

Laufechuchi Fascht e Familie



Fotos: Cédric Bloch

nehmenden Gäste sind und am Platz bedient werden. «Wir sind keine Kantine und keine Gassenküche und wollen einen familiären Rahmen bieten», sagt Prisca Jeanloz.

Bolognese zur Premiere

Angefangen hat alles mit Spaghetti Bolognese. Prisca Jeanloz kann sich noch an den 15. Dezember 2014 erinnern, als wäre es gestern gewesen: «Ich habe Teigwaren für 20 Personen gekocht. Gekommen sind gerade mal fünf.» Die Laufentalerin mit der ausgeprägten sozialen Ader hat vor der Premiere immer wieder Menschen in der Region spontan darauf angesprochen, ob sie es schätzen würden, wenn sie einmal pro Woche für sie kocht. Ihr Ziel war es, wenigstens einmal pro Woche einsame Menschen aus den Wohnungen oder von der Strasse zu holen. Damit stiess sie zwar vielerorts anfänglich auf Skepsis, aber

★★★
«Ich möchte der Gesellschaft etwas zurückgeben.»

Bruno Friedli

wer einmal die Laufechuchi besucht hat, wurde in der Regel zum Stammgast – und dank Mund-Propaganda wuchs der Kreis der Gäste stetig an. Die reformierte Kirchgemeinde stellte die idealen Räumlichkeiten inklusive Küche zur Verfügung. Schnell wuchs auch das Team der Helferinnen und Helfer an, die eine Gemeinsamkeit verbindet: Die Freude daran, selbstlos anderen Menschen zu helfen. «Mir ist es immer gut ergangen, und mit meinem Einsatz möchte ich der Gesellschaft etwas zurückgeben. Ausserdem koche ich leidenschaftlich gerne», sagt Bruno Friedli, mit 73

Jahren das älteste Mitglied und zeitgleich der Präsident des Vereins.

Spendenfreudigkeit

Der Verein lebt von finanziellen Zuwendungen sowie von Naturalgaben von Läden oder aus privaten Gärten. Immer wieder kommt es auch zu ku-



Das Menu setzt sich stets aus Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert zusammen.

Auf dem Teller statt im Abfall: Die Laufechuchi setzt auch ein Zeichen gegen Food Waste.

Seit zehn Jahren bittet die Laufechuchi jeden Montagabend Menschen mit begrenztem Budget, die sich über Gesellschaft freuen, zu Tisch. Die gelebte Herzlichkeit ist einem eingespielten Team von Freiwilligen zu verdanken – sowie den grosszügigen Spenden und Gaben der Laufentaler und Schwarzbuben.

Punkt 18.00 Uhr öffnen sich die Türen am Schutrain 7 gegenüber der reformierten Kirche in Laufen – keine Minute früher. «Pünktlichkeit ist uns enorm wichtig. Wir wollen den Menschen, die wir hier bewirten, eine Struktur geben», sagt Prisca Jeanloz. Tatsächlich sind alle pünktlich vor Ort, denn: Nur ungern möchte man an diesem kühlen, verregneten Abend die frisch zubereitete Suppe verpassen; ebenso wenig den darauffolgenden Salat, den Hauptgang und das feine

Dessert zum Abschluss, bevor dann pünktlich um 19.30 Uhr die Laufechuchi wieder schliesst. Damit dieser eng getaktete Ablauf Montag für Montag gelingt, ist das achtköpfige Team schon seit dem frühen Nachmittag vor Ort, hat getischt, dekoriert, gerüstet und gekocht. Sara und Selma sind mit 19 Jahren die jüngsten Helferinnen. Wir haben im Progymnasium eine Seminararbeit über die Laufechuchi verfasst und sind hängengeblieben. Wir mögen die Gäste, und für uns ist es

zu einer Selbstverständlichkeit geworden, dass wir montags hier sind», sagt Sara, während sie Geschnetzeltes mit Nüdeli serviert. Zu den Eigenheiten der Laufechuchi gehört, dass die Teil-

★★★
«Wir wollen einen familiären Rahmen bieten.»

Prisca Jeanloz





Fotos: Cédric Bloch

*Ehrenamt macht Freude:
Ein Teil des Teams
der Laufechuchi.*



können auch Mahlzeiten in Tupperware für den Folgetag mitgenommen werden. Geeignete Gemüse- und Fruchteabfälle nimmt jeweils ein Mitglied des Teams für die Hühner mit, ungeeignete landen auf dem Kompost.

riosen Gaben – so auch an diesem Abend: Kurz bevor das Dessert serviert wird, erhält Prisca Jeanloz ein Couvert mit mehreren 100 Franken, die aus einem «Raucherkässeli» stammen. «Es ist unglaublich, wie grossherzig uns die Menschen aus dem Laufental und dem Schwarzbubenland unterstützen», sagt Bruno Friedli. Zum Bekanntheitsgrad der Organisation hat beigetragen, dass der Verein im März 2023 den Laufner Preis in Empfang nehmen durfte, den die Stadtregierung vergibt.



«Wir mögen unsere Gäste.»

Sara, Helferin

Prisca Jeanloz erinnert sich an einen Kaninchenzüchter, der angeboten hat, frisch geschlachtete Tiere für die Tafel zu spenden. Da Jeanloz aus Mitleid aber Kaninchen weder isst noch zubereitet, war ihr nicht wohl dabei, einen Schlachttag zu bestimmen. Daraufhin lieferte der Spender die Kaninchen fertig zubereitet in die Laufechuchi.

Keine Reste

Die Laufechuchi erfüllt über den sozialen Gedanken hinaus auch einen nachhaltigen: Zur Zubereitung der Menus werden vorwiegend Lebensmittel verwendet, die anderweitig nicht mehr hätten verwertet werden können. Zudem können sich die Gäste an einem Gabentisch mit Lebensmitteln eindecken – hin und wieder auch mit Textilien und weiteren gespendeten Gütern. «Reste gibt es bei uns in der Regel keine. Wir pflegen einen äusserst sorgsam Umgang mit Lebensmitteln», bestätigt Prisca Jeanloz. Kommen weniger Gäste als erwartet – um das Angebot niederschwellig zu halten, wird auf eine Anmeldung verzichtet –,

Gute Geister

Rund um Weihnachten denkt man alljährlich an den Ursprung der Laufechuchi zurück – selbstredend mit Spaghetti Bolognese. Im Gegensatz zur Premiere vor zehn Jahren werden dann allerdings gegen 30 Gäste am Tisch sitzen, denn so viele Menschen besuchen in der Regel die Laufechuchi mittlerweile. Heuer wird dies am Montagabend, 16. Dezember, der Fall sein. Am letzten Anlass vor Weihnachten dürfen sich die Gäste jeweils über ein Geschenk freuen. Auch rund um die Festtage machen die guten Geister der Laufechuchi keine Pause, und so öffnen sich auch am 30. Dezember die Türen am Schutzrain 7 in Laufen ein letztes Mal dieses Jahr. ★

Laufechuchi unterstützen

Um jeweils am Montagabend für eine feine und ausgewogene Mahlzeit für Menschen zu sorgen, die knapp bei Kasse sind, ist die Laufechuchi auf Natural- und Geldspenden angewiesen.

Kontaktaufnahme via
Prisca Jeanloz,
laufechuchi@gmail.com,
T 076 447 63 51.

Weitere Informationen auch
unter laufechuchi.ch.

Bankverbindung
Verein Laufechuchi:
Basellandschaftliche
Kantonalbank, 4410 Liestal
IBAN: CH88 0076 9430 5488
7200 1

