

12.07.2020 um 09:15 Uhr

KIRCHE IN YOU FM

Ein Beitrag von

Anna Parschan,

Journalistin, katholisch, Frankfurt

Nonne, Pommes, Soße - Schwester Maria kocht auf

YOU FM. Du erzählst uns deine Story..

"Hi, ich bin Schwester Maria und ich bin 33 Jahre alt, lebe in Frankfurt am Main und stehe für das Projekt Schwestern Pommes."

Maria ist Nonne bei den Steyler-Missionsschwestern. In normalen Zeiten verkauft sie jeden zweiten Donnerstag frische Fritten in der Pommesbude "Meet'n Frites" auf dem Kirchplatz von St. Aposteln in Frankfurt.

Jeder zahlt nur das, was er kann

"Also ich find's ganz spannend, weil diese Pommes wirklich so eine Atmosphäre ermöglichen, dass man sich unverzweckt trifft. Also da geht's um nichts, aber es ergibt sich ganz viel."

Alle treffen sich auf diesem Platz und auch nicht unbedingt, weil man miteinander spricht, aber man hat so das Gefühl, jeder darf da sein."

Ganz wichtig ist für uns, das Geld nicht etwas ist, was ausschließt. Also, wenn man dann nicht genug hat, dass das auch nicht irgendwie die Begegnung behindern darf."

Das heißt: Jeder zahlt nur das, was er kann.

Pommes-Soßen-Kochen online

Wegen Corona steht die Pommesbude momentan aber still. Deshalb bieten die Schwestern jetzt digitale Kochkurse für Pommes-Soßen an. Ob sich daraus ein langfristiges Format entwickelt, wissen die Nonnen noch nicht.

"Uns geht es halt nicht darum, die Leute mit Pommes zu versorgen. Sondern es geht uns darum,

irgendwie eine Möglichkeit zu schaffen, sich zu begegnen.

Was ich spannend finde ist, dass es die Grenzen nochmal vielmehr weitet. Also man muss jetzt nicht mehr in Frankfurt wohnen, um da mitmachen zu können. Unser Ziel ist, in der Corona-Zeit nochmal etwas anzubieten."

Von veganer Maio bis selbst gemachtes Aioli

Pro Koch-Session gibt's ein Rezept: Von veganer Maio bis selbst gemachtes Aioli. Jeder und jede kann mitmachen, einfach die Schwestern über die Homepage anschreiben und sich online reinklicken.

Du erzählst uns deine Story. YOU FM. Zusammen mit den Kirchen in Hessen.