

Angekommen:
Seit mittlerweile
zwölf Jahren
kocht Ruprecht
Schmidt in
seiner Küche
im Hospiz

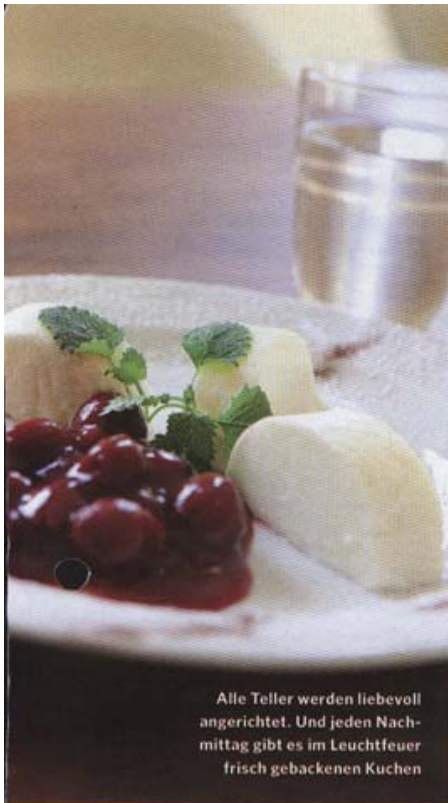
• BIS
• ZUM
LETZTEN
MAHL

Er hat im Sterne-Restaurant gearbeitet und Gourmets verwöhnt. Die Karriere als Maitre schien gebahnt. Dann stieg Ruprecht Schmidt aus der Welt der Edel-Gastronomie aus, um **für Sterbenskranken zu kochen**. Es war das Beste, was ihm passieren konnte

VON **Torben Müller** UND **Eva Häberle** (FOTOS)

Koch und mehr:
Jeden Tag spricht
Schmidt mit den
Bewohnern. Immer
über das Essen,
oft auch über ihre
Wünsche, Sorgen
und Erinnerungen.





Alle Teller werden liebevoll angerichtet. Und jeden Nachmittag gibt es im Leuchtfeuer frisch gebackenen Kuchen



AUSGERECHNET IM HOSPIZ BEGANN DAS NEUE LEBEN

NUR NOCH drei Teller, dann hat es Ruprecht Schmidt geschafft. Dann kann alles raus. Dann muss alles raus. Schmidt ist unter Druck. Er kennt die Situation, als erfahrener Koch hat er sie schon Tausende Male erlebt. Behände richtet er auf dem weißen Steingut kunstvoll Spinat und Kartoffeln neben einem Fischfilet mit Kräuterkruste an. Fertig. Jetzt der nächste Teller. Schmidt weiß: In wenigen Augenblicken muss alles erledigt sein. Draußen warten die Gäste, und es darf nichts kalt werden. Routiniert vollendet er die letzte Portion. Noch ein kurzer prüfender Blick – alles in Ordnung. Das Essen kann beginnen.

Draußen, das ist keine Kantine, keine Kneipe, kein Restaurant. Da sitzen keine gewöhnlichen Gäste, die einen Abend bleiben und dann wieder nach Hause gehen. Die Menschen, denen Ruprecht Schmidt das Menü serviert, sind todkrank. Sie verbringen hier, im Hospiz Hamburg Leuchtfeuer, ihren Lebensabend. Wenn sie gehen, nehmen sie Abschied für immer.

Seit fast zwölf Jahren arbeitet Schmidt in dem Haus auf St. Pauli, das hier alle nur Leuchtfeuer nennen, gleich um die Ecke von Hafenspeicher und Reeperbahn. Vielleicht war es das Beste, was ihm als Koch passieren konnte. Vielleicht hätte er seinen Beruf längst hingeschmissen, wenn er damals nicht den Tipp von Freunden bekommen hätte, es einmal hier zu probieren. Ausgerechnet im Sterbehospiz begann für Ruprecht Schmidt ein neues Leben.

Kurz bevor er 1998 im Leuchtfeuer anfängt, ist ihm klar, dass es nicht mehr weitergehen kann wie bisher. Schmidt ist Mitte 30, sein Lebenslauf liest sich glänzend. Er hat in Hamburg in einem Zwei-Sterne-Restaurant gearbeitet und in Frankfurt in einem Hotel Gourmets bekoht – beste Voraussetzungen für eine Karriere als Maitre. Doch er fühlt sich müde und fehl am Platz in

seinem Beruf, in dem es vor allem auf Disziplin, Gehorsam und Hochleistung ankommt. Und der ihm immer mehr von seinem Leben nimmt. „Ich wusste, dieses Höher-Schneller-Weiter ist nicht meine Welt“, sagt er heute.

IN DEN NOBELHÄUSERN hat Schmidt die Härten des Geschäfts kennengelernt. Keine Spur vom entspannten Brutzeln und Frotzeln wie in den TV-Kochshows. „Jeder Tag ist ein Wettlauf gegen die Zeit“, sagt er. „Wenn das Restaurant um 18 Uhr öffnet, muss alles vorbereitet sein. Dann geht es meist erst schleppend los, und plötzlich knallt’s – dann kommen stapelweise Bestellungen rein, und alles muss laufen wie am Schnürchen.“

Ständig müssen die Köche improvisieren, um Sonderwünsche zu erfüllen. Und wenn ein Gericht beim Chef durchfällt, heißt es oft: noch mal von vorn. Besonders leidet Schmidt unter Machtspielen und Schikanen. „Gerade im Gourmet-Restaurant war das ein einziges Hauen und Stechen“, sagt er. „Da freuten sich die Kollegen, wenn ein anderer einen drauf bekam.“

Mindestens zehn Stunden am Tag arbeitet der Koch in jener Zeit. 30 Zigaretten raucht er da, und jede verschafft ihm ein paar Minuten Ruhe. Raucherpausen sind erlaubt; sich einfach nur einen Moment hinzusetzen gilt dagegen als faul und wird nicht geduldet. Wenn er nachts um zwei aufgedreht nach Hause kommt, ist selbst die allerletzte Spätvorstellung im Kino längst angelaufen und auch niemand mehr da, der einfach nur mit ihm redet. Schmidt entkoppelt sich mit der Zeit immer mehr vom Leben seiner Freunde und, schlimmer noch, von dem seines Partners: Wenn die anderen freihaben, muss er arbeiten; und wenn er Feierabend macht, schlafen sie. „Es musste etwas passieren“, sagt er. „Viel länger hätte ich das nicht mehr ausgehalten.“

Neugierig guckt Helga Hartwig in den Suppentopf. Alle Gerichte werden von Ruprecht Schmidt aus frischen Zutaten zubereitet

Das Esszimmer im Erdgeschoss des Leuchtfuers ist zum Flur hin offen, eine Tür gibt es nicht. Durch die großen Fenster fällt Frühlingslicht auf die gelb gestrichenen Wände. Alles wirkt freundlich in dem Altbau mit seinen hohen Decken. Viele Menschen verbinden mit einem Hospiz einen Platz zum Sterben, dunkel und morbide. Doch dieses Haus ist zuallererst ein Ort des Lebens. Es könnte auch ein gewöhnliches Gästehaus sein. Nichts erinnert auf den ersten Blick daran, dass Menschen hier ihre letzten Wochen, Tage oder Stunden verbringen.

DREI DER ELF BEWOHNER sind heute zum Essen in den Speiseraum heruntergekommen. Die anderen nehmen es auf ihren Zimmern ein oder sind unterwegs. Lore Wiechmann hat sich vor der gemeinsamen Mahlzeit akkurat die Lippen nachgezogen und eine goldene Kette umgelegt. Vor wenigen Wochen noch musste sie im Krankenhaus künstlich ernährt werden; wenn sie nur ans Essen dachte, wurde ihr schon übel. „Hier habe ich wieder mehr Spaß daran gefunden“, sagt die 76-Jährige.

Allerdings ist jede Mahlzeit für sie zum Glücksspiel geworden, seit die Chemotherapie gegen den Bauchspeicheldrüsenkrebs ihren Geschmackssinn gestört hat. „An manchen Tagen schmeckt alles normal, an anderen sehr bitter oder zu süß.“ Oder zu salzig, so wie heute. Schmidt kennt dieses Phänomen. „Das kommt bei unseren Bewohnern öfter vor“, sagt er. In diesen Momenten nützt dem Koch all seine Erfahrung nichts. Dann ist er machtlos.

Auch Helga Hartwig hat mehrere Chemotherapien hinter sich, doch ihr Geschmackssinn hat nicht gelitten. Genüsslich schiebt sie sich einen Bissen Fisch mit Spinat in den Mund. „Ich habe hier mindestens schon drei Kilo zugenommen“, sagt sie und lacht zufrieden.



Die schlanke Frau kann jedes davon gebrauchen, im Krankenhaus hat sie mehr als zwölf Kilogramm verloren. Seit rund zwei Monaten wohnt sie im Leuchtfuer, weil der Lungenkrebs ihr nicht mehr viel Zeit lässt.

Sie liebt das Essen, besonders deftige Kost wie Sauerkraut und Eisbein. Vor ein paar Wochen hat sie im Hospiz ihren 74. Geburtstag gefeiert. Da waren noch einmal alle da: ihre fünf Kinder, die zehn Enkel und die zehn Urenkel. Abends gab es Schweinebraten, wie sie es sich gewünscht hatte. Extra zubereitet von Ruprecht Schmidt. Es ist diese Art von Schweinebraten-Glück, das der Koch seine Gäste noch einmal spüren lassen möchte. „Ich kann sie nicht heilen“, sagt er, „aber ich kann versuchen, ihnen mit meinen Gerichten eine Freude zu machen.“

Genau deshalb hat er sich vor zwölf Jahren für diese Stelle entschieden. „Hier kann ich meinen Beruf mit dem Engage-

ment für andere Menschen verbinden. Es ist doch etwas anderes, ob man ein Geschäftsessen zubereitet oder für jemanden die letzte Mahlzeit kocht.“ Schmidt ist ein Mensch, der solche Sinnhaftigkeit im Arbeitsalltag braucht, ebenso wie den Kontakt zu den Menschen, die er bekocht. In den meisten Restaurants sah er seine Gäste höchstens von der Küche aus durch die Durchreiche; im Hospiz ist er ganz nah an ihnen dran.

Jeden Vormittag dreht er seine Runde durch die Zimmer, verteilt einen Trunk aus Joghurt und Früchten und unterhält sich mit den Bewohnern. Wie ihnen das Essen am Vortag geschmeckt hat, möchte er dann wissen, und worauf sie Appetit haben. Um ihre Wünsche herauszufinden, braucht Schmidt Einfühlungsvermögen und oft auch Geduld. Denn vielen fällt es in den ersten Tagen nach dem Einzug ins Hospiz schwer, dem Leben an ihrer letzten Station noch etwas Schönes abzuge-



„ICH KANN DIE BEWOHNER NICHT HEILEN, ABER IHNEN EINE FREUDE MACHEN“

winnen. „Da erscheint ihnen Essen zunächst nicht mehr wichtig“, sagt der Koch. Das ändert sich meist, sobald sich die Bewohner einleben. „Dann kann Essen vielerlei bedeuten: zum Beispiel eine Erinnerung, die man mit einem bestimmten Gericht verbindet; oder eine Hoffnung auf Leben, weil es ja doch noch nicht so schlecht stehen kann, solange der Appetit noch da ist; aber vor allem ist es für viele einfach nur eins: Genuss.“

In Schmidts altem Berufsleben kam es jeden Tag darauf an, Bestleistungen am Herd zu bringen. „Hier bin ich dagegen vor allem als Mensch gefragt“, sagt er. Zum Beispiel wenn es darum geht herauszufinden, was ein Bewohner gern noch einmal essen möchte. „Danach versuche ich als Koch, das Gericht möglichst so zuzubereiten, wie sie es gern möchten.“

DIE KULINARISCHEN WÜNSCHE am Ende eines Lebens sind oft erstaunlich klein: Bratkartoffeln, Eierpfannkuchen oder auch mal ein Steak. Doch für Schmidt liegen gerade in den vermeintlichen Allerweltsgerichten häufig die größten Herausforderungen. „Es gibt Hunderte Möglichkeiten, Bratkartoffeln zu machen“, sagt er. „Die Kunst ist es, sie so hinzubekommen, dass der Bewohner sagt: ‚Genau so haben sie bei meiner Mutter auch immer geschmeckt.‘“ Nicht immer gelingt das auf Anhieb. Und zu wissen, dass jeder Versuch der letzte sein könnte, setzt Schmidt unter besonderen Druck.

Der Stress ist auch im Leuchtfeuer nicht aus Ruprecht Schmidts Alltag verschwunden. Zwar lassen seine Arbeitszeiten von 7.30 bis 16 Uhr mittlerweile ein Privatleben zu, und in der Küche, in der ein Kollege und viele ehrenamtliche Helfer mitarbeiten, ist er der Chef. Doch auch hier muss jeden Mittag das Essen pünktlich serviert werden und schmecken. Zudem muss er im Hospiz Belastungen ertragen, die er vorher nicht kannte. Denn Schmidt ist mehr als nur der Koch im Leuchtfeuer.

Vielen Bewohnern wird er auch zum Begleiter, dem sie ihre Gedanken und Erinnerungen, ihre Hoffnungen und Ängste anvertrauen. Fühlt er sich manchmal überfordert in seinem Job? „Ja“, sagt Schmidt. Zum Beispiel in den Momenten, wenn ein Bewohner mit dem Schicksal hadert. Wenn er fragt: „Warum habe ich Krebs? Warum muss ich jetzt sterben und nicht mein böser Nachbar?“ Dann ist Schmidt oft sprachlos, denn bis heute hat er darauf keine passende Antwort gefunden.

Viele Hundert Bewohner hat er mittlerweile bis in den Tod begleitet. Dennoch ist das Sterben für ihn nicht zur Routine geworden. „Manchmal vergesse ich, dass die Menschen hier von ihrem Leben Abschied nehmen“, sagt er. „Dann kommt man in ein Zimmer, und da wohnt plötzlich ein anderer. Das ist jedes Mal wieder eine absurde Situation.“

Von jedem Bewohner behält Ruprecht Schmidt etwas zurück. Die Erinnerung an einen gemeinsamen Moment, ein Lachen oder eine Marotte. Auch

Helga Hartwig hinterlässt einen solchen Eindruck, als sie nach rund zweieinhalb Monaten im Leuchtfeuer an einem Sonntag friedlich einschlief. Vielleicht wird Schmidt sich noch in Jahren an den Schweinebraten erinnern. An das Glas mit Süßigkeiten, das stets auf ihrem Tisch stand, oder die 22 Elefantenfiguren, die sie überall in ihrem Zimmer aufgestellt hatte.

Früher hat es Ruprecht Schmidt oft kaum länger als ein Jahr als Koch an einer Arbeitsstelle ausgehalten. Im Leuchtfeuer ist er zur Ruhe gekommen. Und das trotz der besonderen Belastung, die er hier schultern muss. „In meinen alten Jobs wirkte der Stress zerstörerisch. Hier kann ich den Druck viel besser ertragen, weil mich diese Arbeit erfüllt und mir Bestätigung schenkt.“ Er sei zufrieden, sagt er. Und sein Beruf mache ihm wieder Spaß. Nur an den Tod wird er sich wohl niemals gewöhnen. ■

Zum Weiterlesen



> Dörte Schipper: „Den Tagen mehr Leben geben. Über Ruprecht Schmidt, den Koch, und seine Gäste“, Lübbe, 253 Seiten, 19,99 Euro



> „Hamburg-Leuchtfeuer-Kochbuch. Rezepte und Geschichten aus dem Hospiz“, 136 Seiten, 18 Euro; über www.leuchtfeuerladen.de