise gab es beim Fototermin gebratenen Schafskäse im Speckmantel auf Rucola mit Parmesan.



mit schwarzen Gummihandschuhen zum Holzhammer und zerkleinert in einem Plastikbeutel Cantuccini, harte toskanische Mandelecken. Der 78-jährige Witwer aus Obermichelbach fand dank seiner Tochter zum Kurs. Gemeinsam mit Anton Schwager bereitet er das Dessert zu. Gekleidet in giftgrüner Schürze, verrührt dieser Mascarpone mit Joghurt und füllt die Creme konzentriert in Gläschen für den Nachtsch. Er sei gar kein Witwer, verrät der 63-Jährige. Aber wenn er zusammen mit seiner Frau in der Küche stehe, gehe das gar nicht gut. Außerdem: „Ich hasse kochen“, sagt Anton Schwager, weshalb er alle

Der Blätterteig wirft Falten. „Wie mein Gesicht.“

Schnellimbisse in Fürth kenne. Seit seinem Herzinfarkt bemühe er sich, mehr auf seine Ernährung achtzugeben. Er sei auch schon beim vhs-Kurs „Männer an den Herd“ dabei gewesen.

Nebenan bereitet Teilnehmer Ralf Hähnlein die Pestotaschen für die Vorspeise vor. Der 59-Jährige aus Cadolzburg ist seit einem Jahr verwitwet. „Es gefällt mir hier recht gut“, sagt er. Die Semmelknödel vom letzten Mal hat er zu Hause bereits nachgekocht. Früher arbeitete Hähnlein in einer Firma mit Kantine, jetzt ist er im Homeoffice und es gibt niemanden mehr, der für ihn kocht.

Als der Blätterteig auf dem Blech liegt, wirft er Falten. „Wie mein Gesicht“, schmunzelt ein Teilnehmer, der anonym bleiben möchte. Er sei kein Witwer, aber „ich bin oft mehr oder weniger allein“, sagt er und komme wegen der Gesellschaft.

„Die Vorspeise ist im Ofen, die Nachspeise im Kühlschrank“, gibt Kursleiter Roland Kasthuber den Zwischenstand durch und erzählt von Spaghetti Amatriciana, dem heutigen Hauptgericht. „Vom Anfangen immer das Rezept lesen“, rät er.

„Gekocht habe ich nie, das hat immer meine Frau gemacht“, erzählt Bernd Volke, er habe nur geholfen. Jetzt rührt er Schinkenwürfel, Peperoni und Zwiebel im heißen Olivenöl um. Dann gießt er Rotwein dazu. „Das war ein guter Schuss“, kommentiert Gerhard Wild.

Hinter dem zweiten Topf, in dem ebenfalls Tomatensoße mit Schinkenwürfeln köchelt, steht Manfred Siemantel aus Stein. Mit 88 Jahren ist er der Älteste am Herd, er trägt eine gestreifte Schürze und zwei große Pflaster im Gesicht, da wurde ihm Hautkrebs entfernt. Auch ihn habe die Tochter auf den Kurs aufmerksam gemacht. „Das hätte ich sonst versäumt“, sagt der Witwer. Ihm gefalle die nette Runde.

Unumwunden gibt er zu: „Ich konnte nichts und kann nichts.“ Er habe in seinem bisherigen Leben nie selbst gekocht. „Jetzt wird es teilweise besser“, sagt er. Auch er habe zu Hause schon einmal etwas nachgekocht und es habe sogar geklappt. „Bloß allein daheim schmeckt es nicht so“, sagt er. Im Laufe der Kochstunde wird er noch öfter wiederholen, was sich in diesem Kurs deutlich zeigt: Am besten schmeckt es in Gesellschaft.

Und am besten kocht es sich auch gemeinsam. Die Teilnehmer eint, dass sie alle Anfänger am Herd sind. Sie geben ihr Bestes und ermutigen sich gegenseitig. „Soll das Olivenöl jetzt schon rein?“, „Reicht das Öl oder braucht es mehr?“ – Kasthuber beantwortet geduldig alle Fragen. Kollege Joachim Pflaum hält sich im Hintergrund, man merkt ihm aber an, wie sehr es ihn freut, dass sein Konzept aufgeht.

Das gemeinsame Kochen neigt sich langsam dem Ende zu: Hinterm Soßentopf stehend fordert Gerhard Wild jetzt Bernd Volke auf zu kosten: „Und wie?“ – „Prima“, findet der.

Dann ist es endlich soweit: Die Männer setzen sich in den holzvertäfelten Nebenraum zu ihrem selbstgekochten Drei-Gänge-Menü. „Lasst es euch schmecken“, sagt Bernd Volke – und das tun sie. Beim Essen unterhält

Gerhard Wild die Runde mit seinen Erlebnissen bei Tanzveranstaltungen und Ausflügen. Zwischendurch wird er ernst: „Wenn du abends heimkommst, ist keiner mehr da“, fasst er seine Lebenssituation zusammen. Seine Strategie: viel rausgehen.

Nach dem Essen räumen alle gemeinsam die Küche auf und putzen, schließlich gehört auch das zum Kochen. Der Hausmeister habe die Gruppe für ihre Gründlichkeit gelobt, erzählt Joachim Pflaum stolz. Alle bedauern, dass der Kurs erst im Winter weitergeht.

Text: Jasmin Siebert | Redakteurin bei den NN in Forchheim und freie Journalistin in Fürth
Fotos: Simeon Johnke | simeonjohnke.de

Potpourri an Begegnungen



Koch Yannick Wenzel und Cafébetreiberin Simona Leyzerovich in der Küche des Café Bleiweiß.

Der Treff Bleiweiß bietet Platz für Sport- und Gymnastikangebote, Computerkurse für Senior:innen, Vorträge, Konzerte und Theater – und für ein Café. Dort kommen Jung und Alt zusammen, zum Mittagessen oder Kaffee und Kuchen – bio, lokal und herrlich normal.

In einer ruhigen Seitenstraße der Nürnberger Südstadt, etwas abseits der Hauptverkehrsstraßen, befindet sich der Treff Bleiweiß. Das moderne Gebäude aus Glas, Beton und Holz in der Hinteren Bleiweißstraße 15 fällt nicht sofort ins Auge. Viele gehen daran vorbei. Wer den Treff jedoch kennt, kommt oft ganz gezielt – zu einer Veranstaltung oder zum Mittagessen ins Café Bleiweiß, das im Foyer untergebracht ist und bei gutem Wetter auch Plätze im Außenbereich bietet.

An diesem sonnigen Freitagmittag gibt es im Café Bleiweiß Salat und Nudeln mit Tomatensugo und Zucchini. Koch Yannick Wenzel hat für das Nudelgericht Reste von den Vortagen verwertet, denn er will nichts wegwerfen. „Ich verwende ausschließlich regionale und saisonale Zutaten“, erzählt Yannick, der seit knapp zwei Jahren im Café Bleiweiß arbeitet.

Wichtig ist ihm außerdem, die Speisen vegetarisch zuzubereiten. Er selbst isst kein Fleisch. „Anfangs war Überzeugungsarbeit nötig, gerade gegenüber älteren Gästen“, erzählt er. Doch mit seinem Einfallsreichtum hat er es geschafft, sich einen festen Stamm an treuen Gästen zu erarbeiten. Zum Beispiel habe er mal ein Gericht nach Art eines fränkischen Wurstsalats angeboten

und die Wurst durch Räuchertofu ersetzt. Das sei gut angekommen, erzählt Yannick.

Für das gute Essen und den Service bedankten sich manche Freunde des Café Bleiweiß um die Weihnachts- und Osterzeit sogar mit Schoko-Nikoläusen und -Hasen, erzählen Yannick und Simona Leyzerovich, die im Jahr 2024 die Leitung des Cafés übernahm. „Ich wollte eine Verbindung von Gastronomie, Kultur und Sozialem“, erklärt Simona ihre Motivation. Neben den treuen Stammgästen profitiert das Café auch vom reichhaltigen Programm des Treffs. Viele Besucher:innen der Veranstaltungen trinken danach noch eine Tasse Kaffee und gönnen sich ein Stück hausgemachten Kuchen.

Zu den regelmäßigen Gästen des Café Bleiweiß zählen Max, Nadine und Jakob, drei junge Leute aus dem Stadtteil. Sie alle kennen Yannick gut und schätzen seine Kochkünste sehr. Bei Salat und Nudeln sitzen sie draußen in der Sonne an einem Tisch und unterhalten sich. Alle drei haben verschiedene Arbeitgeber, doch sie treffen sich jede Woche zum Mittagstisch. „Freitag ist für uns alle ein Homeoffice-Tag“, erzählt Max. „Das gemeinsame Mittagessen ist ein Start ins Wochenende – auch wenn wir danach noch ein paar Stunden arbeiten müssen.“

Nadine fügt hinzu: „Hier gibt es leckeres, gesundes Bio-Essen. Das Café Bleiweiß ist eine sehr gute Mittagessenoption für viele Leute aus dem Stadtteil.“ Jakob schätzt die günstigen Preise – ein Mittagessen kostet 7,50 Euro. „Außerdem ist es hier etwas ganz anderes, als sich zu Hause Nudeln zu machen. Ich würde zum Beispiel nie mit Fenchel kochen.“

Julius Leib, Leiter des Treff Bleiweiß, betont die große Rolle, die das Café für das Stadtteilzentrum spielt: „Neben unseren Veranstaltungen soll der Treff auch ein Ort für den programmunabhängigen persönlichen Austausch sein. Essen und Trinken sind für das menschliche Zusammenleben enorm wichtig. Deshalb ist es für uns als Begegnungsort essenziell, ein gastronomisches Angebot mit vernünftigen Preisen und in hoher Qualität zu haben.“

Einmal pro Monat lädt der Treff Bleiweiß mit dem Seniorenetzwerk Südstadt Ost zu einem Mittagstisch: Die Besucher:innen können beim gemeinsamen Essen neue Bekanntschaften schließen. Das Café Bleiweiß serviert ein warmes Essen und ein alkoholfreies Getränk für insgesamt zehn Euro. Wer einen NürnbergPass hat, zahlt nur 7,50 Euro. So wird der monatliche Mittagstisch seinem Motto gerecht: „Zusammen is(s)t man weniger allein“.

Text: Philipp Demling | strassenkreuzer.info
Foto: Eduard Wellmann | minimalistisch.de

Mitten in der Natur, umgeben von Tieren und viel Grün, haben 13 Erwachsene und fünf Kinder in einem alternativen Wohnprojekt in Vorra (Landkreis Nürnberger Land) ein Zuhause gefunden. Eine zentrale Rolle im Zusammenleben spielt das gemeinsame Essen, erzählt der Gründer Erich dem Straßenkreuzer bei einem Besuch.



Geschmack von Gemeinschaft

Ich heiße Erich, bin 74 Jahre alt und eigentlich ein Kind vom Niederrhein. Aber vor acht Jahren haben meine Frau und ich hier in Vorra ein neues Zuhause gegründet: ein alternatives Wohnprojekt. Heute leben wir hier auf einem wunderschönen Hgelgelnde mit viel Wald zu achtzehnt – 13 Erwachsene und fünf vitale Kinder. Wir teilen uns den Alltag mit Pferden, Schafen, Hühnern, Hunden und einer Menge Ideen, wie man ein gemeinschaftliches Leben gestaltet. Und das Herzstück dieses Lebens schlägt am Esstisch.

Jeden Abend gegen 18 Uhr gibt es ein warmes Abendessen, das für alle angeboten wird. Natürlich sind selten alle gleichzeitig da. Im Schnitt sitzen wir jeden Tag mit acht bis zwölf Personen am Tisch. Das bedeutet Trubel, jede Menge Gespräche und manchmal eine ordentliche Portion Lärm. Wenn mir das zu viel wird, sage ich einfach: „Leute, mir ist das zu laut“, und ziehe mich in meine eigenen Räume zurück. Das wird von niemandem bse genommen. Man muss keine perfekte Harmonie vorspielen, aber man ist auch nie einsam.

Organisiert ist das Ganze über einen rotierenden Kochplan, der bei uns in der Kche hängt. Jeder von uns Erwachsenen kocht in der Regel, oft zu zweit, einmal pro Woche. Man trägt sich vorher in eine Liste ein: Wer kocht, wer spült, wer isst mit. Wenn sich mal jemand vergisst einzutragen, ist das kein Drama. Es ist eigentlich immer genug im Topf, dass noch jemand satt wird. Das Schöne ist die enorme Erleichterung im Alltag. Niemand muss für sich allein einkaufen und planen. Zwei von uns sind ohnehin viel unterwegs und übernehmen meistens den Großeinkauf für die Gemeinschaft. ber eine Einkaufs-App koordinieren wir unsere Wünsche. Das normale Essen, Putzmittel oder Klopapier zahlen wir aus der Gemeinschaftskasse. Nur Genussmittel wie Alkohol, Süßigkeiten, Fertiggerichte oder Exotisches kauft sich jeder selbst.

Wir versuchen, uns überwiegend bio und regional zu ernähren. Vieles davon bauen wir selbst an. Wir haben ein großes Gewächshaus für knackigen Salat und frische Tomaten, und draußen gedeiht viel Gemüse, gerade Rhabarber, aus dem wir leckere Kuchen und Kompott

machen. Gute Beeren sind im Supermarkt oft schwer zu bekommen – bei uns pflückt man sie frisch vom Strauch. Darauf bin ich stolz.

Diese Liebe zu guten Lebensmitteln liegt mir im Blut. Meine Familie hatte einen Laden für Obst, Gemüse, Fisch und Feinkost. Essen war schon immer Gemeinschaft. Heute im Wohnprojekt bin ich unter anderem der hauseigene „Bäckermeister“. In unserer Backstube stehen professionelle Geräte, das Sauerteig-Backen habe ich mir selbst beigebracht. Für mich ist gutes Brot eine Philosophie: Da gehören nur Mehl, Wasser, Salz und Zeit hinein. Ich verzichte auf die vielen deklarierungsfreien Chemikalien, die manchem Bcker das Handwerk erleichtern. Ich probiere mich gerne kreativ aus, backe verschiedenes Brot mit Dinkel, Roggen, auch mit Kernmischungen und Rosinen.

Eine eiserne, ungeschriebene Regel bei uns lautet: Beim Essen gibt es keine Problemgesprche. Es wird nicht gestritten. Wenn doch, klären wir das jeden Montagabend in unserem Plenum. Der Esstisch bleibt ein Ort des Genusses, des Ankommens und des Austauschs.



Daniel Aschenbrenner (links) und Max Zimmermann kochen für ihre Kollegen.

Einsatz am Herd

Auf der Feuerwache 3 in Nürnberg gehört neben Retten, Löschen, Bergen und Schützen auch Kochen zu den Aufgaben der Einsatzkräfte. In jeder Abteilung haben zwei Feuerwehrleute Kochdienst – bei einem 24-Stunden-Dienst unerlässlich. Wir haben Brandmeister Max Zimmermann beim Brutzeln über die Schulter geschaut.

Es ist 16.53 Uhr. Das Butterschmalz zergeht in den beiden gusseisernen Pfannen. Max Zimmermann legt die ersten Schnitzel ins heiße Fett. Dick paniert, Wiener Art. Hinter ihm ist Daniel Aschenbrenner zugange. Er verteilt gehackten Knoblauch auf dem Gemüse und schiebt die Auflaufform in den Ofen.

Max Zimmermann wendet mit einer Bratzange die Schnitzel. Sie sind knusprig und goldbraun – genau richtig. Er kocht nicht zum ersten Mal. Das sieht man. Dabei ist Zimmermann kein ausgebildeter Koch, sondern Brandmeister bei der Feuerwache 3 am Jakobsplatz in Nürnberg. „In jeder Abteilung auf der Dienststelle sind zwei Kameraden fest fürs Kochen zuständig. Das ist fürs Wachleben notwendig“, erklärt er. Denn das Team einer Abteilung arbeitet immer im 24-Stunden-Dienst. Und für ihre Verpflegung sind die Feuerwehrleute selbst zuständig.

„Mittags bringt jeder seinen eigenen Proviant mit“, sagt Zimmermann. Abends wird fürs ganze Team aufgetischt, meistens warm. Die Kosten teilen sie. „Im Sommer essen wir auch mal kalt, zum Beispiel Wurst- oder auch andere Salate. Im Winter gibt es auch mal Suppe.“ Sonn- und feiertags bereite er meist Braten zu. Sauerbraten etwa legt er schon eine Schicht vorher ein, damit dieser ziehen kann. An Sonn- und Feiertagen bereitet das Team traditionell ein Eierfrühstück zu – mit Eiern von den Hühnern eines Kollegen.

Der Klassiker am Abend sind Nudeln mit Pesto oder Schinken, „weil es oft schnell gehen muss“. Denn Kochen hat keinen Vorrang. Geht der Alarm los, müssen auch die „Köche“ ausrücken. Je nach Einsatzgröße ist auch Max Zimmermann gefragt. Er ist Experte für Aufzüge. „Mit dem Alarm schaltet sich automatisch der Herd ab, aus Sicherheitsgründen – auch bei Fehlalarm. Das kann manchmal nervig sein“, verrät der Brandmeister. Endet der Alarm, kann er den Herd wieder einschalten.

Inzwischen ist es 17.16 Uhr. Der Duft von Knoblauch, Kartoffeln, Brokkoli und Fett strömt in den Flur. Immer wieder schauen Kollegen neugierig in die Küche. Zimmermann hat die Ruhe weg. Er legt Schnitzel nach und die fertigen ins Warmhaltefach. Sein fester Kochpartner fehlt heute, Daniel Aschenbrenner springt ein. Gekocht wird immer zu zweit.

Um 16.15 Uhr beginnt der Kochdienst, aber eigentlich schon früher. „Vormittags kaufen wir ein, im Dienstfahrzeug, falls wir schnell zu einem Einsatz müssen“, sagt Zimmermann. Die Gerichte überlegt meistens er sich, berücksichtigt aber auch die Wünsche der Kameraden. Herausfordernd sei es nicht, für zehn bis zwölf Leute zu kochen. Nach sieben Jahren besitzt Zimmermann Routine. „Aber bei Nudeln verschätze ich mich meistens dann doch“, gesteht er.

Nicht schlimm. Was übrig bleibt, kommt in den Kühlschrank und wird morgens oder nachts nach einem Großeinsatz gegessen. „Unlängst waren wir bei einem Dachstuhlbrand“, erzählt Daniel Aschenbrenner. Solche Einsätze können bis zu vier Stunden oder noch länger dauern. „Danach haben wir meistens Hunger und sind froh, wenn noch was da ist“, so Aschenbrenner. Umgekehrt: „Kochen wir mal zu wenig, bestellen wir Pizza oder Döner“, sagt Zimmermann und lacht.

In den Kochdienst sei er so reingerutscht, erinnert er sich. „Nach meiner Ausbildung habe ich ab und zu mal ausgeholfen und war dann fest eingeteilt.“ Inzwischen kocht er regelmäßig für sein Team.

Auch privat steht er gerne am Herd. Fränkische Küche liege ihm besonders, verrät er. Und an Oktopus probiert er sich auch gerne. Sein Vater war hauptberuflich Koch. Einen Tipp, den dieser ihm mitgegeben hat: „Stiel oder Griffe von Pfannen und Töpfen mit Mehl bestäuben. Das heißt, dass sie heiß sind.“ Also lieber zu Topflappen greifen, bevor man sich die Finger verbrennt.

Alle drei Abteilungen der Feuerwache 3 haben zwei feste Köche, aber nur eine Küche. Und damit alles seine Ordnung hat, verfügt jedes Team über eigene Kochutensilien, Gewürze und Lebensmittel, Kühl- und Vorratsschränke, Stauraum und sogar eine eigene Kaffeemaschine. Zu jedem Dienstbeginn wird sie aufgestellt und am Dienstende gereinigt und verstaut. Und damit die Ordnung auch eingehalten wird, übernimmt

– außer den beiden Köchen – jeder einmal den Spül- und Zimmerdienst. Klappt.

Der Zeiger an der Wanduhr nähert sich 17.30 Uhr. Immer mehr Feuerwehrmänner gehen in die Küche und wieder raus. Schnitzel und Ofengemüse duften unverändert lecker. Das Brutzeln in der Pfanne hat aufgehört. Stattdessen ertönt um Punkt halb sechs ein Gong: Er läutet das Ende des Sachgebietsdienstes ein – und ist zugleich das Zeichen fürs gemeinsame Essen. Nach der Pause beginnt der Bereitschaftsdienst.

Beim gemeinsamen Essen „sind wir als Team zusammen. Auch wenn ein Kollege eigenes Essen mitbringt, setzt er sich immer dazu“, erzählt Zimmermann. An dem Frühlingsabend scheint die Sonne. Die Temperaturen sind angenehm warm. Max Zimmermann und Daniel Aschenbrenner sind auf den Gong genau fertig geworden. „Wenn es zu spät Essen gibt, gibt's Ärger“, sagt Zimmermann mit einem Augenzwinkern.

Das Team setzt sich mit vollbeladenen Tellern an die Tische auf den Balkon zum Innenhof, wo die Einsatzfahrzeuge parken. Dann wird es still. „Das ist immer ein gutes Zeichen“, sagt Zimmermann. „Denn das heißt, dass es allen schmeckt.“

Text: Severine Wahl | strassenkreuzer.info
Fotos: Rebecca Prell | instagram.com/rebecca_prell

Schon kurz vor acht Uhr am Sonntagmorgen zieht der Duft von frischem Kaffee durch den großen Saal im „Eckstein“, dem Haus der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Nürnberg. Auf den Tischen stehen Teller mit Wurst, Käse, Butter, Brot, Rohkost und süßem Gebäck – gespendet von lokalen Bäckereien. Das Klappern von Tassen mischt sich mit den ersten Gesprächen.



Bettina Vieweg engagiert sich seit 1995 beim Hoffnungsfrühstück.

Mittendrin steht Bettina Vieweg. Sie gehört zu den vielen Ehrenamtlichen, die das Hoffnungsfrühstück möglich machen. Als Vertreterin der Gemeinde St. Egidien engagiert sie sich in der ökumenischen Initiative, die von Pfarrer Hannes Schott begleitet wird. Jeden Sonntag übernehmen Ehrenamtliche der Nürnberger Innenstadtgemeinden – St. Egidien, St. Sebald/St. Martha, St. Elisabeth/St. Jakob und Frauenkirche – die Organisation des Frühstücks. Dabei wechseln sie sich ab und sind reihum in den jeweiligen Gemeinderäumen im Einsatz.

Vieweg, die seit rund 30 Jahren im Helferteam dabei ist, hat den Wandel des Angebots hautnah miterlebt. „Jahrzehntelang hieß es Obdachlosenfrühstück“, erzählt sie. Doch der Name passte irgendwann nicht mehr zur

Dass das gemeinsame Frühstück verbindet, bestätigt auch Stefan (54), ein bekanntes Gesicht in der Runde. Seit zwei Jahren verkauft er das Straßenkreuzer-Magazin und engagiert sich in dessen Schreibwerkstatt. „Der Sonntag ist mein einziger freier Tag“, sagt er. Das Frühstück gebe ihm einen Anlass, früh aufzustehen und mit guten Gesprächen in den Tag zu starten. „Es ist ein schöner Rhythmus. Und wo trifft man sich sonst?“ Besonders schätzt er die Offenheit der Ehrenamtlichen: „Die sind alle extrem nett.“

Ein paar Plätze weiter sitzt eine Frau, die den Blick auf die Ursachen vieler Biografien richtet. Früher arbeitete sie als freie Journalistin und schrieb für große Magazine. Heute reicht ihre Rente kaum zum Leben. „Armut wird in Deutschland oft nicht richtig sichtbar gemacht“, sagt sie. Umso wichtiger sei ihr das Hoffnungsfrühstück. „Hier

sind sehr gute Seelen, die ihre Zeit spenden. Man wird respektiert und angenommen – als Mensch, nicht als Bettler.“

Diese Begegnung auf Augenhöhe ist das Leitprinzip des Teams. Statt Essen anonym auszugeben, bedienen die Ehrenamtlichen die Gäste direkt am Tisch – wie in einem Café. „Wir wollen damit ausdrücken: Du bist genauso viel wert wie alle anderen auch“, betont Bettina Vieweg.

Natürlich gebe es auch schwierige Sonntage, an denen psychische Krisen oder die raue Realität der Straße sichtbar werden. Doch meistens prägen Gespräche, Gemeinschaft und gegenseitige Wertschätzung die Atmosphäre. Wenn gegen zehn Uhr die letzten Tassen abgeräumt werden, kehren viele Gäste in einen oft anstrengenden oder einsamen Alltag zurück. Was bleibt, ist die Gewissheit, dass am nächsten Sonntag wieder ein gedeckter Tisch auf sie wartet.

Text und Bild: Valeska Rehm | freie Journalistin

Sonntagsglück

Realität. „Die wenigsten leben heute wirklich auf der Straße.“ Stattdessen kommen Seniorinnen und Senioren mit kleinen Renten, einsame Menschen oder Gäste mit psychischen Belastungen. Ein Mitarbeiter brachte schließlich den Namen „Hoffnungsfrühstück“ ins Spiel. „Weil wir den Leuten zeigen wollen, dass man sie nicht vergisst.“ Das Ziel ist dabei seit Jahrzehnten dasselbe geblieben: Menschen, die am Rand der Gesellschaft stehen, einen geschützten Raum zu bieten – und weit mehr als nur eine kostenlose Mahlzeit.

An diesem Sonntag finden sich rund 80 Menschen zum Frühstück ein – für St. Egidien eine ungewöhnlich hohe Zahl. Wie viele Gäste kommen, lässt sich vor jedem Frühstück kaum vorhersagen. Wer hier Platz nimmt, muss keinen Berechtigungsschein vorlegen. Das Essen ist kostenlos, niemand wird nach seinem Einkommen oder seiner Konfession gefragt. An den Tischen bilden sich schnell vertraute Gesprächsrunden. Viele kennen sich seit Jahren, tauschen Neuigkeiten aus und halten Kontakt.

„Die Kinder genießen den Austausch“

Nach dem Schulgong besuchen mehr als 50 Kinder die Mittagsbetreuung der Grundschule in der Gemeinde Happurg. Beim gemeinsamen Mittagessen geht es für die Mädchen und Jungen um mehr als nur ums Sattwerden, weiß Gruppenleiterin Sonja Neumann.

Manchmal helfe ich beim Tischdecken“, erzählt Henri. „Aber meistens machen das die Betreuerinnen.“ Der Achtjährige ist eines von über 50 Kindern, die die Mittagsbetreuung der Grundschule in der Gemeinde Happurg besuchen. Auf das gemeinsame Mittagessen freut er sich immer. „Weil es schmeckt“, sagt er. Meistens zumindest. Heute gibt es Gnocchi mit Käsesahnesoße, für Henri mit Tomatensoße – er verträgt keine Lactose. Auf Unverträglichkeiten oder andere Besonderheiten wird geachtet. Vom Gemüse bleibt diesmal viel übrig. „An manchen Tagen schaufeln die Schülerinnen und Schüler auch mal mehr rein“, meint Sonja Neumann und lacht.

die Kinder dazu, zu probieren, aber auch das müssen sie nicht“, sagt Sonja Neumann.

Nach 15 bis 20 Minuten ist der Tisch leer. Meistens. Neben Henri sitzen nur noch wenige Mitschülerinnen und -schüler. Jedes Kind darf in seinem Tempo essen. „Manche genießen das Essen, andere wollen schnell zum Spielen“, erzählt Neumann. Doch die Minuten in der Gemeinschaft seien wichtig, betont sie. „Die Kinder können runterfahren, verarbeiten den Unterricht und haben nach der Schule endlich Zeit, miteinander zu reden. Dafür sind die Pausen zu kurz. Den Austausch genießen sie.“

Henri gefällt es, neben seinen Freundinnen oder Kindern aus anderen Klassen zu sitzen, mit ihnen zu reden und Quatsch zu machen. Zu viel Quatsch ist aber nicht drin. „Gute Umgangsformen und Tischmanieren sind uns wichtig. Heißt, nicht rumschreien oder Sachen rumwerfen“, sagt Neumann. Wie sie legen auch ihre Kolleginnen und ihr Kollege Wert darauf, dass die Kinder Bitte und Danke sagen oder das Besteck richtig benutzen. Nicht alle bringen diese Fertigkeiten von zu Hause mit.

Sonja Neumann begleitet die meisten Kinder bis zur vierten Klasse. Für die Mädchen und Jungen sei die Mittagsbetreuung wie eine erweiterte Familie. Besonders das gemeinsame Essen stärke dieses Gefühl. „Hier kommen wir ins Gespräch. Es geht nicht um Leistung, sondern einfach um ein zwangloses Miteinander“, verrät Neumann. „Es ist mehr als nur Essen. Wir bauen Beziehungen auf. Manche Kinder erzählen, was sie bewegt, oder vertrauen mir auch mal ihre Sorgen an.“

Neben dem Essen gibt es für Henri noch ein anderes Highlight: Ab und zu packt Sonja Neumann die Backlust. „Wer will, darf helfen“, erzählt der Schüler. „Einer schlägt die Eier auf, einer schüttet Mehl in die Schüssel, einer darf umrühren.“ Sonja Neumann lacht: „Ich muss fast nichts mehr machen.“ Die Kinder erleben dabei viel Selbstwirksamkeit – denn nicht alle dürfen zu Hause in der Küche mithelfen oder die Eltern haben schlicht keine Zeit dazu.

Meistens zaubern die Kinder Apfel- oder Marmorkuchen. Und den verputzen sie entweder als zweiten Nachtisch „oder wir nehmen ein Stück mit nach Hause“, erzählt Henri. Doch selten überlebt es den Heimweg.

Text: Severine Wahl | strassenkreuzer.info
Foto: Eduard Wellmann | minimalistisch.de



Nach dem Unterricht erzählen die Schüler:innen beim Mittagessen von ihren Erlebnissen am Vormittag.

Seit 14 Jahren arbeitet sie in der Mittagsbetreuung. Zweimal bittet die Gruppenleiterin zu Tisch – ganz klassisch um 12 Uhr, für die Kinder, die nach der vierten und fünften Stunde Unterrichtsschluss haben. Und dann nochmal 60 Minuten später – nach der sechsten Stunde. „Wir haben Warm- und Kaltesser“, erklärt sie. Das klingt fast wie eine hungrige Dinosaurierbande. „Kaltesser sind die Kinder, die ihr eigenes Essen mitbringen. Für die Warmesser liefert ein lokaler Caterer täglich frisch zubereitete Mahlzeiten“, so Neumann.

Henri nimmt heute Nachschlag. Doch das Gemüse lässt auch er liegen. „Wir zwingen niemanden, etwas zu essen oder aufzuessen. Wenn überhaupt, motivieren wir

Sobald die Temperaturen steigen, verwandelt sich der Marienbergpark in einen der lebendigsten Treffpunkte Nürnbergs. An warmen Tagen kommen hier Familien und Freundesgruppen zusammen, um gemeinsam zu grillen, zu essen und Zeit miteinander zu verbringen. Überall stehen Bollerwagen, Grills und Campingstühle. Dazwischen breitet sich ein buntes Meer aus Picknickdecken aus, auf denen Menschen zusammenkommen. Schon oft bin ich hier mit dem Fahrrad vorbeigefahren und habe mich gefragt, was diesen Ort so besonders macht. Die vielen Begegnungen, das Lachen, der Duft von gegrilltem Gemüse

und Fleisch und die entspannte Stimmung machen neugierig. Für diese Fotoreportage haben wir den Marienbergpark besucht und uns unter die Menschen gemischt, die hier den Sommer gemeinsam verbringen. Und sehr schnell wurde uns klar: Der wohl beliebteste öffentliche Grillplatz der Stadt lebt nicht nur vom Essen unter freiem Himmel, sondern vor allem von seiner besonderen Offenheit. Kaum angekommen, wurden wir freundlich angesprochen, zum Verweilen eingeladen – und durften sogar mitessen.

Text: Yasmin Pohl | strassenkreuzer.info
Fotos: Simeon Johnke | simeonjohnke.de

Ein Sommertag im Marienbergpark

1 Matthias: „Zusammenzukommen ist heute nicht mehr so einfach. Deshalb bedeutet uns dieser feste Termin im Marienbergpark sehr viel.“



2 Andi: „Es fühlt sich fast wie ein Stück Heimat an, meine ehemaligen Kollegen hier zu treffen.“

4 Finn: „Beim Essen kommt man schnell ins Gespräch – und genau das macht das gemeinsame Essen so besonders.“

3 Konstantin: „Früher waren wir hier als Singles, dann als Paare und heute kommen viele von uns mit ihren Kindern.“



5 Jael: „Jeder kann etwas mitbringen und zum gemeinsamen Essen beitragen. Dadurch entsteht Gemeinschaft ganz von selbst.“

6 Rodost: „Wir bringen frisches Gemüse, Brot und Fleisch mit, teilen alles miteinander und genießen es. Das gehört für uns einfach zum Sommer dazu.“





Am gedeckten Tisch entstehen Erinnerungen, man tauscht Geschichten aus, pflegt Beziehungen und manchmal würzt ein kleines Drama die Runde. Die Texte der Schreibwerkstatt erzählen von Festessen und einfachen Mahlzeiten, von Familie und Freunden, von Genuss, Verlust, Gemeinschaft und einer besonderen Magie.

Wohl bekomm's!

Heimlicher Esstisch

Manchmal denke ich an meine inzwischen verstorbene Oma. Sie lebte in einem kleinen Haus in einem Kurort in Bayern. Sie hatte einen kleinen Garten, wo sie verschiedenes Gemüse und Salat anbaute. Ich war oft mit meiner Schwester bei ihr. Oma Eli kochte sehr gut für uns. Besonders gut schmeckte mir ihr Hähnchen mit Reis, aber auch ihre gebratenen Nudeln. Dazu gab's oft den leckeren Feldsalat, der mit Salatöl, Zitronensaft und Maggi-Würze angemacht worden war. Vor dem Essen sprach Oma ein Dankesgebet. Beim gemeinsamen Essen fühlte ich mich geborgen und es war harmonisch. Nach dem Essen gingen wir oft eine Runde im Kurpark spazieren. Dort gab es auch das gute und gesunde Heilwasser. Ich werde meine Oma nicht vergessen.

Angie Stern

Heiliger Abwasch

Wir haben viele Mahlzeiten zusammen geteilt in der Familie: ob nun das schnelle Frühstück in der kleinen Küche, das üppige Mittagessen am großen Tisch im Wohnzimmer oder das gemütliche Abendbrot. Zweifelsohne hat jeder dabei von seinem Tag erzählt, es wurden Pläne geschmiedet, viel gelacht und gescherzt. Doch das, was mir vor allem in lebhafter Erinnerung geblieben ist, fand nach dem Essen in der Küche statt: der gemeinsame Abwasch. Bis zur Anschaffung einer Spülmaschine über Jahrzehnte ein heiliges Ritual, von uns allen feierlich mit Geschirrtüchern und lautem Klappern von Töpfen und Besteck zelebriert. Hier wurde auf engstem Raum besonders intensiv über Gott und die Welt und all die wirklich wichtigen Dinge des Lebens diskutiert und philosophiert. Und so war für uns der gemeinsame Abwasch mindestens genauso wichtig wie das gemeinsame Essen.

Marianne Steinke

Omas Festmahl

Früher hat die Oma an Weihnachten die ganze Familie eingeladen. Es gab Gans mit Rotkohl und Klößen. Alles war selbst gekocht. Inzwischen ist Oma gestorben. Die Weihnachtssessen in der Familie gibt es nicht mehr. Letztes Jahr habe ich mit Freunden zusammen Weihnachten gefeiert. Das war auch schön!

Stefan Schrüfer

Weihnachtskarpfen

Früher habe ich mit meiner Familie Weihnachten gefeiert, mit meinen Eltern, wie ich ein Kind war, gab es einmal einen Karpfen, das war mein schönstes Essen zu Heiligabend, meine Eltern sind beide tot, jetzt muss ich Heiligabend alleine feiern.

Klaus Schwiewagner

Wortkrümel

Als Kind sich schenken in fünf mickrigen Brötchen: Worte des Lebens.

Eli Heyn

Familienabend

Ein Stuhl knarzt, quietscht, vor, zurück, Besteck klirrt, der Reiskocher pfeift, der Stuhl knarzt, vor, zurück, klirr, klirr, knarz – „Möchtest du Erbsen und Möhrchen?“ Klirr, klirr, irgendwer schmatzt schon, „Erbsen und Möhrchen, hab' ich gefragt.“ Onkel Anton leckt seine Finger ab, dann greift er nach dem Soßenkännchen. „Erbsen? Möhrchen?“ „Nein. Danke.“ Ich hoffe, dass mein schwitzendes Lächeln reicht. Vielleicht möchte ich doch Erbsen, aber wer kann schon so eine Entscheidung treffen, wenn das Wohnzimmer knarzt und klirrt und schmatzt? Soße hätte ich jedenfalls gerne gehabt, zumindest bevor ich Antons Speichelfinger gesehen habe. Der Reiskocher pfeift erneut, irgendwer putzt sich die Nase. Ich weiß, dass ich Hunger hatte, irgendwann, irgendwo in einem pfeiffreien Paralleluniversum. Mein Teller füllt sich mit Erbsen und Möhrchen. Eine faltige Hand schaufelt einen grün-orangen Matschhaufen auf weißes Porzellan. An der Hand hängt ein Arm und an dem Arm eine Achsel – kleine Härchen, die mir spöttisch das Gesicht streicheln.

Selma Wudi

Buffet mit Freunden

Ich probiere gerne neue Gerichte aus und würde mir wünschen, dass Leute zu mir nach Hause kommen und alles mögen, was ich zubereitet habe. Auch für mich koche ich manchmal etwas Neues, aber dann habe ich immer so viel übrig, dass ich etwas einfrieren muss. Wenn ich Freunde einlade, würde ich ein Salatbuffet machen und viele verschiedene süße Nachspeisen. Gemüse, Kartoffeln, Nudeln oder Fleisch wären mir nicht so wichtig. Aber natürlich dürfte die Vorbereitung keine Arbeit machen, nur Spaß. Und das Aufräumen, Spülen, alles wieder putzen und in Ordnung bringen, sollte jemand anderes machen. Ob dann wohl Gäste kämen?

Birgitte Ludwig

Etikette

Gemeinsam Essen macht Spaß und Freude. Hier ein paar Tipps, die du berücksichtigen solltest, bevor du eine Einladung annimmst:

Dinner in the Dark

Wenn du nicht siehst, was auf dem Teller liegt, im Glas schwappt oder wer neben oder gegenüber von dir sitzt, weil es stockdunkel ist, stell dir doch einfach mal vor, was du nicht sehen möchtest, wenn das Licht angeht.

Krimi Dinner

Hier wird während des Essens ein Mord aufgeklärt. Da die Rollen vorher vergeben werden, achte darauf, nicht das Opfer zu sein, sonst ist das deine letzte Mahlzeit.

Cannibal Dinner

Gemeinschaftliches Essen, bei dem du vorher abklären solltest, ob du die Speise isst oder die Speise bist. Bon appétit

Manu Rackwitz

Völlerei

Jedes Gelage entbehrt seiner Heftigkeit, wenn es allein stattfindet. Orgiastisches Orgelspiel tobt mit den Tanzenden durch den Raum, die Luft geschwängert von brachialen Gerüch[t]en.

Wortverständnis ist unmöglich. Selbst wenn Artikulation hörbar wäre, würden offene Münder sofort gestopft mit Fleisch, Fett, Süßem, Zungen oder sonst was.

Flammen lecken aus Kaminen und Leuchtern, Servile balancieren Töpfchen und Schüsseln. Dauert den Geistgebenden etwas zu lange, erknallt die Peitsche oder Stiefel fliegen durch die Lüfte. Das bunte Treiben untrennbarer Leben lechzt nach Erfüllung. Und Tod. Ein Gähnen umspielt meinen Kiefer und Hunger brodeln vernehmlich. Also Fernsehen aus und schnell Löcher stopfen.

Jörg Knapp

Unverträglichkeiten

Alle zusammen an einem großen Tisch. Friede, Freude, Eierkuchen.

Pustekuchen!!!

Wenn verschiedene „Geschmäcker“ aufeinandertreffen, dann brodel't's. Nicht nur im Kochtopf.

Vielerlei statt Einheitsbrei. Eieiei! Hoffentlich hat der Allesesser den Veganer zum Fressen gern.

Und vielleicht findet der Steakliebhaber die Vegetarierin knackig.

Eventuell verträgt junges Gemüse einen edlen Tropfen älteren Jahrgangs.

Was das bedeuten soll?

Quatsch mit Soße!

Daniela Dietsch

Fränkischer Genuss

Essen

Grießnockerlsuppe
Schäufelr, Kloss und Sauce
so richtig schön deftig
Mahlzeit

Marita Hecker

Sonne auf der Zunge

Ganz vorsichtig drückten sie die Tür auf. Einige hatten Sonnenbrand, andere waren weiß wie der Mond vor lauter Sonnencreme. Langsam, aber sicher landeten die Medinanten. Den ganzen Nachmittag hatten sie damit verbracht, in Sphären zu schweben – die Sonne, das Gras und das Wasser beim Leben zu beobachten. Die ganze Welt isst, atmet und freut sich. Aber natürlich haben sie selbst nicht daran gedacht, Hunger zu haben. Das änderte sich mit ihrem Eintreten in eine Duftwolke von frisch gekochtem Essen. Der Reis dampfte verführerisch und das Curry köchelte blubbernd daneben. Ein Tellerauge nach dem anderen kam wie magisch angezogen näher. Schnell saß jeder von ihnen mit einer dampfenden Schüssel voll einfachem Gemüse mit Reis vor sich. Das Schauspiel begann. Mit geschlossenen Augen genossen sie Bissen um Bissen. Sie fühlten die Nahrung in ihrem Mund, schmeckten tausend Sonnenstrahlen und spürten, wie sie langsam eins mit allem wurden. Ich liebe kochen.

Johannes Gehret

Illustration: Marah Noack | freie Illustratorin

SANITÄR+WASSER
BROCHIER BAD WERK

Ab sofort gefördert:
Barrierefrei umbauen mit KfW-Zuschuss 455-B
 Wir zeigen Ihnen, wie es geht!

SANITÄR+WASSER ENERGIE+WÄRME WAND+BODEN ELEKTRO+TECHNIK

Wanne raus. Dusche rein.

Duschen statt baden – ganz ohne Drama. Schnell, sauber, stylish.

Marthastraße 55
 (Ecke Ostendstraße), Nürnberg

brochier-badwerk.de

Abfluss verstopft in Küche, Bad, WC ...?

RRS.de
 www.RRS.de
 Rohrreinigungs-Service RRS GmbH

Neumühlweg 129
 90449 Nürnberg
 Tel. (0911) 68 93 680
 Fax (0911) 68 42 55

Das Original seit 1972

Tag + Nacht Notdienst, Hilfe rund um die Uhr!
 0911-68 93 680

- Rohr-, Abfluss-, Kanal-Reinigung
- 24 Stunden Notdienst
- Hochdruckspülung & -reinigung
- Kanal-TV-Untersuchung
- Dichtheitsprüfung entsprechend Vorgaben der Stadt/Gemeinde
- Kanal-Rohr-Sanierung
- Leitungsortung
- Rückstau-Schutz
- Ratten-Schutzklappe

Halt Dein Rohr sauber!

Mitglied der Handwerkskammer Nürnberg

Check In? Ja. Und Heilsarmee!

Menschliche Not hält sich nicht an Bürozeiten. Die Rezeption des Sozialwerks der Heilsarmee Nürnberg in der Gostenhofer Hauptstraße ist deshalb 24 Stunden am Tag besetzt. Jeder Hilfe Suchende findet hier ein offenes Ohr und ein Zimmer für die Nacht. Egal übrigens, ob und an welchen Gott er glaubt. – Von wegen die Heilsarmee will nur missionieren ...

Die Sozialwerk Nürnberg gGmbH ist eine Facheinrichtung der Wohnungshilfe mit über 90 Mitarbeiter/innen. Über 220 bedürftige Menschen wohnen hier und lernen, wieder eigenständig zu leben.
 Mehr Informationen: Tel. 0911 / 2873-1001
 Internet: www.sozialwerk-nuernberg.de

Sozialwerk Nürnberg

Mögen sich die Zeiten ändern,
 der Auftrag bleibt ...

Parkettrenovierung staubfrei!

Wir schleifen Parkett, Dielen, Fertigparkett, Treppen, Arbeitsplatten ...

werkSCHÖPFUNG
 Schreinerei Parkettlegerei Meisterwerkstatt
 Dieter Deifel · Pfälzer Str. 28 · 90518 Altdorf
 Tel. 0160 / 91 33 63 04
 www.werkschoepfung.de · dieterdeifel@werkschoepfung.de

KINDERMENÜS

Fäbler bringt die regionale Frische.

SEIT ÜBER 10 JAHREN BIO-ZERTIFIZIERT!

- ✓ Bio-zertifizierte Produkte
- ✓ Täglich frische Kindermenüs
- ✓ Frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen
- ✓ EG zugelassen
- ✓ Seit über 45 Jahren regionaler Essensanbieter für Kindergärten und Schulen

Ein Familienbetrieb seit über 45 Jahren.
 www.hans-faessler.de

HansFäbler
 Ideen rund ums Essen

@strassenkreuzerinfo

Instagram
 Facebook

Aus für „Spende dein Pfand“



Die Pfandbeauftragten Klaus Billmeyer (rechts) und Petru Pista am Flughafen. Jetzt sind die Straßenkreuzer-Tonnen leider Geschichte. Nicht im Bild ist Horst Späth.

→ Es war und bleibt eine gute Idee. Und es war sieben Jahre lang ein schönes und das ungewöhnlichste Projekt des Straßenkreuzer: das Pfandflaschensammeln in Tonnen am Nürnberger Flughafen.

Jetzt ändert sich die Welt. Die EU hat die Mengenbegrenzung bei der Mitnahme für Flüssigkeiten bei Flugreisen geändert, dank eines Scanners, der flüssige Sprengstoffe zuverlässig erkennen kann. Daher dürfen Flaschen bis zu einem Liter wieder mit ins Handgepäck – und die Fluggäste werfen ihre Pfandflaschen nicht mehr als Spende in die Straßenkreuzer-Tonne. Damit geht leider auch das Pfandprojekt zu Ende.

Es sollte ein Beispiel geben: Menschen in Armut müssen Pfandflaschen nicht heimlich und verschämt sammeln, sondern sauber, organisiert, fair bezahlt und mit Freude. Seit 2019 hatte der Straßenkreuzer drei Verkäufer in Teilzeit fest angestellt – auch in den dünnen und flugarmen Corona-Jahren, und auch wenn der Pfanderlös nie ganz die Arbeitskosten deckte.

Alle drei haben sich dadurch erstmals oder zusätzlich Rentenansprüche erworben.

Zum Glück sind zwei von ihnen mittlerweile im Rentenalter und der dritte steht kurz davor. Weiterhin bleiben sie natürlich unsere Verkäufer. Klaus, der all die Jahre zusammen mit dem Sozialpädagogen Max Hopperdietzel das Projekt gesteuert hat, wird außerdem künftig wieder mehr Stadttouren beim Straßenkreuzer machen.

Für unsere Männer war es all die Jahre eine tolle Erfahrung, am Airport im Einsatz zu sein und dort als Teil der Crew wahrgenommen zu werden. Sie genossen das Vertrauen der Security, in diesem Sicherheitsbereich zuverlässig zu arbeiten und vor allen Dingen auch morgens um 6 Uhr oder spätabends anzutreten, wenn sich in der Reisesaison die Tonnen schnell füllten.

Für den Straßenkreuzer ist das Projekt jetzt leider Geschichte. Aber wir haben ein Beispiel gegeben, dass Pfandflaschensammeln keine beschämende Arbeit sein muss.

Walter Grzesiek | Straßenkreuzer-Vorstand
 Foto: Frank Huetzler

Auf Stadttour mit dem Straßenkreuzer

→ Stadtführungen und Urlaubszeit – das passt einfach zusammen. Und Wegfahren ist gar nicht nötig, denn die Schichtwechsel-Touren vom Straßenkreuzer versprechen auch für Menschen, die Nürnberg in- und auswendig kennen, neue Erkenntnisse. Unsere Guides sind Expertinnen und Experten aus eigener Erfahrung in Sachen Armut, Suchterkrankung und Obdachlosigkeit. Sie zeigen in Nürnberg Orte der Hilfe, die für ihr Leben wichtig waren, und erzählen ihre persönliche Geschichte. Und weil es so gut in den Sommer passt, bieten wir an jedem Sonntag im August eine Offene Tour mit einem Schichtwechsel-Guide an. Die kann spontan in jedes Sommerwochenende integriert werden, denn eine Anmeldung ist nicht nötig. Einfach kurz vor 14 Uhr beim Treffpunkt erscheinen und mitlaufen!

Offene Schichtwechsel-Tour • keine Anmeldung nötig • Erwachsene 15 Euro, ermäßigt 10 Euro, nur Barzahlung • mit NürnbergPass 5 Euro • am 02., 09., 16., 23. und 30.08.2025 je um 14 Uhr • Dauer ca. 2 Stunden • Treffpunkt: Eingang Handwerkerhof



Foto: Simon Lohke

Der Straßenkreuzer ist Mitglied im Internationalen Verband der Straßenzeitungen INSP (www.insp.ngo), im lokalen sozialen Netzwerk „Anlauf“ und im Paritätischen Wohlfahrtsverband.

Herausgeber und Vertriebs:
 Straßenkreuzer e.V.
 Maxplatz 7, 90403 Nürnberg
 Tel. 0911 217593-0
 E-Mail: mail@strassenkreuzer.info
 www.strassenkreuzer.info
 Öffnungszeiten Büro:
 Mo bis Do, 9.30 bis 12 Uhr
Vereinsvorstand: Walter Grzesiek (Vorsitz),
 Claudia Schubert, Hella Kählig, Götz
 Schwanhäußler (Kassier); Beisitzer: Fritz
 Höfler, Dagmar Jöhl, Manuela Mankus
Geschäftsleitung: Angela Lichtenheldt
Straßenkreuzer Redaktion:
 Yasmin Pohl (verantwortl.), Severine Wahl,
 Philipp Demling
Verwaltung: Angela Lichtenheldt (Leitung),
 Birgid Wieser
Straßenkreuzer Uni: Severine Wahl (Leitung),
 Martina Miller
Verkaufendenbetreuung: Sasha Grünewald
Schichtwechsel-Team: Angela Lichtenheldt
 (Leitung), Sasha Grünewald (Soz.päd.),
 Judith Niehaus (Koord.), Klaus Billmeyer,
 Markus Fox, Thomas Kraft, Sonja Schönbühler,
 Richie Steeger, Steve Zeuner
Straßenkreuzer-CD: Artur Engler
Housing First: Karola Pörschke (Leitung),
 Katharina Schmid, Anna Wilfert
Homepage: Marilia Monteiro
Social Media: Wolfgang Gillitzer
Mitarbeiter:innen im Vertrieb:
 Hartmut Blohmann, Irmis Buckreiß, Manfred
 Funk, Hermann Gutbier, Dagmar Jöhl,
 Hella Kählig, Steffi Lenk, Birgitte Ludwig,
 Claudia Schubert, Erika Stark, Benjamin
 Werner
Anzeigenannahme und -verwaltung:
 Birgid Wieser, Tel. 0911-217593-22,
 anzeigen@strassenkreuzer.info
 Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 23
 (Anzeigenpreise im Internet unter
 www.strassenkreuzer.info/mediadaten).
Redaktionelle Mitarbeit an dieser Ausgabe:
 Nevfel Cumart, Susanne Franz-Hollfelder,
 Herbert Fuehr, Stefan Gnad, Walter Grzesiek,
 Valeska Rehm, Jasmin Siebert, Andreas Thamm,
 Minh Thu Tran, Katharina Wasmeier,
 Marian Wild
Korrektorat: Melanie Wolfmeier
Fotos: Maria Bayer, Birte Filmer, Frank Huetzler,
 Simeon Johnke, Franziska Männel, Martina
 Miller, Maximilian Müller, Yasmin Pohl, Rebecca
 Prell, Valeska Rehm, Masha Tuler, Eduard
 Wellmann, Christian Werner
Illustration: Marah Noack
Titelfoto: Simeon Johnke
Schreibwerkstatt: Daniela Dietsch, Johannes
 Gehret, Marita Hecker, Eli Heyn, Jörg Knapp,
 Birgitte Ludwig, Manu Rackwitz, Stefan
 Schröder, Klaus Schwiewagner, Marianne
 Steinke, Angie Stern, Selma Wudi
Magazinstaltung: gillitzer.net
Druck: Gutenberg Druck + Medien GmbH,
 Nürnberg
Auflage: 12.000
 Wir danken der Nachrichtenagentur Reuters für
 Ihre Unterstützung.
 Manuskripte sind nach Absprache mit der
 Redaktion willkommen.
 Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht
 unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

Verkaufspreis 3,40 € – davon 1,70 € für die Verkäufer:innen

Der nächste Straßenkreuzer erscheint am 30.7.2026. Anzeigenschluss: 4.7.2026

Der Straßenkreuzer ist eine Zeitschrift, die Menschen in sozialen Schwierigkeiten hilft, sich selbst zu helfen. Die Zeitschrift wird von Wohnungslosen, Langzeitarbeitslosen und Armen auf der Straße verkauft.

Bitte kaufen Sie Ihren Straßenkreuzer nur mit Nummernstempel bei Verkäufer:innen und Verkäufern mit einem gültigen Ausweis.

Spendenkonto:
 IBAN DE25 3702 0500 0009 8155 00
 BIC BFSWDE33XXX (SozialBank)
 Bei Spenden bis 300 Euro genügt der Kontoauszug als Steuerbeleg.

Pension für Wohnungslose in der Dianastraße eröffnet

→ Seit einigen Monaten gibt es in der Dianastraße in Nürnberg eine Pension für Obdach- und Wohnungslose. Sie gehört zur dortigen Notschlafstelle, die Stadtmission und Caritas gemeinsam führen. Es gibt zehn Einzelzimmer. „Dort wohnen überwiegend Menschen, die zuvor in der Notschlafstelle übernachtet haben“, berichtet Felix Renz, der für die Pension verantwortlich ist.

Die Wohnpension steht Selbstzahler:innen und Bewohner:innen offen, die staatliche Leistungen erhalten. „Meist wohnen sie hier, solange sie ihre Miete zahlen können oder solange die Miete vom Jobcenter übernommen wird“, sagt Felix Renz. Die Zimmer sind einfach möbliert und verfügen über eine kleine Küche sowie ein Bad mit Dusche, Waschbecken und Toilette. Die Notschlafstelle in der Dianastraße bietet bis zu 110 Bedürftigen einen Schlafplatz. Entsprechend groß ist die Nachfrage nach den Zimmern in der Pension, sagt Felix Renz. Die Warteliste ist lang.

In dem Gebäude in der Dianastraße befindet sich neben der Notschlafstelle und der Wohnpension die zweite ökumenische Wärmestube Nürnbergs. Weil die Wärmestube in der Köhnstraße an der Südostseite des Hauptbahnhofs häufig überfüllt war, eröffneten Stadtmission und Caritas 2021 in der Dianastraße einen zweiten Standort. Dort können sich wohnungslose Menschen tagsüber ausruhen, etwas Warmes essen, Wäsche waschen, lesen, fernsehen oder sich mit anderen unterhalten.

Philipp Demling | strassenkreuzer.info

Briefe an den Straßenkreuzer

Zu unserem Rezept

Das Lieblingsrezept aus der April-Ausgabe „Gnocchi mit Zucchini“ habe ich ausprobiert und werde sie in meine persönliche Rezeptsammlung aufnehmen. Einfach, schnell, schmackhaft und keine ausgefallenen Zutaten, so soll es doch sein! Vielen Dank für die gute Idee.

H. S.-R.

Zu unseren Schichtwechsel-Touren

Steve hat uns wertvolle und interessante Einblicke in das Leben auf der Straße in Nürnberg gegeben. Besonders gefallen haben uns die persönlichen Geschichten und der sensible, respektvolle, aber auch ehrliche und „schonungslose“ Umgang

Straßenkreuzer zu Gast bei Talkrunde >HETEROfriendly<

Im Rahmen der Gruppenausstellung „Die Macht der Zeit“ laden die Veranstalter am 17. Juli um 19 Uhr zur Talkrunde >HETEROfriendly< ein. Gemeinsam mit den Kunstschaffenden Susanne Leutsch und Bruno Maria Bradt (ihre Werke sind Teil der Ausstellung) diskutiert Straßenkreuzer-Redakteurin Severine Wahl über die Sichtbarkeit von queeren Menschen. Herbert Maria Wojsik moderiert die Talkrunde. Dabei sprechen sie auch über die Bedeutung sogenannter Straight Allys, also heterosexuelle Personen, die sich aktiv für die Rechte, Gleichberechtigung und Sichtbarkeit queerer Menschen einsetzen, und wie man sich engagieren kann. Sind queere Menschen inzwischen zu laut und wo endet die Toleranz aus heterosexueller Sicht? Was braucht es für eine vielfältige, tolerante Gesellschaft? Das Duo The Neverfarmers unterhält den Abend mit Gesang und Gitarrenbegleitung.

>HETEROfriendly<
 Freitag, 17.07.2026 • 19 Uhr •
 Kongresshalle, Bayernstraße 100,
 90471 Nürnberg

mit dem Thema – das hat bei uns viele zum Nachdenken angeregt und war sehr lehrreich. Wir schätzen, wie offen und ehrlich er gesprochen hat. Die Tour hat unseren Blick geschärft und uns neue Perspektiven eröffnet. Toll, dass es dieses Angebot in Nürnberg gibt. Wir werden es auf jeden Fall auch weiterempfehlen in unseren Netzwerken.

Mariana Kick, Familienservice Nürnberg

Schreiben Sie uns gerne – wir freuen uns über Post an leserbriefe@strassenkreuzer.info Wir behalten uns vor, die Briefe zu kürzen.

2.000 Euro für Housing First

→ Der Lions Club Nürnberg hat 2.000 Euro an Housing First Nürnberg gespendet. Anlass war der Wunsch eines verstorbenen Clubmitglieds: Statt um Blumen und Kränze bat er um Spenden für das Hilfswerk des Lions Club. „Ein langjähriges, sehr engagiertes Mitglied unseres Clubs ist leider verstorben“, bedauerte Präsidentin Suzan Samir vom Lions Club Nürnberg. Dank der Spenden und einer Aufstockung durch die Präsidentin kamen insgesamt 2.000 Euro zusammen, die nun Housing First Nürnberg zugutekommen. „Housing First ist mein Herzensprojekt. Deshalb unterstütze ich es gerne.“ Mit diesen Worten überreichte Suzan Samir den Spendenscheck über 2.000 Euro an Sozialpädagogin Kathi Schmid (Housing First) und Walter Grzesiek, Vorsitzender des Straßenkreuzer e.V.

Der Lions Club Nürnberg engagiert sich seit Jahren ehrenamtlich für Menschen in Not. Auch den Straßenkreuzer hat der Club in der Vergangenheit mehrfach unterstützt. Housing First Nürnberg ist bei dem gemeinnützigen Verein angesiedelt

und verfolgt ein klares Ziel: Wohnungslosigkeit beenden und Menschen zu einem eigenen, unbefristeten Mietvertrag und somit zu einem Zuhause zu verhelfen.

Kathi Schmid bedankte sich herzlich für die Unterstützung: „Die Menschen, die zu uns kommen, tragen oft schwere Lasten aus ihrer Vergangenheit. Mit Spendengeldern können wir sie in schwierigen Situationen stabilisieren und gezielt unterstützen.“ So hilft Housing First beispielsweise dabei, Schulden zu begleichen, die sonst zu Haftstrafen führen könnten – und damit letztlich auch den Erhalt der Wohnung gefährden würden. „Ohne Spenden wäre diese Unterstützung nicht möglich“, sagte Schmid. Auch die Präsidentin Suzan Samir betonte, wie wichtig öffentliche Aufmerksamkeit für soziale Projekte sei. Getreu ihrem Motto „Tue Gutes und sprich darüber, damit es sich vermehrt“ sagte sie: „Erfolgreiche soziale Initiativen verdienen Sichtbarkeit. Projekte wie Housing First zeigen, wie wirksam Hilfe sein kann.“

Text und Foto: Yasmin Pohl | strassenkreuzer.info



Walter Grzesiek vom Straßenkreuzer-Vorstand, Kathi Schmid von Housing First und Suzan Samir vom Lions Club Nürnberg.

Herzlichen Dank! Im Mai erreichten uns Spenden von ...

Amelie T., Annelie D., Anton Koller, Barbara A., Benedikt-Martin A., Birgit E., Brigitte Hintzer, Christel und Gerhard S., Doris und Bernd H., Dorothea R., Dr. Brun O., Eva M., Eve Sch., Fabienne K., Freunde von Zonta International Nürnberg e.V., Friedrich St., Gabriele E., Gisela Sch., Gottfried R., Hanne-Lore Sch.-S. und Sarbjit S., Heinrich Neupert, Helga F., Holger H., Ingrid M., Jörg Kölbl Musik K, Katharina G., Katja und Markus F., Lucyna O., Lutz R., Marianne und Frank B., Marita G., Markus D., Martina H., Maximilian G., Nick Sch., Norbert K., Punkrockalarm Benefizkonzert, Robert Krist, Susanne St.-Z. und Roland Z., Tabea und Oliver S., The UK online giving foundation, Valentina J., Veranstaltung am 1. Mai, Werner L. und drei anonyme Spenden. Anlässlich des Trauerfalls von Jürgen Fischer gingen Spenden von Henriette B., H. D.-S., Ursula und Jochen Sch., Sigrid St., Josef K., Literaturhaus Nürnberg e.V., Renate Sch., Rüdiger F., Forum für jüd. Geschichte u. Kultur e.V. Heilig Geist Haus, Ronald H., Gertraut M.-G., Gunther F., Renate Sch. und Hasso v. H. und Ute und Herbert D. ein. Anlässlich des Geburtstags von Bernd H. gingen Spenden von Franziska B.-B. und Dr. Gerd B., Dr. Werner I. und Marga C. ein. Neu im Freundeskreis seit Mai begrüßen wir Ingrid und Helmut Schwarz.

Spendenkonto
 IBAN DE 25 3702 0500 0009 8155 00
 BIC BFSWDE33XXX (SozialBank)
 Bei Spenden bis 300 Euro genügt der Überweisungsschein als Steuerbeleg.

Vielen Dank für Ihre Spende – wir würden Sie gerne mit Ihrem kompletten Namen hier erwähnen. Bitte vermerken Sie im Verwendungszweck: „Namensnennung erlaubt“. Damit dürfen wir Ihren kompletten Namen auf dieser Seite ein Mal abdrucken. Liegt uns diese Einwilligung nicht vor, müssen wir Ihren Nachnamen abkürzen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

strassenkreuzer.info/spenden

Freundeskreis

Unsere Freundeskreis-Mitglieder und Paten werden jedes Jahr in der Januar-Ausgabe des Straßenkreuzer veröffentlicht. Einen Mitgliedsantrag können Sie auch online ausfüllen auf strassenkreuzer.info/freundeskreis



Patenschaften

Für unsere Festanstellungen können Sie eine Patenschaft übernehmen. Auskünfte erteilt gerne Angela Lichtenheldt, Tel. 0911 217593-15, lichtheldt@strassenkreuzer.info

Straßenkreuzer Schichtwechsel

Mit Klaus auf Platte

Jahrelang hat Klaus „Platte gemacht“, also auf der Straße geschlafen. Er kennt alle Tricks fürs beste Abendessen mit dem Gaskocher, die wärmste Unterlage für den Schlafsack und die nötige Ausrüstung für ein Leben auf der Straße. Mittlerweile hat er längst wieder eine Wohnung und ist fester Bestandteil des Schichtwechsel-Teams der Stadttouren. Authentisch und auf gut Fränkisch erzählt er bei der Offenen Tour im Juli seine Geschichte und stellt Orte der Hilfe in der Nürnberger Innenstadt vor.



26.07.2026, 14–16 Uhr • Offene Schichtwechsel-Tour mit Klaus Billmeyer • Treffpunkt: Eingang Handwerkerhof (Königstraße/Ecke Frauentormauer) • Kosten: Erwachsene 15 Euro, ermäßigt 10 Euro • keine Anmeldung nötig

**Leichte Sprache**

Diesen Artikel finden Sie auf unserer Website in leichter Sprache. Der Link: strassenkreuzer.info/vorfahrt-fuer-franz
Oder mit dem Smartphone den QR-Code scannen.



Vorfahrt für FRANZ

Es ist ein später Dienstagvormittag, als Natasha Crickmore und Jonathan Borcoman ihr mobiles Büro „FRANZ“ beladen. In einem Koffer sind Drucker, Hotspot, Kopierpapier und Laptop. Tisch und Stühle sind schon im Kofferraum des geräumigen Minibusses verstaut. „An vier von fünf Tagen sind wir mit FRANZ unterwegs“, erklärt Natasha Crickmore, die Soziale Arbeit studiert und in einer Unterkunft für obdachlose Frauen gearbeitet hat. Ihr Kollege Jonathan Borcoman, ebenfalls Sozialpädagoge, ergänzt: „Wir haben unser festes Büro im QuarTier, der einzigen betreuten Unterkunft für wohnungslose Menschen mit Hund. Wir fahren von da aus zu den Unterkünften, die unbetreut sind. Das heißt, dort ist kein Sozialdienst eines Trägers vor Ort angesiedelt, der die Bewohnerinnen und Bewohner berät und unterstützt.“

„Unsere Sachgebietsleitung der Obdachlosenhilfe, Simone Seidl, ist auf die Idee und den Namen FRANZ gekommen“, erzählt Borcoman, als er die Heckklappe des Kleinbusses zudrückt. FRANZ, das steht für „Du hast FRagen. Wir ANtwor-

ten und kommen Zu Dir“. „Die häufigsten Themen sind Leistungssicherung – also Anträge für Bürgergeld, Grundsicherung oder Pflegegeld –, der Zugang zu medizinischer und psychosozialer Versorgung, Schulden und finanzielle Stabilisierung sowie die Entwicklung von Wohnperspektiven“, weiß Natasha Crickmore. „Wir helfen, die Multikrise, in der sich die Menschen befinden, etwas aufzudröseln.“

Oft werden diese Multikrisen durch den angespannten Wohnungsmarkt ausgelöst. Das Bundesinstitut für Bau-, Stadt- und Raumforschung (BBSR) nennt Nürnberg als Stadt mit vergleichsweise hohem Anteil wohnungsloser Personen je 10.000 Einwohner – neben Hamburg, Stuttgart, Berlin, Potsdam und Frankfurt. Die Zahl der Wohnungslosen ist in den vergangenen zehn Jahren um fast zwei Drittel gestiegen: 2014 waren es noch rund 1.550 Personen, die die Stadt unterbringen musste. Seitdem wächst die Zahl weiter. Inzwischen sind nach Angaben der Stadt Nürnberg 6.925 Personen in Wohnungslöseneinrichtungen, Notunterkünften oder kommunalen Unterkünften untergebracht. Hinzu kommen Menschen, die verdeckt wohnungslos sind und bei Angehörigen, Freunden oder Bekannten unterkommen. Diese Personen werden von der amtlichen Statistik häufig nicht erfasst. Etwa 100 bis 350 Menschen halten sich zudem dauerhaft im öffentlichen Raum auf oder übernachten dort und gelten als obdachlos.

Zu wenige Kapazitäten für Wohnungslose

Derzeit stehen in Nürnberg insgesamt acht Notschlafstellen mit rund 200 Plätzen zur Verfügung, betrieben von Stadt und freien Trägern. Das reicht nicht aus. Deshalb weist die Fachstelle für Wohnungsfragen und Obdachlosigkeit viele Betroffene in private Pensionen ein – und übernimmt die Kosten. Rund 800 bis 900 Menschen sind auf diese Weise untergebracht, verteilt auf 27 solcher Pensionen im Stadtgebiet.



Wer in Nürnberg einmal in Mietrückstand gerät und seine Wohnung verliert, findet kaum eine neue. Daran ändert auch die Tatsache nichts, dass das Sozialamt theoretisch Mietschulden übernehmen kann – die Prävention scheitert oft daran, dass sich Menschen angesichts ihrer Mietschulden schämen und die Fachstelle erst aufsuchen, wenn es zu spät ist.

FRANZ kann nicht einfach alle unbetreuten Pensionen gleichzeitig anfahren. Das hat mehrere Gründe. Martina Schmauß ist selbst Sozialpädagogin und betreibt in der Scheurlstraße eine Pension. Sie begrüßt das Projekt ausdrücklich: „Es ist toll, dass es FRANZ gibt und den Menschen geholfen wird, die aus Scham oder Bequemlichkeit keine Hilfe suchen. Wenn jemand vorbeikommt und sie ein bisschen an die Hand nimmt, dann erleichtert das den Weg zurück.“ Die Bewohnerinnen und Bewohner ihrer Pension sind zum Großteil berufstätig und in Therapien. Außerdem nutzen sie die Ruhe und Ordnung in der Pension, um Stabilität zurückzugewinnen. Deshalb tat sich das FRANZ-Team schwer, die Bewohnerinnen und Bewohner anzutreffen. Daraufhin entschied Martina Schmauß gemeinsam mit dem FRANZ-Team, dass die Beratungskapazitäten an anderer Stelle dringender gebraucht werden als bei ihr. Die Pension ist nicht die Regel. Sie ist durch die persönliche Anstrengung von Martina Schmauß eine Ausnahme.

Die Pensionsbetreiberinnen und -betreiber wie Schmauß bekommen ihr Geld zuverlässig vom Amt, haben aber keinerlei Verpflichtung zur sozialen Begleitung



ihrer Bewohnerinnen und Bewohner. Je mehr Menschen wohnungslos werden, desto lukrativer wird das Segment. Eigene kommunale Unterkünfte zu bauen, wäre langfristig günstiger – doch der Wohnungsbau bricht bundesweit gerade ein. Allein in Nürnberg wurden 2024 nur noch 1.521 neue Wohnungen fertiggestellt, nach 2.083 im Vorjahr (Amt für Stadtforschung und Statistik Nürnberg).

In diese Lücke fährt FRANZ. „Wir stimmen uns eng mit der städtischen Fachstelle für Wohnungsfragen und Obdachlosigkeit ab“, berichtet Jonathan Borcoman. „Etwa die Hälfte der Unterkünfte für wohnungslose Menschen ist unbetreut. Wir nehmen dort Schritt für Schritt die Bedarfe vor Ort auf. Die Liste ist lang, und wir wollen uns die Zeit nehmen, Vertrauen aufzubauen. Derzeit sind wir bei sechs Einrichtungen. Mag wenig klingen – und gleichzeitig sind wir mit FRANZ erst seit Juni 2025 aktiv unterwegs.“ Seitdem haben die beiden rund 250 klassische Beratungsgespräche geführt und etwa 900 Kontakte gezählt – Kurzgespräche, Smalltalk, erste Annäherungen inklusive. Bis Jahresende rechnet das Team mit über 400 Beratungen und mehr als 1.400 Kontakten.

„Bei jeder Pension heißt es erstmal: Klinken putzen, Flyer verteilen, Vertrauen aufbauen, indem uns die Leute kennenlernen dürfen. Wir müssen erst mal überzeugen, dass einem die Hilfe zusteht. Dass keine Kosten entstehen und man anonym bleiben kann“, erklärt Natasha Crickmore.

Ein Pensionsbewohner, der anonym bleiben möchte, bestätigt das: „Durch die Unterstützung von FRANZ kommt man

weiter und bekommt neue Perspektiven. Man fühlt sich nicht mehr alleingelassen. Alleine hätte ich keine Chance gehabt und mich immer weiter im Kreis gedreht. Durch die Hilfe bin ich weitergekommen, zum Beispiel beim Wohnberechtigungsschein. FRANZ hat mir damit den Anfang möglich gemacht.“

Viele sind nur eingeschränkt mobil

Eine Fachkraft der Straßenambulanz ist regelmäßig mit an Bord, die zu Gesundheitsfragen berät. Das FRANZ-Team organisiert auch Termine bei anderen Fachstellen und stellt sicher, dass die Leute dort auch ankommen. Wegbeschreibungen lässt der mitgebrachte Drucker am häufigsten raus. „Wir achten auch darauf, dass mobil eingeschränkte Personen zu ihren Terminen kommen. Die Pensionen liegen oft eher außerhalb, und viele Bewohnerinnen und Bewohner wissen nicht, dass sie den NürnbergPass beantragen können – der ein vergünstigtes ÖPNV-Ticket bedeutet.“

Seit dem 1. Juli 2026 könnte sich die Situation auf dem angespannten Wohnungsmärkten weiter verschärfen. Denn das Jobcenter übernimmt künftig Mieten nur noch bis zur 1,5-fachen örtlichen Mietobergrenze – und das gilt ab dem ersten Tag des Leistungsbezugs, auch in der bisherigen Schonfrist. Für Nürnberg liegt diese Obergrenze aktuell bei 522 Euro für einen Einpersonenhaushalt. Das 1,5-Fache davon sind 783 Euro. Wer mehr Miete zahlt, muss die Differenz grundsätzlich selbst tragen. In der Praxis bedeutet das häufig, dass ein Teil der Miete aus dem Regelbedarf finanziert werden muss.

Der Bund hat sich das Ziel gesetzt, Wohnungslosigkeit bis 2030 zu überwinden. Sozialverbände warnen jedoch, dass die neuen Regeln bei den Unterkunftskosten mehr Menschen in die Wohnungslosigkeit drängen könnten.

Die Mechanik dahinter ist simpel: Wer seine Wohnung nicht mehr halten kann, landet in einer Wohnungs- oder Obdachlosenunterkunft. Und wer einmal dort landet, bleibt oft Jahre. 30 Prozent sind laut BBSR bereits seit über zwei Jahren untergebracht – obwohl die Wohnsituation nur vorübergehend sein soll. Jede Person, die aus einer Mietwohnung in eine Pension rutscht, kostet die öffentliche Hand mehr, nicht weniger. Die Stadt mietet Pensionsplätze an, bezahlt sie über das Sozialamt und trägt zusätzlich die Kosten für Beratung, Streetwork, medizinische Notversorgung und Projekte wie FRANZ. Die Prävention – Mietschulden übernehmen, bevor die Kündigung kommt – ist dabei in aller Regel günstiger als die Notunterbringung danach. Aber Prävention braucht Kapazität. Die Fachstelle ist schon jetzt überlastet.

Thorsten Bach, Koordinator für Wohnungsfragen und Obdachlosigkeit der Stadt Nürnberg, sagt: „Wir wissen die aufsuchende Beratung vom FRANZ-Team sehr zu schätzen. Das gemeinsam vom Land Bayern, der Stadt Nürnberg und den Johannitern initiierte Pilotprojekt wird im Juli dieses Jahres vom Sozialausschuss der Stadt Nürnberg ausgewertet. Und wir wünschen uns, dass wir die Mittel für diese Beratungstätigkeit verstetigen können, sodass FRANZ weiterrollt.“

Es gibt keine einfache Lösung für Wohnungslosigkeit. Aber die Richtung ist klar: mehr kommunale Wohnungen, realistische Mietobergrenzen und konsequente Prävention – Mietschulden übernehmen, bevor die Kündigung kommt. Und Projekte wie FRANZ nicht als Pilotprojekte behandeln, sondern als das, was sie sein können: Regelversorgung.

Sicher ist schon heute: Die Zahl der Menschen ohne eigene Wohnung in Nürnberg steigt. Für Natasha Crickmore und Jonathan Borcoman bedeutet das vor allem eines: mehr Türen, an die sie klopfen müssen.

Text: Susanne Franz-Hollfelder | freie Journalistin
Fotos: Simeon Johnke | simeonjohnke.de



GeBeN
Gesetzliche Betreuung Nürnberg

Sie suchen ein anspruchsvolles Ehrenamt?

Werden Sie gesetzliche*r Betreuer*in.

Wir bieten

- Beratung
- Schulung und Information
- Stammtisch

BERATUNGSTELEFON
09 11 / 59 05 88 08

Mo bis Fr 9 – 12 Uhr
Di 13 – 16 Uhr
Do 13 – 18 Uhr

Die Betreuungsvereine von AWO, Caritas, LiV, Lebenshilfe, SKF und Caritas Süd in Zusammenarbeit mit der Betreuungsstelle der Stadt Nürnberg.

www.gesetzliche-betreuung-nbg.de










Stadtmission Nürnberg



Wohnungslos oder kurz davor?

Hilfen für Menschen in Wohnungsnot:

- Persönliche Beratung
- Begleitetes Wohnen
- Betreutes Wohnen für Menschen mit psychischer Erkrankung
- Begleitetes Wohnen in Pensionen

Beratungszentrum Christine-Kreller-Haus
Krellerstraße 3 (1. Stock), 90489 Nürnberg
T. (0911) 37 654-300 / F. (0911) 37 654-291
wohnungsnott@stadtmission-nuernberg.de
www.stadtmission-nuernberg.de



So viel **Nebenkosten?**
Schon wieder **Mieterhöhungen?**
Wie Miete kürzen wegen **Wohnungsmängeln?**

Mieterbund fragen!

www.mieterbund-nuernberg.de
0911 37 65 18 0



DEUTSCHER MIETERBUND
Nürnberg und Umgebung e.V.



fritz schelle
wassertechnik

FÜR SAUBERES WASSER

und perfekten Schutz Ihres Wasser-Leitungssystems

Wir helfen Ihnen **SCHNELL + KOMPETENT** bei

- ✓ Rost im Trinkwasser
- ✓ Verkalkten Leitungen
- ✓ Legionellenbefall
- ✓ Leitungs-Leckagen

Fritz Schelle GmbH
Haimendorfer Str. 53
D-90571 Schwaig b. Nürnberg
Telefon: 0911 - 234 227 - 0
Telefax: 0911 - 234 227 - 28
E-Mail: info@schelle-wassertechnik.de
www.schelle-wassertechnik.de

FESTIVAL Heilsames Schreiben

→ Wenn von Literaturfestivals in der Region die Rede ist, denken die meisten wahrscheinlich immer noch zuerst an den Platzhirsch, das Erlanger Poetenfest. Das ist natürlich auch toll. Um dieses nicht zu kopieren, hat sich das Team um Nürnbergs Literaturkoordinatorin Kathleen Röber vor sieben Jahren ein cleveres und ausgefuchstes, anderes Konzept überlegt, das jedes Jahr mehr Menschen begeistert: die texttage.nuernberg. Hier treten ebenfalls überregional bekannte und vielfach ausgezeichnete Autor:innen auf. Von Donnerstag, 16. Juli, bis Sonntag, 19. Juli, lesen sie nicht nur in der stimmungsvollen Katharinenruine, sondern geben auch Meisterklassen, um ihr literarisches Können anschaulich zu vermitteln.

In diesem Jahr sind das unter anderem Karen Köhler, Kaleb Erdmann und, als zwei wichtige Stimmen von hier: Philip Krömer und Nadine Schneider. Am Samstagabend verwandelt sich das Literaturfest in eine Party, wenn die Sängerin vronsy die Bühne

betritt. Gleich nebenan, direkt an der Ruine, ergänzt der textalienmarkt das Programm. Hier präsentiert sich die regionale Literaturszene, probiert neue Lesungsformate aus und lädt zum Austausch ein.

Dort wird zum Beispiel der Bamberger Autor Martin Beyer mit der Schreibtherapeutin Silke Heimes über die heilsame Wirkung des Schreibens sprechen. Pauline Füg organisiert eine Lyrik-Lounge und die Lektorin Marion Vogt gibt preis, auf welche Weise man sich am besten an einen Verlag wendet. Also: Ganz viel Workshoppiges, Gespräche, experimentelle Formen und an den Ständen der Vereine und Verbände kann man jederzeit mit den verschiedenen Akteur:innen ins Gespräch kommen.

Andreas Thamm | freier Journalist



Foto: Masha Tuler

die texttage.nuernberg
16.–19.07.2026 • Festival-Pass: 64 Euro, Zugang zu allen Lesungen, der Eröffnung und dem Samstagabend-Konzert • Einzeltickets: Lesung/Veranstaltung jeweils 8 Euro; Festivaleröffnung, Konzert und text.talks jeweils 15 Euro • Kostenlos: Besuch des textalienmarktes inklusive Kurzlesungen und Mitmachaktionen • texttage.nuernberg.de

BUCH Weniger, das mehr bedeutet

→ In unserer schnelllebigen Zeit, in der bei sehr vielen Menschen die Tage von Terminen, Nachrichten und permanenten Konsumreizen übervoll sind, wirkt das Wort „Askese“ wie ein Relikt aus fernen Zeiten oder Klöstern. Doch der Dramaturg und Schriftsteller John von Düffel zeigt in seinem jüngsten Buch, dass ein modernes, weltzugewandtes Leben und Askese einander nicht unbedingt ausschließen müssen. Denn es gibt Momente im Leben, in denen sich die Dinge verändern. Oft

sind es Verluste und Abschiede, die uns plötzlich vor die Frage stellen: Was bleibt? Was trägt wirklich? Und was war vielleicht nie so wichtig, wie wir gedacht haben? Die Antwort darauf verlangt nach Reduktion, nach Klarheit, nach einem neuen Blick auf das eigene Leben. Wie das gelingen kann, ohne in bloße Lebensstil-Parolen zu verfallen, zeigt John von Düffel meisterhaft.

Das als Brevier gestaltete Buch begleitet einen Tag: Ausgehend von einem Neujahrsmorgen in Ligurien, kreisen die Texte Stunde um Stunde um Überforderung und Überfülle. Es sind kurze, konzentrierte Stücke, eher philosophische Gedanken und Miniaturen als klassische Essays. Dabei tritt von Düffel keineswegs als weltabgewandter Prediger auf, sondern als moderner Asket, als ein genauer Beobachter der Gegenwart, der seine persönlichen Erfahrungen einbringt. Seine ruhige, poetische und bilderreiche Sprache führt zu vielen Sätzen, die den Charakter von Merksätzen haben und dazu einladen, im eigenen Denken fortgeführt zu werden. Und stets sind die Texte geerdet, selbst wenn große Themen zur Sprache kom-

men: Konsumverzicht und Überflusssgesellschaft, digitale Dauerablenkung und die Sehnsucht nach Stille, Verantwortung und das rechte Maß.

„Das Wenige und das Wesentliche“ verlangt Zeit und Aufmerksamkeit. Es ist kein herkömmlicher Ratgeber mit schnellen Rezepten und einfachen Schritten zum Glück. Es ist ein Buch für Menschen, die bereit sind, die eigenen Routinen infrage zu stellen. Wer sich auf den ruhigen Ton einlässt, findet ein stilles, kraftvolles Plädoyer für eine Askese, die nicht Verzicht bedeuten muss, sondern auch eine Form von Freiheit sein kann. Ein Buch für alle, die genug vom „Mehr“ haben und nach einer Sprache für ihr „Genug“ suchen.

Nevfel Cumart | nevfel-cumart.de

John von Düffel: „Das Wenige und das Wesentliche. Ein Stundenbuch“ • Dumont Verlag, 2025 • 209 Seiten • 24 Euro



FILM Ausgegrenzt auf Amrum



© Bombero International GmbH & Co. KG / Riato Film GmbH

→ Eine Nordseeinsel in den letzten Tagen des Zweiten Weltkriegs: Als im Radio verkündet wird, dass Hitler sich in seinem Bunker erschossen hat, platzt der schwangeren Mutter des 12-jährigen Protagonisten Nanning die Fruchtblase. Die Gattin eines hochdekorierten Rassenkundlers wird apathisch, meint, einzig ein Honigbrot mit Butter könne sie aufheitern.

Das ist die Exposition des Sittengemäldes, das Fatih Akin, basierend auf den Lebenserinnerungen des Filmemachers Hark Bohm (1939–2025), erschaffen hat. Es ist weder Akins persönliche Gedenarbeit, die da geleistet wird, noch die seiner Familie: Der 52-jährige Hamburger ist Sohn eines Fischers und einer Lehrerin aus der Türkei. Die Aufarbeitung der NS-Zeit,

ihrer Täter- und Mitläuferschaft, betrifft die migrantische Community in der Regel nicht persönlich.

Akin blickt gewissermaßen von außen auf den Sachverhalt. Er dringt damit in eines der wenigen Filmgenres vor, in denen der „deutsche“ Film international geachtet ist, ohne postmigrantische Realitäten auszublenden: Wenn die Nazimutter ihrem Sohn stolz erzählt, dass die Familie seit neun Generationen Amrumer Blut habe, der Junge aber von anderen Kindern auf dem Schulhof zu den Flüchtlingskindern geschubst wird, weil er ja aus Hamburg gekommen sei, oder wenn die Inselleute in Amrumer Friesisch über die deutsch-deutschen Flüchtlinge schimpfen – im Film mit sanfter Ironie stets hochdeutsch untertitelt –, dann denkt man unweigerlich an die zynischen Stadtbild- und Migrationsdebatten unserer Zeit. Empathie, das zeigt der Film meisterhaft, entsteht zwischen Menschen, die ihre Prägungen beiseitelassen, um sich besser kennenzulernen.

Marian Wild | marian-wild.de

Amrum, Spielfilm, 2025 • 93 Minuten • Regie: Fatih Akin • Drehbuch: Hark Bohm, Fatih Akin

MUSIK Angekommen in Fürth

→ Umtriebiger Typ, dieser Vincent Joschko. Seit Jahren geistert der Fürther durch die lokale Musiklandschaft, war lange solo als Singer-Songwriter unterwegs und zuletzt auch mit eigener Kapelle: dem schicken Indie-Quartett „Joschko and the Howling Beagle“. Ansonsten lebte der junge Mann sein beschauliches Bohème-Künstlerleben in der Kleeblattstadt, wo er zumeist in der „Kaffeebohne“ anzutreffen war, jenem alteingesessenen Treffpunkt in der Gustavstraße. Dem beliebten Café, in dem er sieben Jahre lang wirkte und arbeitete, hat er 2023 mit dem Lied „Home without Bed“ sogar ein musikalisches Denkmal gesetzt. Konkret zu irgendeiner Szene hat Joschko, der eigentlich aus Wachendorf bei Cadolzburg stammt, nie gehört, aber wir mögen ja Menschen, die einfach ihr Ding machen.

Einigermaßen überraschend flattert nun „Past & Present, All At Once“ ins Haus, das zweite Studioalbum von Joschko, das erneut eng mit Fürth verbunden ist, wie

schon der Blick auf das Coverartwork (der Künstler vor dem Rathaus) verrät. Das Debütalbum „Space between the Rivers“ war 2019 an der Flößaustraße verortet und handelte von Weltschmerz, Liebeskummer, dem Umzug vom Dorf in die Stadt und all den Themen, über die man singt, wenn man Anfang 20 ist. Jetzt, mit Anfang 30, hat Joschko dem Nachtleben den Rücken gekehrt, arbeitet im Brotjob als Ingenieur, spielt andere Themen auf Social Media – und scheint angekommen zu sein.

„Past & Present, All At Once“ erzählt vom Hinfallen und Aufstehen, von der Freiheit und vom Angekommen sein. „Es scheint fast so, als wären Vergangenheit und Gegenwart eins“, sagt das Info zur Platte. Dieses Lebensgefühl findet sich eingebettet in klassischem, sauber inszenierten Indie-Rock: Elf lebendige, treibende Nummern, auf denen der Fürther Musiker ganz bei sich und überraschend versöhnt ist mit dem Leben.

Stefan Gnad | Journalist



Foto: Maximilian Müller

Aktuelles Album: Joschko „Past & Present, All At Once“ (Slash Zero Records) • auf CD und Vinyl • Live am Samstag, 04.07.2026, voraussichtlich ab 19 Uhr, in der JC Scheune, Odenwaldallee 2a in Erlangen-Büchenbach (solo) • joschkomusic.com

NÜRNBERG PRIDE 2026 CHRISTOPHER STREET DAY

**NÜRNBERG
LIEBT**

LGBTQIA* = MENSCH.
WIR SIND LESBISCH, SCHWUL, BI,
TRANS*, QUEER, INTER*, ASEXUELL, NICHT-BINÄR
ODER EINFACH ANDERS. WIR SIND NÜRNBERGS
LGBTQIA* COMMUNITY UND VOR ALLEM SIND WIR MENSCH.

ALLE INFOS
CSD-NUERNBERG.DE



22. JULI – 9. AUGUST

**PRIDEWEEKS
Mi-So 22.7.-9.8.**

ÜBER 80 EVENTS
OFFEN FÜR JEDE*N

**DEMO & PARTY
Sa 8.8.**

DURCH DIE
INNENSTADT DER HIRSCH &
DIE RAKETE

**CSD FINALE
Sa-So 8.-9.8.**

2 TAGE PROGRAMM
AM KORNMARKT

**Gemeinsam
mehr bewegen.**

N-ERGIE

Setzen Sie mit uns Ihre gemeinnützigen
Projekte für Nürnberg und die Region um!

Mehr Infos unter:
www.n-ergie-crowd.de

