

## Ökumenischer Suppen-z'Mittag

Die Veranstalter freuen sich über 1060 Franken, die im katholischen Pfarreisaal Steckborn gespendet wurden



Der neue Koch Roger Capt mit Organisatorin Daniela Scherrer-Ullmann (links) und Pfarreiratspräsidentin Anita Wirz in der Küche des katholischen Gemeindehauses Steckborn anlässlich des ökumenischen Suppen-z'Mittag.

(et) Ab 11.30 Uhr strömten die erwartungsvollen Gäste einzeln und in kleinen Gruppen am vergangenen Samstag in den Pfarreisaal der katholischen Kirchgemeinde St. Jakobus-Steckborn. Dort hatten die Organisatorin Daniela Scherrer-Ullmann und das Pfarreirat-Team achtundvierzig Plätze für den ökumenischen Suppen-z'Mittag in edler Schlichtheit dekoriert und eingedeckt. Überall in Reichweite standen Bastkörbe mit hellem Brot und Glaskaraffen mit klarem Wasser. Die Spezialität des Tages wurde jedoch jedem Gast einzeln am Tisch frisch und heiss serviert: eine währschafte Bündner Gerstensuppe.

Wie der neue Koch Roger Capt, der an diesem Samstag sein Debüt gab, erläuterte, es ist der relativ kleine Anteil fein gewürfelten Bündnerfleischs, das den grossen geschmacklichen Unterschied zur gemeinen Gerstensuppe ausmacht. Sein Geheimrezept: Am Vortag eingelegte weisse Bohnen werden drei bis vier Stunden lang weichgekocht. Getrennt davon werden Bündnerfleisch, Rohschinken, Sellerie und Karotten mit viel Rollgerste, Lauch und Zwiebeln in etwas Sonnenblumenöl gedünstet. Das Ergebnis wird mit Gemüsebouillon aufgefüllt, und etwas Weissmehl wird eingestreut. Nach eineinhalb Stunden Kochzeit kommen die weichgekochten Bohnen hinzu. Dann wird grosszügig mit Rahm verfeinert, mit Pfeffer, Salz und frischer Petersilie abgeschmeckt und dann nur noch warm gehalten.

ten. Die so komponierte Bündner Gerstensuppe war am Samstag ein Genuss für jeden Liebhaber rustikaler Eintöpfe. Die von den aufmerksamen Helferinnen und Helfern angebotenen Nachschläge wurden ihnen fast immer freudig abgenommen. Wer sich dann doch noch etwas Platz für Süsses reserviert hatte, konnte zum Kaffee zwischen verschiedenen selbst gebackenen Torten wählen. Es war eine sehr schöne gemeinsame Mahlzeit, die vom anheimelnden Summen vieler gedämpfter Gespräche begleitet wurde.

Die die in Steckborn halbjährlich stattfindenden ökumenischen Suppentage werden abwechselnd von der katholischen und der evangelischen Kirchgemeinde ausgerichtet. In St. Jakobus liegen Organisation und Durchführung von solchen Veranstaltungen, öffentlichen Anlässen und explizit auch von ökumenischen Projekten beim Pfarreirat. Die Kirchgemeinde sagt unter anderem über den Pfarreirat auf ihrer Website: «Gewählt werden die Pfarreiratsmitglieder alle vier Jahre gleichzeitig mit dem Kirchgemeinderat [...] Während der Kirchgemeinderat verwaltet, ist der Pfarreirat für das Gestalten zuständig». Pfarreiratspräsidentin Anita Wirz brachte das am Suppen-z'Mittag bescheiden und pragmatisch auf den Punkt: «Wir sind helfende Hände».

### Unterstützung von Wasserprojekten in Ghana

Wie eine Informationswand im Pfarreisaal zeigte, gehen auch dieses Jahr die Erträge und Spenden wieder an das Wasserprojekt Ghana der Ernst Peyer Stiftung Bern. Die Ernst Peyer Stiftung ist politisch und konfessionell unabhängig. Sie verfügt über zuverlässige, langjährige Partner in Ghana, deren tägliche Arbeit es ist, für arme Dorfgemeinschaften und Spitäler in den Dürregebieten des Landes die Versorgung mit Trinkwasserbrunnen und Hygieneanlagen zu verbessern. Sie schulen in einem weiteren Schritt die ortsansässige Bevölkerung darin, diese Anlagen in gutem Zustand zu erhalten, zu reparieren und gegebenenfalls auszubauen. Die Gäste des ökumenischen Suppen-z'Mittag unterstützten so am vergangenen Samstag mit ihren Oboli und Spendenbeträgen im Gesamtwert von erfreulichen 1060 Franken eine Serie von nachhaltigen Projekten, die die Chancen, zu überleben und gesund zu sein, für die Ärmsten der Armen auf dieser Welt verbessern.