

# MITTAGESSEN IM RETTUNGSBOOT ARCHE MÜLHEIM

Helmut Nick und Ralf Böddingmeier waren wieder im Einsatz, um für unsere etwas andere „Gastro-Kolumne“ die Suppen-Küchen und Hilfseinrichtungen dieser Stadt unter die Lupe zu nehmen. An einem Dienstag im November um die Mittagszeit finden sich unsere Gastrokritiker in der Arche in Mülheim ein. Etwas versteckt hinter der Stadthalle gelegen, steht hier ein Containerbau mit Terrasse. Hier gibt es von montags bis freitags für Wohnungs- und Obdachlose von 12:00 bis 14:00 Uhr eine warme Mahlzeit und Getränke.

**W**elch Freude! Heute gibt es hier der Deutschen vermutlich liebstes italienisches Essen: Spaghetti Bolognese, liebevoll „Bolo“ genannt. Für viele ist Bolognese mit Endiviansalat eine Kindheitserinnerung! Hier in der Arche kostet der Genuß unglaubliche 1 Euro, wobei man natürlich nicht vergessen darf, dass es sich hier um eine konkrete Hilfe für Wohnungs- und Obdachlose handelt, die eben nicht für jede\*n zur Verfügung steht. Die Einrichtung wird seit Februar 2022 vom Verein Arche für Obdachlose e.V. betrieben und ausschließlich aus Spendenmitteln finanziert.

Aber zurück zum sehr gut gefüllten Teller, den wir bei der Essensausgabe ausgehändigt bekommen: Reichlich Spaghetti, darüber eine sämige Soße, nach Tomaten duftend,

glänzend, mit knusprig angebratenem Rinderhack. Tatsächlich wird hier immer ohne Schwein, aber mit Fortune gekocht. Dazu Endivie mit Feta-Würfeln – lecker und herzerwärmend. Die Nudeln herrlich bissfest, die Soße gut abgeschmeckt, insgesamt ausgewogen im Geschmack, tomatig und der Salat wie von Muttern zubereitet.

Helmut und ich haben Respekt vor der Fülle des Tellers. Letztlich bleibt keine Nudel übrig, nicht nur auf unseren Tellern, sondern auch bei all den anderen Gästen, die sich auf die sieben Tische im inneren Speiseraum und an den Biertischen auf der Terrasse verteilt haben. Alle Plätze sind heute

besetzt und die Gäste voll des Lobs. Dass es hier wochentäglich auch immer eine vegetarische Alternative gibt, ist dem Koch Helmut Zoch zu verdanken, dessen Catering-Dienst das Essen unweit der Arche zubereitete und anlieferte. Zoch gehört zu den guten Geistern Mülheims, sein Bistro am Wiener Platz ist für viele das Wohnzimmer, und da es

der Stadt Köln bisher nicht gelungen ist, auf dem Platz eine öffentliche Toilettenanlage zur Verfügung zu stellen, ist er kulant mit dem Gäste-WC – alles nicht selbstverständlich. Neben Veranstaltungen, Lesungen und politischen Diskursen hat er auch mal eine Steckdose frei – ein wenig Strom in der Not –, wenn man danach fragt.

Angenehm gesättigt machen wir uns auf den Heimweg. Im Gegensatz zu vielen anderen, die heute hier zu Gast waren, fahren wir jedoch zurück in unser bürgerliches Leben. Wir haben gelernt, dass es hier in der Arche keinen festen Speiseplan, sondern jeden Tag ein leckeres Überraschungsmenü gibt. Daneben bietet die Arche Kleiderkammer, Beratungskompetenz, Postadresse, Möglichkeit zum Quatschen, Ausruhen und Aufwärmen. Die Arche ist für die Schäl Sick und besonders für Mülheim ein wichtiger Anbieter im niederschwelligen Bereich. Und das Essen hat für uns einen Stern verdient.



MdV der OASE und Gourmet –  
Ralf Böddingmeier  
Foto: Privat



Gelernter Koch und  
Hobbyfotograf – Helmut Nick  
Foto: Bacher



Da werden Kindheitserinnerungen wach: Spaghetti Bolognese mit Endivie zum Mittagstisch der Arche Mülheim.  
Foto: Helmut Nick

► [www.arche-obdach.org/muelheimer-arche/](http://www.arche-obdach.org/muelheimer-arche/)