

Den Senioren schmeckt's



»Darf's ein bisschen mehr sein?« Zum Jahrestag des Angebots in Oberkleen wird – wie bei der ersten Auflage – von den Helfern Tafelspitz aufgetischt. (Foto: con)

Neues Jahr, neues Glück: Der Seniorenmittagstisch des Projektes »Selbst.Ständig! leben in Langgöns« feiert nun sein erstes Jubiläum. Am 23. Januar 2018 fand zum ersten Mal eines der Mittagessen für Senioren in Oberkleen statt (die Gießener Allgemeine Zeitung berichtete), am Dienstag wurde hier jetzt das einjährige Jubiläum gefeiert.

Ein Jahr Mittagstisch, das heißt auch ein Jahr eines äußerst erfolgreichen Projekts der Arbeiterwohlfahrt, wie die Koordinatorin des Projekts, Seniorenberaterin Elke Böckler erklärte: »Als wir anfangen, kamen 44 Besucher hier nach Oberkleen – heute sind wir bereits 56«. Nach den Anfängen in Oberkleen und kurz darauf in Lang-Göns, bekamen über das Jahr hinweg auch alle anderen Ortsteile von Langgöns ihren Mittagstisch. Mittlerweile kommen zu jedem der monatlichen Treffen im Durchschnitt zwischen 30 und 45 Besucher.

Miteinander ins Gespräch kommen

Aber nicht nur die Besucherzahlen haben sich über das erste Jahr positiv entwickelt: »Viele finden durch das Angebot auch ihren Weg zu dem Beratungsangebot im Rathaus«, berichtet Böckler. »Die Senioren fassen mehr Vertrauen und nehmen die Angebote wie die Pflegeberatung besser an«.

Die erste Idee für den Weg eines solchen Projektes entstand durch den Seniorenbeirat der Gemeinde. Dieser trat an die AWO heran, die das Projekt gemeinsam mit einer dreijährigen Förderung über die Deutsche Fernsehlotterie ins Leben rief. Zentrales Ziel war, allen Senioren der Gemeinde Langgöns ein

selbstbestimmtes und teilhabendes Leben in der Gemeinschaft zu ermöglichen. Mit dem Projekt soll ein langer Verbleib der Senioren in ihrer gewohnten häuslichen Umgebung ermöglicht werden. »Die Idee des Mittagstisches war ganz einfach: Wir wollten die Leute aus der Einsamkeit heraus an einen Tisch bekommen und ihnen dabei auch Nähe bieten«, sagt Böckler. Damit niemand aufgrund seiner finanziellen Lage ausgeschlossen wird, wurden die Kosten pro Essen auf zwischen sieben und neun Euro festgelegt.

Ein weiterer Erfolg des Projekts ist, dass sich mittlerweile auch Gruppen ortsübergreifend für die Treffen anmelden. Das sieht man auch in Oberkleen, wo sich am Dienstag Besuch aus Niederkleen zum Mittagstisch einfand. »Wenn man es möchte, kann man sich in allen sechs Ortsteilen zum Essen anmelden und bekommt dann sechs Mittagessen im Monat«, sagte Böckler. Damit solche Besuche auch klappen, wird gegebenenfalls ein Fahrdienst angeboten, der die Interessierten zu Hause abholt, wenn die betroffene Person selbst nicht mehr mobil genug ist.

In dem gesamten Jahr seit dem ersten Mittagstisch soll es übrigens nie einen Fall gegeben haben, dass das Essen einmal nicht gut ankam: »Wir schauen sehr darauf, was sich die Menschen im Ort wünschen und passen das Essen entsprechend an«, sagte Böckler. Zudem gibt es Gerichte, die immer gut ankommen: Zum Beispiel Tafelspitz, Meerrettich und Wirsing mit Kartoffeln – just das Essen, was zum ersten Mittagstisch in Oberkleen auch aufgetischt wurde.

»Wir sind jetzt zum zweiten Mal hier und es gefällt uns immer wieder gut – besonders mir, weil ich nicht kochen muss«, sagt Christa Schwarz, die gemeinsam mit ihrem Mann den Mittagstisch besucht. »Das ist eine wirklich gute Einrichtung und man trifft hier Leute, die man schon ewig nicht gesehen und gesprochen hat«.

Aber damit das alles auch möglich ist, werden natürlich fleißige Helfer benötigt. Deshalb nutzte Böckler die Gelegenheit, zwei Helfern der ersten Stunde den Dank auszusprechen, den sie – selbstverständlich genauso wie alle anderen Helfer – verdient haben: Renate Homrighausen und Günter Stöhr erledigen in Oberkleen viel in der Organisation. »Es ist toll, wie das hier funktioniert und ihr zwei seit dafür mitverantwortlich«.

Auch in Lang-Göns steht das einjährige Jubiläum unmittelbar bevor: Hier wird es am 31. Januar das Jubiläumssessen mit dem Menü »Kasseler, Kartoffelpüree, Sauerkraut und Nachtisch« geben.

Quelle: Gießener Allgemeine vom 26.01.2019