



Diese elf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die von der ersten Stunde an dabei sind, wurden durch Holger Claes und Ute Kroll-Naujoks ausgezeichnet.

Fotos: Maywald

Tafel gedeckt zum Dankeschön-Essen

Fünf Jahre Gießener Tafel: An 1825 Tagen haben über 200 Mitarbeiter neben Engagement auch „Herz eingebracht“

Von Franz Maywald

GIESSEN. Viel Lob und Dank erteten rund 120 ehrenamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Gießener Tafel beim diesjährigen „Dankeschön-Essen“, zu dem sie das Diakonische Werk (DW) Gießen in das Restaurant Lahnterrasse in den Räumen des Ski- und Kanu-Clubs Gießen eingeladen hatte.

„Ohne Sie könnte die Tafelbewegung nicht existieren“, rief der Sprecher der hessischen Tafeln, Peter Radl, den anwesenden Helferinnen und Helfern (von mehr als 200) zu. In einem Grußwort des Bundesvorstands zum fünfjährigen Jubiläum hieß es, dass die Schar der freiwilligen Mitarbeiter seit Gründung der Gießener Tafel am 6. Dezember 2005 „an 1825 Tagen auch ihr Herz eingebracht“ habe. „Heute ist Ihre Tafel nicht mehr aus dem sozialen Gefüge der Stadt und des Umlandes wegzudenken“, betonte Radl. Im Mittelpunkt stehe stets das Motto der Tafeln: „Einem Anderen geben, was er braucht. Ein Stück Brot, ein Lächeln, ein offenes Ohr. Jetzt – nicht irgendwann.“

„Viele Menschen helfen in der Gießener Tafel – da fängt Weihnachten schon heute an“, rief DW-Leiter Holger Claes aus, nachdem er Theodor Storms Weihnachtsgedicht „Von drauß vom Walde

komm ich her“ – abgewandelt auf die Gießener Verhältnisse – in seiner Begrüßung vorgetragen hatte. – „Sie nehmen sich Tag für Tag anderer an, die in unserer Gesellschaft an den Rand gedrängt worden sind“, sagte Pfarrer Alexander Klein zu Beginn der Feierstunde in einer Andacht.

Dieser Gedanke stehe auch in dem gemeinsam gesungenen Adventlied. Mit Blick auf das Leben und Wirken des heiligen Nikolaus, der sich als Bischof von Myra schon im 4. Jahrhundert n. Chr. kompromisslos für Gerechtigkeit und für die Armen eingesetzt hat, sagte Klein: „Die Diakonie Gießen ist für mich ein Leuchtturm für die Übernahme von Verantwortung, und Sie alle sind leuchtende Beispiele dafür, wie man sich im Großen und Kleinen für Gerechtigkeit einsetzen kann.“

Anhand von denkwürdigen Ereignissen in der täglichen Arbeit gab Holger



Jeder Mitarbeiter erhielt zum Dank eine Rose.

Claes einen Rückblick auf die vergangenen fünf Jahre. Nach der ersten Tafelgründung im Jahr 1963 in Phoenix/Arizona und der ersten deutschen Tafel in Berlin (1993) habe sich die Bewegung sprunghaft ausgebreitet.

Derzeit gebe es in Deutschland 891 Tafeln – 53 davon in Hessen – mit 40.000 Mitarbeitern und rund einer Million Kunden. Die Tafeln im Landkreis Gießen versorgten 2.100 Menschen, darunter 500 Kinder. „Die Arbeit wird ständig mehr, das zeigt, dass wir gebraucht werden“, unterstrich Claes. Mit Lebensmitteln beliefert würden auch die Bahnhofsmission, die AIDS-Hilfe, die Brücke, die Oa-

se, die Schülerhilfe der Gemeinwesenarbeit Gießen-West. Außerdem finanziere die Tafel Mittagessen für Kindergartenkinder und führe an der Weißen Schule in Wieseck seit 2009/10 das Projekt „Schulfrühstück“ durch.

Das herausragende Engagement der Tafel-Mitarbeiter zeige, „dass in unserem Land viel falsch läuft“, betonte der hessische SPD-Vorsitzende, Thorsten Schäfer-Gümbel, in einem von Claes verlesenen Grußwort. Peter Radl überreichte Claes und dem leitenden Tafel-Mitarbeiter Jürgen Lorenz eine Glückwunschkarte des Bundesverbands Deutsche Tafel e.V. (Berlin).

Für ihre ununterbrochene Engagement und ihren ehrenamtlichen Einsatz verliehen Holger Claes und seine Stellvertreterin Ute Kroll-Naujoks an elf anwesende (von insgesamt 22) Mitarbeiterinnen seit der ersten Stunde das silberne Kronenkreuz der Diakonie.

Im Anschluss an die berührende Geschichte „Rosen im ICE“, die sich Claes extra für diesen Abend aufgehoben hatte, überreichten die Diakonie Mitarbeiter/innen Anja Reis, Anna Gross-Bauer, Michèle Rinn, Jessica Briegel, Ute Kroll-Naujoks, Holger Claes, Alexander Klein und Peter Radl je eine Rose an die zum Dankeschön-Essen eingeladenen Gäste. Danach wurde das vom Personal des Zaug-Ausbildungsrestaurants vorbereitete Buffet eröffnet.