

BERLIN-MACHER

DASS BERLIN DAZU VERDAMMT IST, IMMERFORT ZU WERDEN UND NIEMALS ZU SEIN, WUSSTE SCHON IM JAHR 1910 DER PUBLIZIST UND KUNSTKRITIKER KARL SCHEFFLER. EIN OFT ZITIERTER SATZ, DER NOCH HEUTE GILT. UMSO MEHR SIND MENSCHEN GEFRAGT, DIE VOR ODER HINTER DEN KULISSEN ETWAS BEWEGEN UND DIE STADT EIN STÜCK VORANBRINGEN. WIR STELLEN SIE IN JEDER AUSGABE VOR, DIE BERLIN-MACHER. **DIESMAL ANDREAS BRANDS**

Von Detlef Untermann

44

Mit dem franziskanischen Gruß „pax et bonum“ („Friede und alles Gute“) werden in der Wollankstraße in Berlin-Pankow täglich über 300 Not leidende Menschen begrüßt. Und die Suppenküche im dortigen Franziskanerkloster hat für diese Menschen tatsächlich ein Stück Frieden und viel Gutes zu bieten. Denn neben der Essensausgabe gibt es eine Kleiderkammer, eine Hygienestation mit Duschen und Waschmaschinen für Wäsche sowie eine Sozialbetreuung. Seit Oktober vergangenen Jahres leitet ein alter Bekannter diese Einrichtung: Bruder Andreas Brands, der von 2001 bis 2007 als Guardian dem Kloster in Pankow vorgestanden ist und den neuen Speisesaal der Suppenküche in dieser Zeit maßgeblich mit geplant und realisiert hat. Nun ist er zurück in der Wollankstraße und kann hier sein christliches Werk fortsetzen.

Begonnen hat die kirchliche Orientierung Brands in seiner Heimatgemeinde Moers im Ortsteil Repelen. In der Gemeinde St. Martinus, die in den Kindertagen des kleinen Andreas

noch von Franziskanern betreut wird, entstehen erste Bande zu den künftigen Ordensbrüdern. „Für meinen Weg in den Orden war diese Zeit ganz entscheidend“, erinnert er sich. Der endgültige Entschluss, Theologie zu studieren und Priester zu werden, fällt während des Zivildienstes. Die „Gemeinschaft“ ist für ihn der Grund, sich gegen ein Alleinleben als Weltpriester zu entscheiden und den Schritt ins Kloster vorzuziehen. 1987 tritt Brands in den Orden ein und absolviert mit Postulat und Noviziat seine zweijährige „Grundausbildung“. Es folgt von 1989 bis 1994 das Studium der katholischen Theologie in Münster und Lyon, das er mit dem akademischen Grad Dipl.-Theol. abschließt.

Mit dem nicht ernst gemeinten Einwand, „lasst mich noch was Anständiges machen“, unterbricht Bruder Andreas mit dem Verzicht auf die Priesterweihe den üblichen Ausbildungsgang im Kloster und lässt sich an der Münsteraner Fachschule für Sozialpädagogik zum Erzieher mit Schwerpunkt Jugendheim und Heim-

erziehung ausbilden. Nach diesen zwei Jahren ist er dann soweit. 1997 wird er in Münster zum Priester geweiht und landet als Ordenspriester im wahren Leben. Mit drei weiteren Brüdern gründet er 1998 in Neubrandenburg in Mecklenburg-Vorpommern ein „Kloster im Plattenbau“ – mitten unter den Leuten. „Dort im Osten, in dem das Christentum nicht so verbreitet war, war das besonders wichtig“, gehören für ihn – damals wie heute – Nähe zu den Menschen und klösterliche Präsenz eng zusammen. Seinen priesterlichen Aufgaben kommt er in der Gemeinde St. Josef – St. Lukas nach, in der er seelsorgerisch mitarbeitet. Sein zweites, wenn man so will, sozialpädagogisches Standbein setzt er bei der Caritas ein und leitet den örtlichen Kinder- und Jugendnotdienst. Dies tut er drei Jahre lang, dann ruft Berlin.

Zu dieser Zeit gibt es die Suppenküche im Kloster in Pankow bereits seit zehn Jahren. Gegründet hat sie 1991 Schwester Monika. In den ersten Tagen nach dem 4. April kommen vier



Foto: Christian Liebmann

Bruder Andreas Brands leitet im Franziskanerkloster in Pankow die Suppenküche mit 160 Essplätzen, 300 Menschen kommen täglich

bis fünf Menschen. Zehn Jahre später ist der Strom von Bedürftigen auf 400 bis 500 täglich angeschwollen. Die Suppenküche platzt aus allen Nähten. Bruder Andreas geht das Problem an, ein neuer Speisesaal wird geplant. Drei Millionen Euro wird der Neubau einschließlich der ökologischen Sanierung des denkmalgeschützten Klosters und der Umrüstung auf einen niedrigeren Energieverbrauch am Ende kosten. 50 Prozent kommen vom Land Berlin und der Europäischen Union (EFRE – Europäischer Fonds für regionale Entwicklung), 50 Prozent müssen die Franziskaner selbst aufbringen. Dafür verkaufen sie die Hälfte des 13000 Quadratmeter großen Gartens. Am 20. Juli 2004 ist es endlich geschafft. Der neue Speisesaal wird offiziell eingeweiht, sogar Bundestagspräsident Wolfgang Thierse gibt sich die Ehre.

160 Essplätze bietet der neue Saal, der mit dieser Kapazität mittlerweile ausreicht. „Heute kommen täglich um die 300 Menschen. Viel mehr ist auch nicht zu bewerkstelligen“,

denkt Bruder Andreas mit Schrecken an die Tage zurück, als es teilweise fast doppelt so viele waren. Die Entspannung ist durch die anderen Einrichtungen und Initiativen wie „Berliner Tafel“ oder „LAIB und SEELE“ entstanden, die einen Teil der bisherigen Gäste aufgenommen haben. „Die Bedürftigkeit ist ja nicht weniger geworden“, weiß der 46-Jährige, der für den Betrieb der Suppenküche jährlich 350000 Euro benötigt. Bei einer durchschnittlichen Spendenhöhe von 50 Euro ist das sicherlich keine leichte Aufgabe, vor allem in diesen Zeiten.

Bruder Andreas ist sich durchaus bewusst, dass die Franziskaner mit ihrem Angebot zwar auf eine Not reagieren, die Notlage der Menschen aber mehr oder weniger zementieren. „Wir behandeln nur Symptome, bekämpfen aber nicht die Ursache“, beschreibt er das Dilemma, denn er weiß auch: „Wer täglich für eine Suppe ansteht, der ist wirklich bedürftig.“ Dabei sind es nicht nur finanzielle Probleme, die die Menschen zwingen, sich in der Suppen-

küche in die Reihe zu stellen. „Die andere Not ist die Einsamkeit oder die Unfähigkeit, das eigene Leben zu organisieren“, beschreibt der Franziskaner die Motive seiner Gäste, die er auch in Zukunft erwartet: „Not und Bedürftigkeit werden bleiben.“

Insofern weiß Bruder Andreas auch zu schätzen, dass es neben den Spendern auch derart viele ehrenamtliche Helfer gibt, die die Suppenküche tatkräftig unterstützen. Putzen, Essen vorbereiten oder Lebensmittel transportieren – für jede Aufgabe sei jemand zu finden. Er hofft natürlich, dass das so bleibt und Ehrenamtliche wie Spender den Franziskanern und deren Suppenküche die Treue halten. Allerdings gibt es zwei Mangelbereiche, die in den letzten Jahren immer größer geworden seien. „Früher haben uns Bäckereien und Metzgereien kostenlos beliefert. Heute bekommen wir kaum noch etwas“, sagt Bruder Andreas und hofft auf bessere Zeiten. Den Gästen der Suppenküche ist es zu wünschen. □