

Agentur für Arbeit erweitert regionalen Telefonzugang

Antworten und Durchwahlnummern unter: www.arbeitsagentur.de/regensburg



[Home](#) / [Region](#) / [Stadt Regensburg](#)

SOZIALES

Gastronomen organisieren Notküche

Nicht alle Essensausgaben für Bedürftige sind derzeit geöffnet. Bekannte Regensburger haben deshalb ein Projekt gestartet.

Von Marina Wudy

01. April 2020 11:45 Uhr





Mit dabei sind unter anderem Koch Christoph Hauser (v.l.), Orphee-Chefin Annette Ebmeier und Merlin Szabó, Inhaber des Marple and Stringer. Foto: Marina Wudy

REGENSBURG. Bedürftig, das sind aufgrund der Corona-Krise plötzlich viele: Nicht nur Obdachlose, sondern auch Menschen, die ihren Job verloren haben oder von Kurzarbeit betroffen sind. Gerade jetzt sind kostenlose Essensausgaben für Menschen in Not wichtiger denn je. Eine Gruppe engagierter Regensburger rund um Event-Koch Christoph Hauser und Orphée-Chefin Annette Ebmeier hat deshalb ein neues Angebot ins Leben gerufen. Ab Donnerstag, 2. April, werden sie dreimal wöchentlich kostenlos Essen an Bedürftige verteilen.

ANZEIGE

**AUCH IN KRISENZEITEN
FÜR SIE DA!**

Beratung per Telefon, Skype,
Facetime oder Videochat
Planungen und Bestellungen per E-Mail
Lieferservice

Rufen Sie uns an: 0 94 71 / 2 10 31

möbel
geigl
GmbH

mit Küchen-Spezial-Haus
Bahnhofstraße 27
93142 Maxhütte-Haidhof
Telefon 094 71/2 10 31
www.moebel-geigl.de

Gastronomen haben sich vernetzt

Ausgabeort ist das Marple and Stringer am Bismarckplatz. Viele der Köpfe hinter dem Projekt sind selbst Gastronomen, wie Annette Ebmeier, die die Organisation und Öffentlichkeitsarbeit der Gruppe übernommen hat. Laut Ebmeier hätten sich zunächst einige Regensburger Gastronomen im Zuge der Corona-Krise über eine Whatsapp-Gruppe ausgetauscht und vernetzt. Denn viele von ihnen können momentan selbst gar nicht oder nur für den To-Go Betrieb öffnen. So sei schließlich die Idee entstanden, eine Essensausgabe für Bedürftige zu organisieren. „Wir haben die Kontakte und die Manpower, weil wir alle gerade keine Arbeit haben“, sagt Ebmeier.

Mit diesem Facebook-Post verkündete die Gruppe ihre Aktion:





Gastfreundschaft hilft Regensburg am Montag



// DIE IDEE // BITTE TEILEN!

Seit Tagen überlegen einige Regensburger (darunter viele Gastronomen) fieberhaft, wie sie Bedürftige und Obdachlose in der momentanen Corona-Krise unterstützen können. Nicht nur dass alle Lokale und Restaurants geschlossen haben, auch der Strohalm und die Fürstliche Notstandsküche, zwei wichtige Anlaufstellen für viele obdachlose und bedürftige Menschen, mussten schließen.

Im Marple and Stringer (Bismarckplatz 4) wird nun ab dem 02. April 2020 d
... [Mehr anzeigen](#)

305

19

559

Bei der Umsetzung des Projekts habe dann jeder nach eigenen Möglichkeiten seinen Teil beigetragen. Laut Ebmeier seien aber nicht nur Gastronomen, sondern auch Mitarbeiter der Tafel und „Brücke“-Mitglieder aktiv involviert. Merlin Szabó, Inhaber des Marple and Stringer, beschreibt das so: „Wir sind ein guter Schwung an motivierten Leuten, die gemeinsam die Krise etwas weniger krisenhaft machen wollen.“ Szabó stellt für die

Essensausgabe sein Lokal zur Verfügung. Das sei aufgrund des Ausgabe-Fensters zur Straße hin die perfekte Location. „Wir können von dort direkt aus der Küche Essen verteilen“, sagt der Gastronom.

Abstandsregelungen sollen eingehalten werden

Diese Art der Verteilung erlaubt es der Gruppe auch besonders gut, die Corona-Beschränkungen einzuhalten. So werde es laut Annette Ebmeier bei der Ausgabe neben Köchen und Servicekräften auch Ordner geben, die darauf achten würden, dass der Mindestabstand eingehalten werde. Zudem werden alle Speisen in To-Go-Behältern abgegeben, eigene Gefäße müssen nicht mitgebracht werden.



Von diesem Fenster des Marple and Stringer aus kann das Essen direkt von der Küche aus verteilt werden. Foto: Marina Wudy

Die Leitung der Küche übernimmt Christoph Hauser. Er arbeitet nicht nur im Röhrl in Eilsbrunn, sondern auch als selbstständiger Koch. Weil er dabei schon öfter Pop-Up Küchen und ähnliche Events organisiert hat, ist er für das Essensausgabe-Projekt perfekt gerüstet: „So etwas Neues zu erfinden und auf die Beine zu stellen, ist genau

mein Ding“, sagt er. Er hat sich vorgenommen, möglichst vegetarisch zu kochen. Am Donnerstag wird es Knödel mit einer Pilzbrühe geben, am Freitag Fingernudeln mit Kraut und am Samstag Knödelgröstl.

Das Projekt basiert auf Spenden

Der Großteil der Lebensmittel, den Hauser und sein Team aus Köchen verarbeiten werden, sind Spenden von Lieferanten. Überhaupt soll das Projekt laut Organisatorin Annette Ebmeier zum Großteil durch Spenden finanziert werden. Die Orphée-Chefin hofft darauf, dass die Gruppe auch in den kommenden Wochen viele Lebensmittel-Spenden von Lieferanten

erreichen werden. Außerdem arbeite sie momentan daran, zusätzlich ein Crowdfunding für das Projekt ins Leben zu rufen.

„Gastfreundschaft hilft Regensburg“

Essensausgabe:

Die Ausgabe erfolgt ab 2. April immer donnerstags, freitags und samstags von 12 bis 14 Uhr im Marple and Stringer am Bismarckplatz. Es muss kein eigener Behälter mitgebracht werden.

Spenden:

Es wird eine Spendenbox aufgestellt, in die nach Ermessen des Einzelnen für weitere Einkäufe gespendet werden darf. Lieferanten, die Lebensmittel spenden möchten, können sich per E-Mail unter gastronomen@regensburgnow.de melden.

Besonders wichtig ist dem gesamten Team rund um Ebmeier und Hauser, dass ihre Mahlzeiten allen Menschen zur Verfügung stehen, die zur Zeit „den Gürtel enger schnallen müssen“. Das seien in Zeiten von Corona nicht nur Obdachlose, sondern auch viele Menschen, die jetzt von Kurzarbeit oder dem Wegfallen eines Mini-Jobs betroffen seien.

Wie hoch der Andrang sein wird, können Ebmeier und Hauser bisher schlecht abschätzen. „Wir haben jetzt mal mit 80 Portionen geplant und werden den weiteren Verlauf von der Nachfrage abhängig machen“, sagt Ebmeier der Mittelbayerischen. Vorerst planen sie, dreimal wöchentlich ihre Essensausgabe zu öffnen. Sollte die Nachfrage besonders groß sein, könnten es laut Koch Christoph Hauser jedoch noch mehr Tage pro Woche werden. Auch die Verlegung der Produktion in eine größere Küche müsse dann in

Betracht gezogen werden.



PANDEMIE

Corona: Gastronomen haben Existenzangst

Die Wirte der Regensburger Gaststätten sorgen sich um ihre Zukunft. Ein Sprecher sagt, es gehe jetzt ums nackte Überleben.

Mehr Nachrichten aus Regensburg lesen Sie hier.

Aktuelles aus der Region und der Welt gibt es über den Facebook Messenger, Telegram und Notify direkt auf das Smartphone.



Marina Wudy

Das könnte Sie auch interessieren



LEUTE

Harry und Meghan: Start in ein neues Leben



ANZEIGE

Unglaubliches Gerät entspannt Ihre Nackenmuskeln



POLITIK

Wünsche an die neue Regensburger OB

hier werben

 powered by plista

