

Blickfang & Kochstation in einem: Zu Gast im „5 vor 12“



Fabian Neulinger (2.v.l.) und „5 vor 12“-Kollegen
Fotos: Götzfried

Die Feldküche von Milbertshofen



Der Anhänger auf dem Foto, Baujahr 1957, war eine Feldküche in Zeiten des Kalten Krieges. Heute, 60 Jahre später, parkt er vor dem Haus Georgenschwaigstraße 26 in Milbertshofen. Drinnen gibt's Kuchen und heiße Speisen. Angemeldet ist der Oldtimer auf den Verein Volxküche – ein Kochkollektiv, das Menschen schnell und unkompliziert mit Speisen versorgt. 2015 etwa, als viele Flüchtlinge am Hauptbahnhof strandeten, war das Gefährt im Dauereinsatz. An der Georgenschwaigstraße steht es, wenn es gerade nicht gebraucht wird – und dient dort als Blickfang vor dem Café der Volxküche: dem Feldcafé 5 vor 12.

Der Name des gerade eröffneten Cafés rührt daher: „Es ist fünf vor zwölf, höchste Zeit für mehr soziales Engagement“, sagt der Leiter Fabian Neulinger (31). Er ist der einzige Festangestellte, alle anderen engagieren sich ehrenamtlich. Eine Hierarchie, so Neulinger, gebe es dennoch nicht. Jeder bringt sich ein, wie er mag.

Das Kollektiv gründete sich



Täglich werden mehrere vegane Speisen serviert

2009, als es deutschlandweit Studentenproteste gegen Bildungsreformen gab. Ein paar Münchner versorgten die Studenten, die das Audimax der Ludwig-Maximilians-Universität besetzten, spontan mit Essen – und machten danach weiter: Lebensmittel dort zuzubereiten, wo sie gerade benötigt werden.

Während der Flüchtlingskrise wuchs das Kollektiv über sich hinaus: Die Ehrenamtlichen verteilten mehr als 50 000 warme Mahlzeiten an Flüchtlinge, Helfer, Polizis-

ten. Später fungierte die Volxküche sogar als eine Art „Caterer“ im Registrierungszentrum (Richelstraße). „Wir haben uns von einer Chaos-Punk-Küche zu einer gut organisierten Großküche entwickelt“, so Vereinsvorstand Sinan von Stietenron (32).

Jetzt, nach der Renovierung der Räume in der Georgenschwaigstraße, hat man ein eigenes Zuhause. Nicht nur Mitglieder, sondern auch Nachbarn packten beim Re-

novieren mit an: „Einer war früher Gebäudereiniger. Er hat uns angeboten, die Scheiben zu putzen“, freut sich Neulinger und lacht. Seit der Eröffnung prüft „der Rainer“ regelmäßig, ob noch alles blitzt.

Das Café 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 es 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“, sagt 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, eine kleine Auswahl an Kuchen gibt's ebenfalls. Das „5 vor 12“ ist aber noch mehr: ein Treffpunkt für die Ehrenamtlichen und Interessierten, die hier ungezwungen ratschen können. Die Mitarbeiter sind immer für einen Plausch zu haben – und können spannende Geschichten erzählen.

Wie Samia Sassi (32). Sie war mit der Volxküche vier Monate in Frankreich, um 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.“

JANINA VENTKER

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