

## GASTRONOMIE

## Essen für alle

Das Kochkollektiv „Volxküche“ hat in Milbertshofen ein Café eröffnet, das auch Treffpunkt für Ehrenamtliche sein soll

VON JANINA VENTKER

An der Georgenschwaigstraße 26 in Milbertshofen steht seit Kurzem ein Gefährt, das man nicht täglich sieht: eine Feldküche aus Zeiten des Kalten Krieges, Baujahr 1957. Der Anhänger fungiert bei Bedarf als mobile Küche. Angemeldet ist er auf den Verein „Volxküche“, ein Kochkollektiv, das Menschen schnell und unkompliziert mit Essen versorgt. 2015, als viele Flüchtlinge am Münchner Hauptbahnhof strandeten, war das Gefährt im Dauereinsatz. An der Georgenschwaigstraße steht es nun, wenn es gerade nicht gebraucht wird – und dient zugleich als Blickfang vor dem Café der Volxküche: dem „Feldcafé 5 vor 12“.

Im Namen versteckt sich eine Botschaft: „Es ist fünf vor zwölf, höchste Zeit für mehr soziales Engagement“, sagt Fabian Neulinger (31), der das frisch eröffnete Café leitet. Er ist der einzige Festangestellte im Laden, alle anderen Mitarbeiter engagieren sich ehrenamtlich. Dennoch, betont Neulinger, gebe es keine Hierarchie. Jeder bringt sich ein, wie er mag. Ganz nach der Devise der Volxküche. Das Kollektiv gründete sich im Jahr 2009, als es deutschlandweit Studentenproteste gab. Ein paar junge Münchner versorgten die Studenten, die das Audimax der Ludwig-Maximilians-Universität besetzten, spontan mit Essen – und machten danach einfach weiter: Lebensmittel dort zuzubereiten, wo sie benötigt werden.

Während der Flüchtlingskrise wuchs das Kollektiv über sich hinaus: Die Ehrenamtlichen verteilten mehr als 50 000 warme Mahlzeiten für gestrandete Menschen, Helfer und Polizisten. Später fungierte die Volxküche sogar als eine Art Caterer im Registrierungszentrum an der Richelstraße. „Wir haben uns von ei-



Wenn die Feldküche nicht im Einsatz ist, steht sie nun vor dem Café „5 vor 12“ in Milbertshofen und dient als Blickfang. Sophie Merz, Fabian Neulinger, Samia Sassi und Oliver Rath (v. li.) engagieren sich für den Treffpunkt des Kochkollektivs „Volxküche“.

FOTO: MARKUS GÖTZFRIED

ner Chaos-Punk-Küche zu einer gut organisierten Großküche entwickelt“, sagt Vereinsvorstand Sinan von Stietenron (32).

Ein eigener Standort sollte her. Bei der Renovierung der Räume an der Georgenschwaigstraße halfen denn auch viele Vereinsmitglieder. Und sogar Menschen aus der Nachbarschaft packten mit an: „Ein Nachbar, der früher Gebäudereiniger war, hat uns angeboten, die Scheiben zu putzen“, erzählt Fabian Neulinger

und lacht. Seit der Eröffnung prüfe „der Rainer“ regelmäßig, ob noch alles blitzt, die Putzlappen stets parat.

Das Café selbst erzählt Geschichten vom Zusammenhalt, von der Gemeinschaft: An den Wänden hängen Fotos von den Einsätzen, die die Volxküche gemeistert hat. Die Möbel stammen größtenteils vom Vorgänger, auch die Ornament-Tapete durfte bleiben. Neu ist ein bunter Papagei, der die Wand schmückt. Ein befreundeter Künstler aus Miami

hat das Bild an die Wand gezaubert. Auf der Tageskarte stehen drei bis vier Gerichte (6 bis 9 Euro) – Thaicurry, Süßkartoffelsuppe, Chili con Seitan – alles vegan. „Aber das hat für uns rein ideellen Wert“, erklärt Neulinger. „Wir wollen keine Essensdogmatiker sein.“ Auf Einsätzen kocht die Volxküche stets ohne tierische Produkte, weil so hygienische Standards einfacher einzuhalten sind. Zudem können dann Menschen jeder Kultur das Essen verzehren.

Der Kaffee wird mit Soja-, Mandel- oder Hafermilch zubereitet, dazu gibt es eine kleine Auswahl hausgemachter Kuchen. Doch mehr noch als ein Café soll das „5 vor 12“ ein Treffpunkt für die Ehrenamtlichen und für alle Interessierten sein. Hier sollen die Menschen ungezwungen ins Gespräch kommen. Die Mitarbeiter sind immer für einen Plausch zu haben – und können spannende Geschichten erzählen. Wie Samia Sassi. Die 32-Jährige war mit der Volxküche vier

Monate lang in Frankreich, um dort Flüchtlinge in einem Camp zu versorgen. „Die Menschen sind sehr dankbar, man kriegt gleich eine Rückmeldung“, sagt sie. Abends sei sie zwar erschöpft gewesen. „Aber man geht erfüllt ins Bett.“

**Das „Feldcafé 5 vor 12“** an der Georgenschwaigstraße 26 hat zunächst von Mittwoch bis Sonntag von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Die Öffnungszeiten sollen bald erweitert werden. Telefon: 089 / 35 81 85 55.