

22.11.2025 um 06:30 Uhr

hr2 ZUSPRUCH



Ein Beitrag von

Charlotte von Winterfeld,

Evangelische Pfarrerin, Frankfurt

AdA - Restaurant für alle

Riesenmengen von Lebensmitteln landen täglich im Müll. Weil sie nicht mehr so gut aussehen oder das Haltbarkeitsdatum überschritten ist. Die rund 200 Ehrenamtlichen von der AdA-Kantine tun etwas dagegen. In den Räumen der AdA, der ehemaligen »Akademie der Arbeit« auf dem alten Uni-Campus in Frankfurt-Bockenheim wird von Freitag bis Montag ein veganes Mittagessen gekocht. Aus geretteten oder geschenkten Lebensmitteln. Das Essen ist kostenlos. Wer mag und kann, spendet etwas.

Veganes Essen aus geretteten oder geschenkten Lebensmitteln

Nach dem Umzug der Universität auf den Campus Westend steht der "alte" Uni-Campus in Bockenheim leer. Die Gebäude verfallen. In manchen gibt es aber auch tolle Projekte. So wie die AdA-Kantine. Ich habe davon in der Zeitung gelesen. Das Ziel der Ehrenamtlichen: eine Atmosphäre schaffen, in der sich unterschiedliche Menschen wohlfühlen und alle Menschen Wertschätzung erfahren.

Gert, ein älterer Mann mit grauem Vollbart, erzählt: „Ich bin von Anfang an dabei und ich mache hier mit, weil ich in den Himmel kommen will. Ich koche leidenschaftlich gern. Und das ist eine gute Möglichkeit, das mit sozialem Engagement zu verbinden. Da sind welche, die haben keine Chance, ins Restaurant essen zu gehen. Und die freuen sich so wahnsinnig, dass sie hier bedient werden.“

In der AdA-Kantine fühlt man sich wie in einem Lokal

Einer der Gäste bestätigt das. Er schwärmt: „In der AdA fühlt man sich so wie in einem Lokal. Die Gäste werden bedient, die Menschenwürde wird wieder geachtet, ich finde das sehr wichtig.“ Einer anderen Helferin gefällt der doppelte Blick: etwas gegen die Lebensmittelverschwendung tun und die bedürftigen Menschen im Blick haben - die, die jeden Euro mehrfach umdrehen müssen, bevor sie ihn ausgeben. Sie sagt: „Es sind Werte, die mir sehr, sehr wichtig sind. Und ich fühle mich hier wohl in der AdA-Familie.“

Hier geht es nicht nur ums Sattwerden, sondern auch um Fürsorge

Auch Thilo, etwa Mitte Fünfzig und mit schicker Brille, schwärmt vom Miteinander: „Man kann hier Freundschaften schließen, und hier ist ein großer Möglichkeitsraum.“ Ich bin ganz begeistert von dieser besonderen Kantine. Ich freue mich, dass es so viele gibt, die mitmachen und sich engagieren. Und dass so viele kommen. Weil sie es brauchen. Oder einfach aus der Nachbarschaft. Bis zu 200 Essen werden mittags gekocht. Es geht dabei aber um viel mehr als ums bloße Sattwerden. Hier geht es um Fürsorge, um eine gute Form von Miteinander in der Großstadt und um Begegnung auf Augenhöhe. Und manchmal wird aus einem Gast ein Helfer oder eine Helferin. Es ist eben ein Restaurant für alle. Und ein kleines Stück vom Himmel. Schon jetzt.

https://www.youtube.com/watch?v=tKeO8xuv_zA

between spaces - der campus bockenheim lebt!

Dokumentarischer Kurzfilm

<https://www.youtube.com/watch?v=N8wMZRFtR9c>

<https://ada-kantine.org/>

<https://www.fr.de/frankfurt/frankfurt-lebensmittel-retten-und-die-menschen-93421343.html>

Artikel Frankfurter Rundschau 20.11.2024