

Unter Klunkern

Vor einem Jahr eröffnete in Berlin das wahrscheinlich schönste Obdachlosenheim der Welt. Die Künstlerin Miriam Kilali versprach, den Bewohnern mit Gold und Glitzer ihre Würde zurückzugeben

Von Anne Meyer (Text) und Sascha Montag (Fotos)



Rote Ledersofas, goldene Bilderrahmen und dunkle Holztische verleihen dem Gemeinschaftszimmer ein edles Ambiente. Trotzdem verbringen die meisten Bewohner den Großteil der Zeit lieber in ihren Zimmern







Seit einem Jahr schläft Herr Sternberg unter einem Kronleuchter. Wenn er morgens aufwacht, fällt der erste Blick auf die rötliche Strukturtapete, die mit einer Goldbordüre abschließt. Dann geht die Sonne auf über der Bismarck, Sternbergs heißgeliebtem Modellschiff, und bringt den hellen Laminatboden zum Schimmern. Alles sieht schick aus und irgendwie jugendlich. Der stille ältere Herr könnte sich fast in einem Hotelzimmer wähnen, stünde da nicht, halb verborgen hinter einem Vorhang, dieser Apparat. Um nicht zu verhungern, muss Peter Sternberg dreimal am Tag an den Tropf. Die künstliche Nahrung lagert er in Schachteln auf dem Boden. Normal essen kann er nicht mehr. Er ist sechzig Jahre alt und Alkoholiker. Bevor er hier eingezogen ist, hat er viele Jahre auf der Straße gelebt.

Neben Peter Sternberg wohnen 20 andere Männer im Berliner „Haus Schöneweide". Sie sind alle schwere Alkoholiker und können keinen Haushalt mehr allein führen. Vor gut zwei Jahren erschien in diesem Haus eine Berliner Künstlerin mit Namen Miriam Kilali und verwandelte es in das, wie sie sagt, „schönste Obdachlosenheim der Welt". Nicht nur das: Sie machte die Männer zum Teil eines Kunstwerks, das ihnen zu einem besseren Leben verhelfen sollte. Damit faszinierte sie viele Menschen, denn ihre Idee war schön und auch ein bisschen provozierend. Zur Eröffnung kamen der CDU-Politiker Friedbert Pflüger und Bischof Wolfgang Huber, die Künstlerin gab ein Interview nach dem anderen. Wer das „Haus Schöneweide" heute besucht, ein Jahr nach

„Nur das Schönste und Beste ist gut genug", sagt die Künstlerin

dem euphorischen Beginn, merkt aber bald: Leider hat die Kunst keine Wunder bewirkt. Dennoch: geholfen hat das Projekt auf ganz andere Weise.

„Mehrfach geschädigt, chronisch alkoholabhängig, mit Folgeerkrankungen im psychischen Bereich", so beschreibt Christoph Brenneis seine Klientel. Er ist stellvertretender Leiter der Einrichtung, die vom Diakonischen Werk und der Wohnungsgesellschaft Gebewo betrieben wird. „Langzeittherapien, Mehrfachentgiftungen – die hier wohnen, haben das alles schon durch." Der sozialpsychiatrische Dienst hat sie schließlich in diesen gelben Altbau geschickt, einen bunten Flecken in der grauen Häuserzeile. Hier dürfen sie trinken – kontrolliert trinken, soweit das möglich ist. Drei Bier am Tag sind offiziell erlaubt.

„Wir versuchen, die Männer auf einem stabil niedrigen Niveau zu halten und die Dinge des Lebens anzugehen", sagt Brenneis und fügt hinzu, dass die Männer wohl nie mehr ein selbstständiges Leben werden führen können. Hier sollen sie sich erst mal erholen, regelmäßig essen, Kraft schöpfen. Angebote gibt es viele, die Sozialarbeiter geben sich Mühe: Sie spielen mit den Männern Fußball, machen mit ihnen Ausflüge und sogar Gedächtnistraining. Demenz infolge von Alkohol, darunter leiden hier viele.



Tagsüber gehen die Bewohner in einen „Beschäftigungsladen". Der liegt ein paar Meter die Straße runter. So haben die Männer eine Art Arbeitsweg und Kontakte in die Nachbarschaft. Der Tag will strukturiert sein. „Die meisten schlafen wenig", so Brenneis, „aber der Tag hat eben 24 Stunden. Und was macht man mit den restlichen 18, 20 Stunden, in denen man nicht schläft?" Die Sozialarbeiter und Pfleger achten darauf, dass die Bewohner genug essen, ihre Medikamente nehmen und ab und zu zum Arzt gehen, kurzum: dass es nicht noch schlimmer wird, als es ohnehin schon ist. Die meisten Männer sind über 50, doch in letzter Zeit kommen immer jüngere ins Haus, hat Brenneis beobachtet. Zurzeit ist der jüngste Bewohner 35.

In diesen mühsam strukturierten Alltag platzte Kilali vor gut zwei Jahren. Sie teilte den Männern mit, dass sie demnächst in Reichtum leben würden. Die verwohnten, blaugrau gefliesten Räume werde sie höchstpersönlich in einen Palast verwandeln. Nur das Schönste und Beste sei gut genug für sie. Ausgerechnet für sie, die Gescheiterten, die im Grunde nichts mehr erwartet hatten vom Leben.

Miriam Kilali arbeitete während ihres Kunststudiums ehrenamtlich in einer Beratungsstelle für Obdachlose, diese Erfahrung prägt sie bis heute. Sie sagt: „Ich konnte nicht ertragen, dass Leute, die weniger haben, auch weniger wert sein sollen." Sie wollte helfen, aber „nicht mit noch mehr Süppchen und noch mehr Deckchen." Kilali ist Künstlerin, also machte sie sich daran, den Anspruch mit ihren Mitteln einzulösen. Einen ersten Prachtbau hatte sie bereits 2005 in Moskau errichtet: Mit viel Gold und Glitzer verhalf sie einem Obdachlosenheim zu Reichtum. Es folgte „Reichtum 2" in Berlin. Nach 15 Monaten Arbeit, die mit 110 000 Euro Spenden finanziert wurde, konnte das rundum erneuerte Haus vor einem Jahr eröffnet werden.

Leider sehen die Kronleuchter ein bisschen nach Plastik aus. Der Stuck ist auch nicht echt, sondern aus Pappmaché. Trotzdem macht das Haus was her, das finden auch die Bewohner. Peter Sternberg half mit, die Möbel zusammenzubauen. Als Dank schenkte die Künstlerin Sternberg das Modell von der Bismarck, einem Schlachtschiff aus dem Zweiten

Aus seiner Stimme spricht Ehrfurcht vor der Künstlerin

Weltkrieg. Der ehemalige Lkw-Fahrer hat zwei Leidenschaften: Modellbau und die Geschichte des Zweiten Weltkriegs. Bedächtig dreht er sich eine Zigarette. Auf seinem schwarzen Couchtisch stapeln sich Bücher von Guido Knopp und Johannes Mario Simmel. Immer, wenn er am Tropf hängt, liest Sternberg. Dreimal am Tag eine Stunde lang.

Und nun? Hat sich etwas verändert in seinem Leben, seit er in einem Kunstwerk wohnt? Ist es ein besseres geworden? Sternberg streicht sich über den Schnurrbart. „Ick sach mal, es sieht jetzt alles anders aus." Er weiß, dass die Künstlerin das Haus nach einem Konzept ausgestaltet hat: Jeder hat ein Foto aus New York über seinem Bett, das er selbst aussuchen durfte. „Die hat die Frau Kilali selber gemacht", sagt er. „Und die Möbel sind alle schwarz oder weiß." Aus seiner Stimme spricht so etwas wie Ehrfurcht vor der Künstlerin. Trotzdem: „Die Treppe", sagt er und runzelt die Stirn. Die Treppe wurde in wochenlanger archäologischer Arbeit von diversen Teppich- und Farbschichten befreit, die alten Holzdielen mit leuchtend roten Schonern bestückt. Trotzdem, findet Sternberg, das Treppenhaus, „das sieht irgendwie unfertig aus".

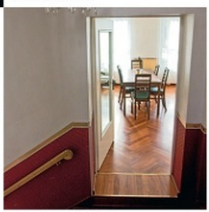
Vor dem ersten Treffen mit der Künstlerin war die Skepsis groß. „Die haben sowieso Schwierigkeiten mit Veränderungen", sagt Brenneis, der Sozialpädagoge. „Und dann soll sogar das eigene Zimmer dran sein!" Kilali zeigte ihnen Bilder vom Moskauer Projekt und forderte sie auf, Farben und Tapeten auszusuchen. Das gemeinsame Gestalten sollte eine Art kunsttherapeutische Wirkung entfalten. „Es war ziemlich – na ja, interessant", sagt sie und muss lachen. Es ist wohl lange her, glaubt sie, dass Sternberg und seine Mitbewohner sich mit solchen Fragen beschäftigt haben. Wenn sie es überhaupt je getan haben.

Bei der Eröffnung traten sich die Journalisten förmlich auf die Füße. Mehrere Fernsehsender berichteten über das „schönste Obdachlosenheim der Welt" und seine Bewohner. „Es war das erste Mal seit langem, dass sie als Personen Beachtung gefunden haben", sagt Brenneis. Nach der Eröffnung klopfte es noch einige Male an seiner Bürotür. Ein bisschen schüchtern fragten die Bewohner, wann denn die nächsten Reporter kämen und ob er sie schon mal für ein Gespräch vormerken könne. Brenneis glaubt, dass der ganze Trubel den Männern womöglich mehr genützt hat als all die schönen Tapeten.

Nach ein paar Tagen war der Medienrummel vorbei. Angelockt von den Zeitungsberichten, trauten sich dann aber die Nachbarn heran, um mit eigenen Augen zu sehen, wer da lebt in dem gelben Haus.



Das „Haus Schöneweide" sticht aus dem grauen Häusermeer des Berliner Südostens hervor. Peter Sternberg (kleines Bild) hat davor 20 Jahre auf der Straße gelebt. Nun schläft er unter einem Kronleuchter





Einmal klingelte einer mit einer Stehlampe unterm Arm und fragte, ob man die nicht gebrauchen könne. Mehr noch als über die Lampe freut sich Brenneis darüber, dass viele Menschen ihre Schwellenangst überwunden haben. Kurz vor Weihnachten brachte ein älteres Ehepaar einen Weihnachtsbaum vorbei. Ein Bewohner bekam eines Tages ein Päckchen mit zwei Stoffenten drin. Eine Frau irgendwo in Deutschland hatte in der Zeitung gelesen, dass es da einen Bewohner gibt, der Enten sammelt. „Über diese Kontakte freuen sie sich sehr", sagt Kilali.

Auch Edward Filip scheint sich über unseren Besuch zu freuen. Er bietet Kaffee an, fischt Nektarinen und polnische Schokolade aus seiner Schreibtischschublade. In seinem Zimmer stehen noch alte Möbel, die Spenden haben nicht für alle Räume gereicht. Es fehlen 20 000 Euro, die Akquise läuft weiter. Filip versinkt fast in seinem durchgesessenen Sofa. Den Tisch aus Eichenimitat schmückt ein Marienbildnis, daneben steht eine Autogrammkarte von der Fernsehrichterin Barbara Salesch, die er tief verehrt. Über dem Bett hängt eine unbekannte Frau in Marilyn-Monroe-Pose.

Filip erzählt, wie er vor mehr als 20 Jahren aus Oberschlesien nach Berlin kam, noch vor dem Fall der Mauer. Am Anfang lief es gut, sagt er. Er fand Arbeit als Maurer und lernte eine Frau kennen. Eine „Negerin", wie er sagt. Als Soldatin hatte sie für die USA in Vietnam gekämpft, bis sie in Berlin stationiert wurde. Zehn Jahre habe er glücklich mit ihr zusammen gelebt, sagt er, dann sei sie an Brustkrebs erkrankt und bald darauf gestorben. „Jetzt bin ich ein Penner", stellt er lächelnd fest. „Auch wenn hier überall die Klunker hängen, wir bleiben trotzdem alle Penner." Dann fällt ihm etwas ein. Er möchte den Besuchern unbedingt seine Karnickel zeigen. Er führt uns die Treppe hinunter, langsam, er hat ein schlimmes Bein und muss regelmäßig zur Krankengymnastik. Es geht durch den Eingangsbereich, der jetzt „Entree" heißt und mit Pilastern geschmückt ist.

Filip öffnet die Tür zum Hof und steuert auf den Stall zu. Er packt sie nacheinander am Nacken, zwei fette Kaninchen, Pumuckl und Micky. Er streichelt ihnen den Bauch und grinst. Die weite Cordhose schlackert dem Mann um die Beine. Dann führt er vor, wie die Karnickel in ihren Stall zurückspringen und schiebt eine Holzplatte über den Verschlag, um sie vor den Ratten zu schützen.

> *„Es braucht nicht viele Mittel, um die Welt zu verändern"*

Kilali lebt zurzeit als Stipendiatin in dem Künstlerdorf Schöppingen an der holländischen Grenze. Sie bereitet „Reichtum 3" vor, diesmal ist New York an der Reihe. „Es braucht nicht viele Mittel, um die Welt zu verändern", sagt sie.

Dass Künstler sich um die Elenden und Ausgestoßenen kümmern, ist nicht neu. Gerade mit neuen Wohnformen wollten sie schon vor hundert Jahren die unteren Schichten beglücken oder gar befreien, wie beispielsweise die Künstler des Bauhauses. Die „gute Form" sollte zu einer guten Gesellschaft führen oder zumindest zu gutem Betragen. An dieser Idee hat sich nicht viel geändert, sie ist zu verführerisch. Zum Leidwesen der Künstler geht diese Rechnung jedoch nicht immer auf.

Wenn man Filip und Sternberg fragt, was all die Kunst um sie herum mit ihnen gemacht hat, wirkt ihr Blick ein wenig hilflos. Sie sind höfliche Männer und wissen die guten Absichten der Künstlerin sehr wohl zu schätzen. Trotzdem wird man den Eindruck nicht los, dass die beiden nicht recht wissen, wie ihnen geschieht. Sie wohnen jetzt in einem Kunstwerk. Im Gemeinschaftszimmer können die Bewohner auf roten Ledersofas unter monochromatischen Gemälden beieinandersitzen und gemeinsam fernsehen. Sie tun es aber nur selten. „Das überlegen sie sich zweimal", sagt Brenneis. In der Gruppe ist Bier trinken nämlich verboten.

Aber immerhin, jetzt sieht alles schick aus. Und ab und zu kommen ein paar Enten per Post.





LICHTSCHEUE SPROSSEN



Erntefrisch schmeckt Spargel am besten. Mit der richtigen Handhabung und Zubereitung werden die weißen und grünen Stangen zu einem Genuss

Von Bianca Winze

Liebliche Speis für Leckermäuler", beschrieb schon Maler Hieronymus Bosch (1450–1516) das königliche Gemüse: Spargel. Liebhaber der Stängel dürfen sich freuen, bald beginnt die Ernte, und sie kommen frisch auf den Tisch.

Nur wenige Wochen im Jahr können Spargel-Freunde dem Genuss des zarten Gemüses frönen. Die Ernte startet etwa Anfang April und reicht traditionell bis zum 24. Juni – dem Johannistag. Die Ernte wird dann beendet, damit die Pflanzen genügend Zeit zum Regenerieren haben, um im nächsten Jahr wieder ausreichend Sprossen zu bilden.

Bis der Spargel auf dem Teller liegt, ist es ein langer Weg. Die Pflanze ist eine mehrjährige Staude, die erst ab dem dritten Jahr vollen Ertrag abwirft. Die Spargelstangen sind eigentlich nur die Sprossen der Staude, deren Wurzelstöcke etwa 35 Zentimeter unter der Erdoberfläche liegen. Sie treiben im Frühjahr nach oben aus. Die weißen Spargelstangen werden, kurz bevor sie die Erde durchbrechen, gestochen. Kommen sie ans Licht, verfärben sich die Stängel violett. Im Gegensatz zum weißen Spargel wächst der grüne über der Erde.

Die Ernte ist auch heute noch mühevolle Handarbeit, die für die Erntehelfer meist mit Rückenschmerzen verbunden ist. Der geringe Ertrag sowie die aufwendige Ernte sind die Gründe, warum Spargel im Vergleich zu anderen Gemüsesorten relativ teuer ist. „Etwa 60 Prozent des Preises setzen sich nur aus den Arbeitskosten zusammen", weiß Heinrich Thiermann, der in Niedersachsen und Brandenburg auf 1 000 Hektar Spargel anbaut. Anbau und Ernte von Grünspargel sind weniger aufwendig, daher ist er günstiger.

Ob grün oder weiß, Spargel schmeckt am besten, wenn er frisch gegessen wird, also wenn die Spitzen fest verschlossen und die Enden nicht hohl, bräunlich und ausgetrocknet sind. Drücken Sie zur Probe die Spargelenden zusammen. Tritt Saft heraus, ist er frisch. Manche klopfen auch zwei Stangen aneinander. Wenn sie „klingen", ist das auch ein Zeichen für Frische.

Spargel gibt es in verschiedenen Handelsklassen – in Fachkreisen inzwischen als Unece-Norm bekannt. Die Vermarktungsnorm der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen soll eine gewisse Qualität sichern und den Einkauf erleichtern. Die Stangen werden aufgrund ihres Durchmessers sowie ihres Aussehens den verschiedenen Klassen zugeordnet. So muss zum Beispiel Spargel der Handelsklasse I einen Durchmesser von zehn Millimetern haben – die Stangen gut geformt und die Köpfe fest verschlossen sein. Eine leicht violette Verfärbung wird toleriert.

Aufbewahren kann man Spargel übrigens zwei bis drei Tage, wenn man ihn in ein feuchtes Tuch wickelt und in den Kühlschrank legt. Damit das „weiße Gold" zur Gaumenfreude wird, sollten Sie bei der Zubereitung einige Regeln beachten. Das fängt beim Schälen an: Spargel wird vom Kopf zum Ende hin geschält. Die Spitze wird dabei ausgelassen. Beim Grünspargel muss nur etwa die untere Hälfte geschält werden. Nehmen Sie die Schale dünn, aber gleichmäßig ab, damit keine holzigen Fasern zurückbleiben. Schneiden Sie die Enden – bei frischem ein bis zwei und bei etwas älterem Spargel vier bis fünf Zentimeter – erst danach ab, so können Sie sehen, ob Sie gründlich geschält haben.

„Liebliche Speis für Leckermäuler" (Hieronymus Bosch, 1450–1516)

Spargel ist gar, wenn er weich ist, aber noch Widerstand bietet

Wer das Schälen scheut oder in Zeitnot ist: Viele Spargelbauern verkaufen ihn gegen einen kleinen Aufpreis geschält. Obwohl das Schälen mit ein bisschen Übung und dem richtigen Handwerkszeug kein Hexenwerk ist. Wer selten Spargel schält, ist mit einem Küchenmesser gut beraten. Besser und ökonomischer geht es mit einem Spar-, Kartoffel- oder speziellen Spargelschäler.

Danach kommt der Spargel in den Topf. Sie können ihn entweder liegend oder in einem Spargeltopf stehend kochen. Der Topf sollte keinesfalls aus Aluminium sein, denn die Inhaltsstoffe des Spargels können mit dem Aluminiumoxid reagieren und die Stangen grau färben. Diese sollten knapp mit Wasser bedeckt sein; wenn sie stehend gekocht werden, können die Spitzen ein wenig aus dem Wasser ragen – sie werden bei geschlossenem Deckel durch den Dampf gar. Die Stangen erst in das Wasser geben, wenn es kocht. Die Garzeit liegt zwischen 15 und 20 Minuten – je nachdem, wie dick







„Unser Spargel kommt vom Feld (linke Seite) zum Sortieren (rechts) und von dort direkt zum Verbraucher", erklärt Spargelbauer Heinrich Thiermann. Rund 20 Prozent seiner Ernte kann man auf dem Markt und an Ständen kaufen

FOTOS: © SASCHA. MONTAG / ZEITENSPIEGEL



Seit 20 Jahren wird Spargel unter der Folie angebaut. Alles ist Handarbeit, einziges Hilfsmittel ist der Erntewagen

sie sind. Grüner Spargel braucht wegen seines geringeren Durchmessers meist nur fünf bis acht Minuten. Als Garprobe können Sie mit einem Messer in das Ende stechen. Es sollte weich sein, aber noch etwas Widerstand bieten.

Spargel-Liebhaber genießen den „König des Gemüses" auf unterschiedlichste Weisen: Die einen schwören auf zerlassene Butter, andere servieren ihn mit Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln, Schinken, Pfannkuchen, Schweinerücken oder Schweinelendchen. Übrigens, laut Knigge wird Spargel mit der Spitze nach links auf dem Teller platziert und von der Spitze her verspeist – mit Messer und Gabel. Früher wurde er mit den Fingern gegessen, da die Messerklingen, sobald sie mit Spargel in Berührung kamen, oxidierten.

Wer den Rest des Jahres nicht auf Spargel verzichten will, kann ihn bedenkenlos einfrieren. Einfach waschen, schälen und portionsweise eintüten. So ist der Spargel mindestens sechs bis acht Monate haltbar. Eingefrorener gekochter Spargel schmeckt nach dem Auftauen dagegen weniger aromatisch und ist nicht mehr so bissfest.

Spargel ist gesund und hat nur wenige Kalorien

Schon die alten Griechen schätzten das Gemüse. Hippokrates nutzte die Wurzeln, um daraus eine harntreibende Medizin herzustellen. Bei betuchten Römern durfte er auf keiner Festtafel fehlen. Den Römern haben wir es auch zu verdanken, dass der Spargel in unsere Breitengrade kam, sie brachten ihn vermutlich auf ihren Eroberungszügen mit. In Deutschland war er lange Zeit nur als Heilpflanze bekannt und wurde hauptsächlich in Klostergärten gepflanzt. Als Nahrungsmittel wurde der Asparagus erstmals Mitte des 17. Jahrhunderts im Stuttgarter Lustgarten angebaut. Der französische König Ludwig XIV. (1638–1715) aß ihn sogar so gern, dass er seine Gärtner dazu gezwungen haben soll, ihn auch im Winter anzubauen.

Die große Zeit des Spargels in Deutschland begann allerdings erst im 19. Jahrhundert, als man ihn auch in Dosen konservieren konnte. Seit dieser Zeit wird hierzulande auch mehr weißer als grüner Spargel angebaut. Heute gehört die Bundesrepublik zu den führenden Spargelerzeugern. Die Anbaufläche liegt bei etwa 21 000 Hektar, die 2008 ungefähr 92 700 Tonnen Spargel hervorbrachten. Die größten Anbaugebiete gibt es in Niedersachsen, Brandenburg und Nordrhein-Westfalen. Diese sind aber nicht automatisch die bekanntesten. „Spargel wird vor allem mit Schwetzingen, Bruchsal, Schrobenhausen und der Pfalz verbunden", weiß der 68-jährige Spargelbauer Thiermann, der im vergangenen Jahr 6 000 Tonnen ernten konnte.

Beim Genuss von Spargel freuen sich nicht nur die Geschmacksnerven, sondern auch die Figur – wenn man ihn nicht gerade mit Sauce Hollandaise genießt. Spargel besteht zu etwa 93 Prozent aus Wasser, 100 Gramm haben nur ungefähr 20 Kalorien. Neben der entschlackend wirkenden Asparaginsäure enthält Spargel Kalium, Kalzium, Vitamin A, B_1, B_2, C und E sowie Folsäure. Auffällig ist der Geruch, den er bei etwa 50 Prozent der Menschen auf der Toilette hinterlässt. Schuld daran ist ein Enzym, das die Asparaginsäure in schwefelhaltige Stoffe zersetzt.

Doch das hindert wohl die wenigsten am Genuss. Und somit können sich in den nächsten Wochen alle Leckermäuler über die grünen und weißen Gaumenfreuden freuen.

FOTOS: © (SPARGEL) SASCHA MONTAG / ZEITENSPIEGEL (LÄFER) JOHANN LÄFER