

Zeitschrift: Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft
Herausgeber: Pro Senectute Basel-Stadt
Band: - (2017)
Heft: 2: Basel isst

Artikel: Die Basler Gassenküche : "Jede und jeder kann irgendwann zu unseren Gästen gehören"
Autor: Zeller, Manuela
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-842662>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

«Jede und jeder kann irgendwann zu unseren Gästen gehören»

Seit mehr als fünfundzwanzig Jahren bietet die Gassenküche Basel günstiges Essen und eine warme Stube. Während der Verein zu Beginn noch umstritten war, ist er heute kaum mehr wegzudenken.

Die Gassenküche befindet sich am Kleinbasler Lindenberg, schräg vis-à-vis vom Waisenhaus. Das heisst, die eigentliche Küche wurde schon bald ins Kultur- und Begegnungszentrum Union ausgegliedert, wo eine bessere Infrastruktur vorhanden ist. Am Lindenberg wird lediglich geschöpft und gegessen. Und natürlich geplaudert und diskutiert. Die Gassenküche bietet mehr als kostengünstige Kalorien für Armutsbetroffene. Ihre Räumlichkeiten ersetzen einigen Baslerinnen und Baslern das Wohnzimmer. Kontakt und Nähe zu anderen Gästen und dem Team gehört für manche zu den Höhepunkten des Tages.

Frühstück wird ab 7.30 Uhr serviert. Die ersten Gäste versammeln sich aber schon früher vor dem Eingang. Manche kommen von der Notschlafstelle, sie ist fünf Gehminuten von der Gassenküche entfernt, andere waren nachts unterwegs. Rund achtzig Personen frühstücken jeden Tag in den zweckmässig eingerichteten, freundlichen Räumen. Um 9.30 Uhr ist Schluss.

Aber bereits um 13 Uhr treffen sich wieder zwei Angestellte, drei Gäste und je nachdem ein freiwilliger Helfer oder eine freiwillige Helferin in der Küche des Unions, um die hundertfünfzig Abendessen vorzubereiten. Die Mahlzeiten sollen möglichst nachhaltig, saisonal, ausgewogen und gesund sein. Jeden Tag helfen einige Gäste mit beim Kochen und bei Reinigungsarbeiten. Die Jobs werden mit einem kleinen Betrag belohnt und sind beliebt. Ausserdem bekommen die sieben festangestellten Teammitglieder Unterstützung von über fünfzig freiwilligen Helferinnen und Helfern bei der Essensausgabe. Die arbeiten natürlich nicht alle zur gleichen Zeit, sondern übernehmen regelmässig einzelne Schichten und helfen so mit, dass der Betrieb aufrechterhalten werden kann.

«Niemer muess hungrig zum Huus us.»

Abendessen gibt es ab 17.15 Uhr. Drei Franken kostet die Hauptmahlzeit. Brot, Salat, Suppe und Dessert sind kostenlos. Drei Franken kosten auch das Frühstück und der sonntägliche Brunch. «Niemer muess hungrig zum Huus us» lautet der Slogan des Vereins.





Die Kosten werden von verschiedenen Gemeinden, Stiftungen, Kirchen und privaten Spenden getragen. Nachdem der Kanton Basel-Stadt die Gassenküche jahrelang mit einer Defizitgarantie unterstützt hatte, wurde dieses Jahr zum ersten Mal eine Subvention über 160 000 Franken gesprochen.

Andy Bensegger arbeitet seit fünf Jahren hier. Er ist der stellvertretende Leiter der Gassenküche. Wie die meisten Teammitglieder ist er Quereinsteiger. «Ich habe ursprünglich das KV gemacht, nebenbei aber viel mit Jugendgruppen gearbeitet.» In der Gassenküche hätten sich gewisse soziale Kompetenzen als besonders wichtig erwiesen, die ursprüngliche Ausbildung sei weniger zentral. Gerade für Sozialarbeiterinnen und Sozialarbeiter, die ja eigentlich dafür ausgebildet seien, etwas zu verändern, könne die Gassenküche ein schwieriges Umfeld sein. «Es ist gar nicht so einfach, die Leute so anzunehmen, wie sie sind, ohne eine Verbesserung der Situation zu erwarten.» Dabei sei genau das die Aufgabe des Teams: einen Raum ermöglichen, in dem Menschen in erster Linie einfach einmal sein können.

Was natürlich nicht heisst, dass keine Hilfe angeboten würde, wenn diese gewünscht wird. «Wenn jemand nach Unterstützung fragt, leiten wir ihn oder sie an die entsprechende Stelle weiter.» Und in seltenen Fällen würden sie ihre Hilfe den Gästen auch aufdrängen, bei akuten gesundheitlichen Problemen

zum Beispiel. «Kürzlich hatte ein Gast eine furchtbar aufgeschwollene Wange. Es sah übel aus. Wir haben die Frau gebeten, auf die Notaufnahme zu gehen.» Eine freundliche Bitte würde allerdings oft nicht ausreichen. «Gerade Menschen ohne Einkommen und festen Wohnsitz wissen zum Teil gar nicht, ob sie überhaupt Anspruch auf eine Behandlung haben, und gehen aus Angst nicht ins Krankenhaus.» Da würde man die betroffene Person auch schon mal auf die Notaufnahme begleiten.

Allerdings kommt auch das Team manchmal an seine Grenzen. «Menschen mit schwerwiegenden psychischen Problemen sind eine Herausforderung für uns», erklärt Andy Bensegger. «Es kommen manchmal Gäste, die überhaupt nicht ansprechbar und dadurch unberechenbar sind.» Das gebe es in letzter Zeit vermehrt. Betroffen seien überdurchschnittlich viele Frauen. «Eigentlich sind Frauen in der Gassenküche eher untervertreten. Nicht, weil es weniger arme Frauen gibt, ich vermute, dass sie sich besser organisieren als die Männer.» Inzwischen steige der Frauenanteil allerdings, und dabei handle es sich vor allem um Frauen mit psychischen Erkrankungen.

«Wir gehen auf die Leute zu, wenn wir sie das erste Mal sehen, fragen, wies läuft, halten ein kurzes Schwätzchen», sagt Andy Bensegger. Bei den freiwilligen Helferinnen und Helfern gebe es Leute, die seit Jahren in der Gassenküche arbeiten und die Gäste sehr

gut kennen. «Das ist ein wichtiger Teil unserer Arbeit, solche Bezugspunkte zu schaffen.» Wenn er heute durch Basel spaziert, würde er von vielen Menschen auf der Gasse begrüsst oder angesprochen. «Man kennt sich.»

Soziale Spannungen gebe es vor allem zwischen Einheimischen und Ausländern. «Bei uns ist ja eigentlich niemand freiwillig», erklärt Andy Bensegger das Phänomen. «Unsere Gäste hatten alle andere Pläne und Träume für ihr Leben, als in der Gassenküche zu landen. Die meisten haben viel verloren. Da haben

manche Angst, dass ihnen erneut etwas weggenommen wird – eben auch von den Fremden.» Das Team sei diesbezüglich streng: «Wir dulden weder rassistische Äusserungen noch Diskriminierung jeglicher Art. Wir schreiten sofort ein, wenn jemand beleidigt oder verbal angegriffen wird, wenn nötig sprechen wir ein beschränktes Hausverbot aus.»

Heute hat sich die Gassenküche längst etabliert und ist aus Basel kaum mehr wegzudenken. Früher war das anders. Als sie 1989 gegründet wurde, gab es am Rheinufer noch die offene Drogenszene. Die Angst war gross, dass die Gassenküche zusätzlich Süchtige anziehen würde – und das in einem Quartier, in dem mehrere Institutionen für Kinder angesiedelt sind. Mit dem Verschwinden der Drogenszene hat sich die Kundschaft der Gassenküche gewandelt. Heute kämen Gäste mit ganz unterschiedlichen Geschichten, erzählt Andy Bensegger: neben den Suchtkranken auch Arbeitslose, die schliesslich auf der Strasse gelandet sind; Ausländerinnen, die nicht arbeiten dürfen oder können; Senioren, die von Altersarmut betroffen sind. Manche Gäste hätten zwar eine eigene Wohnung, könnten oder wollten aber nicht allein kochen und essen. «Wenn Interessierte auf den sozialen Stadtführungen von Surprise die Gassenküche besuchen, sage ich ihnen immer, dass alle mal hier landen könnten, auch Sie und ich: Krankheit, Schulden, Schicksalsschläge, Sucht ... Der soziale Abstieg geht schneller, als man denkt.»

Andy Bensegger mag seinen Job. Besonders freut er sich, wenn er von ehemaligen Gästen erfährt, die aus dem Teufelskreis der Armut herausgefunden haben. «Viele solcher Feedbacks bekommen wir leider nicht: Wenn die Gäste nicht mehr erscheinen, wissen wir meistens nicht, woran das liegt, ob es ihnen besser geht oder schlechter. Aber wenn einmal ein Ehemaliger auftaucht, um sich bei uns zu bedanken, und von seiner neuen Wohnung oder der neuen Arbeit erzählt – dann motiviert uns das sehr.»

Manuela Zeller



Andy Bensegger im Gespräch