

Wie lange bleibst du? – „Arche"-Mitarbeiter versorgt eine Familie in Hellersdorf.
Fotos Sascha Montag

Mit den Nudeln kommen die Bildungschancen

Isoliert zu Hause – gerade für sozial prekäre Familien eine Belastung. Die Helfer der „Arche" versuchen gegenzusteuern – nicht nur mit Lebensmitteln.

Von Kristin Kasten



Notbesetzung: Mitarbeiterinnen bei der virtuellen Haushaltshilfe.

Eine Kinderhand presst sich an die Glasscheibe der Haustür. Sie gehört der dreijährigen Sham. Das Mädchen steht barfuß auf den Fliesen im Hausflur eines Plattenbaus. Sie lacht, guckt ihren Vater an, der hinter ihr steht. Auf der anderen Seite der Glastür drückt ein Mann seinen Handrücken ebenfalls gegen das Glas. „Sham!", ruft er. „Geht hoch, wir kommen!" Er muss Abstand halten, eineinhalb Meter, die Ansteckungsgefahr minimieren. Erst als Vater und Tochter die Stufen hochsteigen, drückt er mit dem Ellenbogen die Klinke runter und zieht die Tür ein Stück weit auf. In seinem Arm trägt er eine große Tüte mit Lebensmitteln. Der Mann ist Pastor Bernd Siggelkow, 56, Gründer des christlichen Kinder- und Jugendhilfswerks „Die Arche".

„Über Nacht ist das Hilfesystem in Deutschland zusammengebrochen, alle haben zugemacht, und keiner weiß mehr, an wen er sich wenden kann", sagt Siggelkow, der die Hilfsorganisation vor 25 Jahren gegründet hat. Vor dem Beginn der Corona-Krise unterstützte und versorgte die „Arche" deutschlandweit bis zu 4500 Kinder täglich. Doch seit Mitte März sind alle 27 Standorte auf unbestimmte Zeit geschlossen. Im Berliner Stadtteil Hellersdorf arbeitet eine Notbesetzung mit fünfzehn statt der üblichen vierzig Mitarbeiter. Im Keller des alten Schulgebäudes stapeln sich Lebensmittel, Hygieneartikel und Spielzeug bis unter die Decke. Die Mitarbeiter der „Arche" fahren zu den Familien, versorgen sie mit dem Nötigsten. Wenn die Kinder nicht in die „Arche" kommen können, kommt die „Arche" zu den Kindern.

„Letzte Woche war ich bei einer achtköpfigen Familie, die auf 70 Quadratmetern wohnt. Denen fällt die Decke auf den Kopf", sagt Siggelkow, dunkelblauer Kapuzenpulli, Jeans, schwarze Brille. Die „Arche" hat Gruppenchats eingerichtet, streamt jeden Tag eine Stunde live, bietet Hausaufgabenhilfe per Videotelefonie an. Kinder, die kein Smartphone haben, bekommen eins. Hauptsache, der Kontakt reißt nicht ab. Ein Kraftakt.

Die Ausgangsbeschränkungen treffen finanzschwache Familien besonders schwer. Die kostenfreien Mahlzeiten in Schulen, Kindergärten und Jugendzentren fallen weg. Nun müssen viele Eltern ihre Kinder ganztags versorgen und gleichzeitig ihr Soziallleben auf engstem Raum organisieren. Die Familien geraten unter Druck. Da sind Konflikte programmiert – und die können schnell in Gewalt enden. „Unsere große Sorge ist, dass sich mit der Dauer der Isolation die häusliche Gewalt in den Familien erhöht", sagt Melike Yar von „Save the Children", „und die Kinder damit sowohl zu Beobachtern als auch zu Opfern häuslicher Gewalt werden." Die Kinderrechtsorganisation appelliert an den Staat, die sozialen Hilfen und Beratungssysteme aufrechtzuerhalten: „Es darf nicht sein, dass mit der Verringerung der Zahl der Ansteckungen die Zahl der Kinderschutzfälle steigt."

Beim Berliner Kindernotdienst sind die Zahlen der Inobhutnahmen bislang nicht angestiegen. „Aber da rollt etwas auf uns zu", sagt Uwe Bock-Leskien, Leiter des Kindernotdienstes. Die momentane Situation vergleicht er mit einer Blackbox: „Die Mitarbeiter aus Kitas, Schulen, Horten und auch viele ambulante Helfer haben keinen direkten Kontakt mehr zu den Familien." Gerade im Bereich der kleinen Kinder sei das hochproblematisch. „Wir können nur an Nachbarn oder Bekannte appellieren, dass sie mögliche Bedenken schnell bei der Hotline Kinderschutz, dem Kindernotdienst oder den zuständigen Krisendiensten der Jugendämter melden."

Für ihre Familien sind die Mitarbeiter der „Arche" permanent erreichbar. „24 Stunden am Tag", sagt Sina Wollmann, 36. Die Sozialpädagogin leitet den Kleinkinderbereich in der „Arche". Hier werden täglich vierzig Kinder zwischen zwei und sechs Jahren betreut. Die plötzliche Stille in den Räumen sei nur schwer auszuhalten. Und die Ungewissheit, ob es allen Kindern gutgehe. Auch in der Hellersdorfer „Arche" gibt es Familien, die unter Aufsicht des Jugendamts stehen, weil es sexuellen Missbrauch oder Gewalt im Familienumfeld gab. „Gerade bei solchen Familien rufe ich täglich an, mache auch Videotelefonate, damit ich sehe, dass es den Kindern gutgeht", sagt Wollmann. Zweimal die Woche bringt sie den Familien gespendete Lebensmittel oder Spielsachen vorbei, manchmal auch nur ein paar Schuhe, wenn das einzige Paar der Kinder plötzlich verschwunden ist. Doch sie muss Abstand halten, kann die Wohnungen nicht betreten. So wenig direkten Kontakt wie nötig soll sie haben, aber so viel wie möglich.

Der Missbrauchsbeauftragte der Bundesregierung, Johannes-Wilhelm Rörig, äußert sich in einem Schreiben besorgt über die Folgen der Kontaktsperre. „Eine mögliche Gefährdungslage oder Zuspitzung einer familiären Krisensituation wird noch schwerer bemerkt werden, ein Kind in Not noch leichter aus dem Blick geraten." In der vom Coronavirus stark betroffenen Stadt Wuhan habe die Gewalt in der Familie während der Quarantäne deutlich zugenommen. Aus Italien und Spanien kennt man ähnliche Entwicklungen.

Die Berliner Senatsverwaltung will so ein Szenario in Deutschland unbedingt verhindern. „In Berlin sind alle Jugendämter mit Krisendiensten unterwegs und erreichbar", sagt Kerstin Stappenbeck, Abteilungsleiterin bei der Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie. „Wir schließen zwar die Anlaufstellen, aber nicht deren Angebote für Krisenfälle, und auch die Hilfen laufen weiter." Familienhelfer würden mit den Familien in Kontakt bleiben, telefonisch oder über digitale Medien. „Und in Kinderschutzfällen bleiben Hausbesuche – ganz klar – notwendig." Das bedeutet aber auch: Die Mitarbeiter des Jugendamts kommen nur noch im Notfall in die Familien.

Bernd Siggelkow trägt sein Handy immer bei sich. Es könnte ja ein Hilferuf kommen. So wie jetzt. „Entschuldigung", sagt er und lässt seine Finger über das Display fliegen, „aber hier eskaliert es gerade." Eine Mutter schreibt, es gibt Streit mit der Tochter. Die Zwölfjährige kommt mit den Hausaufgaben nicht zurecht. Die psychischen Probleme der alleinerziehenden Mutter und die finanzielle Notlage verschärfen den Konflikt. Ein Mitarbeiter soll bei der Familie vorbeifahren, Lebensmittel liefern, Hilfe anbieten.

Eine Stunde später parkt Florian Egert, 44, einen weißen Kleinbus der „Arche" vor einem grauen Plattenbau im Berliner Stadtteil Marzahn, wo die Familie lebt. Der Sportpädagoge leitet den Kinderbereich, in dem Kinder von sechs bis zwölf Jahren betreut werden. Er greift sich zwei weiße Tüten von der Ladefläche, in der einen sind frisches Obst und Gemüse, in der anderen haltbare Lebensmittel. Kartoffelpüree, Nudeln, Dosensuppen, Marmelade. Egert schleppt die Tüten in den zweiten Stock hoch. Er kennt den Weg.

Mutter und Tochter öffnen dem hochgewachsenen Mann die Wohnungstür. „Uns geht es nicht so gut", bricht es aus der Mutter hervor. Sie erzählt von ihrer verzweifelten Suche nach günstigen Lebensmitteln. „Du kommst in Geschäfte, und da kosten die Nudeln plötzlich 85 Cent statt 45 Cent. Das läppert sich." In vier Geschäften sei sie gewesen, im Schlepptau immer ihre jüngste Tochter, drei Jahre alt. Dazu noch der Stress mit den Hausaufgaben, sechzig Seiten müsse die große Tochter bearbeiten. „Ich bin keine Lehrerin", sagt die Mutter. Florian guckt die Tochter an: „Mit wem möchtest du denn gerne Hausaufgaben machen?" – „Mit dir."

Die Bildungschancen vieler der „Arche"-Kinder werden in den nächsten Wochen weiter sinken. Sie haben ungleich schlechtere Lernbedingungen als viele Altersgenossen. In beengten Wohnverhältnissen ohne eigenen Schreibtisch ist an konzentriertes Lernen kaum zu denken. Viele Eltern möchten helfen, können aber nicht, weil ihnen die Grundlagen oder Sprachkenntnisse fehlen.

Einer, der es trotzdem schaffen will, ist Angelo, 11. Der Junge hat sechs Geschwister. Gerade erst hat er die Empfehlung für das Gymnasium bekommen. Florian Egert stellt eine Tüte mit Nahrungsmitteln und einen kleinen Karton mit Babynahrung vor der Haustür der Familie ab. Angelos kleine Schwester Amalia, die in die erste Klasse geht, flitzt in kurzen Hosen und T-Shirt durch die Tür. „Halt!", ruft der Sportpädagoge. Der Ruf bringt das Mädchen abrupt zum Stehen. „Ich kann dich heute nicht umarmen. Aber bald wieder, ja?", sagt Florian. Amalia verhaspelt sich, nennt Florian „Papa", kichert.

Die Nähe, die die „Arche" den Kindern sonst gibt, sie fehlt allen. „Die Kinder können nicht verstehen, warum sie uns jetzt nicht mehr um den Hals fallen können." Florian ist für viele Kinder ein Familienersatz: Vater, Onkel, großer Bruder. „Als ich damals in der ‚Arche' angefangen habe, war die erste Frage: ‚Wie heißt du?' und die zweite: ‚Wie lange bleibst du?'" Und so gab es in den letzten Tagen Tränen an den Haustüren.

Am Nachmittag können die Kinder den Mitarbeitern der Arche zumindest wieder virtuell nahe sein. Um 15 Uhr beginnt der tägliche Livestream. Auch ein paar Eltern sitzen mit vor den Bildschirmen. Familienzeit. Bislang sei kein Konflikt eskaliert, sagt Bernd Siggelkow. „Die Familien, die sonst gefährdet sind, scheint die Not zusammenzuschweißen." Doch es liegen noch viele Wochen vor ihnen. Und so versucht der Pastor, die Familien im Livestream bei Laune zu halten. Er begrüßt jedes Kind euphorisch, erzählt Witze, stellt Knobelaufgaben. Die Verbindung zu den Kindern zu kappen fällt ihm sichtlich schwer. Ermattet setzt er sich auf eine Bank. „Wir reden bei uns von professioneller Nähe, nicht Distanz", sagt Siggelkow, „dafür wurden wir jahrelang kritisiert, weil das nicht in die Sozialpädagogik passt."

Jetzt könnte es der große Vorteil der „Arche" sein. So wie heute Morgen, als die überforderte Mutter um Hilfe bat. Ein Gespräch, zahllose Nachrichten und eine Stunde Hausaufgabenhilfe später haben sich die Wogen geglättet. Gerade schrieb die Mutter: „Ihr müsst euch doch schon um so viele Kinder kümmern. Und jetzt auch noch um meines." Bernd Siggelkow antwortete: „Jedes Kind ist das wichtigste."

HIER SPRICHT DER GAST SPEZIAL VON JÜRGEN DOLLASE

Von den Wundern des „japanischen Maggi"



„Kochen in der Krise", Folge 2: Unentbehrliche Zutaten (und ein schnelles Osterdessert)

Vorräte anzulegen ist die eine Sache. Aus Konserven oder Fertiggerichten aber etwas zu machen, das man gern isst, eine ganz andere. Wer mit einfachsten Mitteln Abwechslung in den kulinarischen Alltag bringen möchte, kann das nur mit einer Kollektion von Zutaten tun, die in fast jedem Zusammenhang gute Dienste leisten. Hier eine Auswahl nützlicher Produkte, die auch eine Krisenküche bereichern können. Bitte beachten Sie: Die Vorschläge sind strikt praktisch orientiert. Wenn wir wieder mehr Freiheiten haben, können wir ja wieder wählerischer werden.

Bei der geschmacklichen Basis sind für Suppen, Saucen und zum Garen in Flüssigkeiten Fonds aus dem Glas sehr nützlich. Sie finden sich mittlerweile fast überall und schaffen je nach Reduktion einen mehr oder weniger komplexen Geschmack. Suppenwürfel und Co. haben oft den penetranten industriellen Geschmack, den man ja eigentlich vermeiden will. Sahne ist immer gut, ungesalzene Butter ist variabler als bereits gesalzene. Flüssigkeiten gewinnen oft auch durch getrocknete Pilze wie etwa Steinpilze oder Mischpilze oder – ein oft vergessener „Trick" – getrocknete Kräuter wie die beliebten provenzalischen Kräuter, aber auch Liebstöckel, Bohnenkraut, Majoran oder Dill. Bei den Gewürzmischungen sollte man lieber in ein gutes Curry als in allzu festgelegte Mischungen für bestimmte Gerichte investieren. Bei den Ölen geht es immer um Olivenöle einer Qualität, die klar „nach Oliven" schmecken sollte, und um ein neutrales Kernöl für Mayonnaisen et cetera. Ein Gewinn lässt sich bei Salatsaucen, aber auch bei vielen anderen, warmen Saucen und speziell bei Tomatensaucen mit guten Essigen erzielen. Das gilt nicht nur für die Balsamico-Essige, sondern vor allem für Fruchtessige und noch mehr für Balsam-Fruchtessige. Sie bereichern ungemein und schmecken ebenso angenehm wie besonders. Man kann sie gut mit Zitronensaft und gutem Honig kombinieren. Die Balance von einer speziellen Säure mit einer speziellen Süße (also nicht einfach Zucker) ist das Geheimnis vieler guter Salatsaucen.

Für das italienische Fach empfehle ich gute italienische Eiernudeln, weil sie weicher werden und mit vielen Saucen besser schmecken als die oft zu stark gelobten Nudeln aus Hartweizengrieß. Parmesan am Stück ist besser, weil man ihn auch in Form von Spänen einsetzen kann, und für den Saucenaufbau lohnen Tomatenkonserven, Passato, Tomatenmark, getrocknete Tomaten (auch als Püree) und natürlich Oliven in jeder Form.

Im asiatischen Fach kann man Sesamöl, braunen Reisessig und Sojasauce am besten durch das „japanische Maggi" Dashi (hell oder dunkel) ergänzen. Wer das nicht kennt, wird verblüfft sein, was diese Zutat in vielen Zusammenhängen an Geschmack bringt. Sehr nützlich ist auch eingelegter Ingwer, und zwar sowohl die Stücke als auch der Sirup. Weitere gute Zutaten sind zum Beispiel Sauerrahm und Frischkäse, Gemüsekonserven wie Rote Bete, süßsauer eingelegte Gemüse wie Kürbis oder Gurken und natürlich eingelegte Gurken – allerdings mehr als Gewürz in kleinen Würfeln oder wegen des Suds, der als feine Würznote Hervorragendes leisten kann. Das gilt übrigens auch für Fischkonserven wie Thunfisch. Mischen Sie einmal abgetropfte, in Wasser konservierte Stücke mit Sahne und würzen die Sauce mit etwas Dashi!

Auch an die Texturen sollte man denken, und das nicht nur bei Salaten. Pinienkerne, Nüsse aller Art, aber auch Toastbrot für Croutons, diverse Früchte und gut haltbare Gemüse (roh und sehr klein oder fein geschnitten) machen viele Salate, Ragouts und andere Zubereitungen zu einem plastischen Geschmackserlebnis. Und, last but not least: Dünne Scheiben Bauchspeck dienen als Aromengeber wie auch als (geröstete) Textur.

Zum Schluss hier ein wunderbares und sehr einfaches Dessert zu Ostern. Streichen Sie eine nicht zu dünne Schicht Pflaumenmus rund aus und bedecken Sie die Schicht mit einem Mix aus frischen Beeren und Obststückchen, Physalis-Hälften, Rote-Bete-Würfeln (circa 1 x 1 cm), kleinen Würfeln von Marzipanrohmasse (circa 0,5 x 0,5 cm) und Granatapfelkernen. Obenauf kommen Zitronenzesten, leicht in etwas Butter und Zucker geröstete Mandelscheiben und ein Faden Balsamico-Essig. Ich wünsche ein frohes Fest!



Jürgen Dollase schreibt hier alle 14 Tage, normalerweise seine Gastro-Kritik „Hier spricht der Gast".

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt. Alle Rechte vorbehalten. Zur Verfügung gestellt vom Frankfurter Allgemeine Archiv