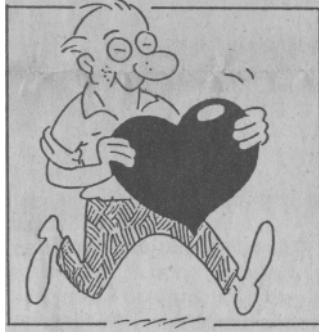


Fedtemadderne og det meste af arbejdskraften er gratis i Kirkens Korshærs varmemstue i Horsens



LYSTEN DRIVER VÆRKET

Tekst:

Bente Just Rasmussen

Foto:

Lars Juul

- Det lugter sgu godt.
- Det skal gore godt med noget ordentlig mad.

Appetitten er god og glæden over de dampende tallerkener med nakkesteg, kartofler og sovs stor i varmestuen, hvor Tinne Christensen serverer varm mad for dem, der er kommet for at fa deres midt-dagsmad.

Tinne Christensen gar i fast pendullfart mellem køkkenet og bordene med garter, men nor også ind mellem at snakke med et par af de faste gutter. Tonen er rå, men hjertelig. Og enhver grov

pa Tinne Christensen, der er en pan, ældre dame - men som godt kan give gutterne en gang røg, når der er brag for det.

Tinne Christensen er 67 Ar og enke, var i mange år gift med landbetjenten i Østbirk og havde travlt med bade fire born og »politistation i privaten«.

I dag bor hun i Horsens og har i stedet travlt som frivillig hjælper i Kirkens Korshærs varmemstue i Fugholm, hvor hun smører oste- og fedtemadder og serverer varm mad til varmestuens gæster, der er en blanding af alkoholikere, narkomaner, bistaridsmodta-gere, pensionister og andre, som for fa kroner har lidt fast føde som supplement til den flydende, der for mange af dem helt Abenbart er vigtigst.

Umiddelbart forekommer kontrasten stor. Der er et godt stykke vej mellem at være gift med »lovens forlængede arm« og så at være madmor for og ven med de mænd, hvoraf i hvert fald en del jævnlgt bevæger sig en smule pa den forkerte side af loven.

Men for Tinne Christensen betyder det ikke spor:

- Det er rigtigt, at nogle af de mænd, som kommer her, ind imellem laver noget skidt for at skaffe penge til enten spiritus eller piller. Men det er ikke min opgave at dømme dem. Det tager andre sig af.

- Her i varmemstuen tager vi imod folk som mennesker. Her laver de ingen unoder, far i hvert fald ikke lov til det. Og de, som andre dømmer som »en fuld mand pa gaden«, oplever vi som nogle varme fyre, som bade indbyrdes og sammen med os »personaler« har gode venskaber.

Gratis fedtemadder

Varmestuen, som stedet altid kaldes, hedder egentlig KK Huset, men fungerer som varmemstue i mere end en forstand. Det lille hus i Fugholm 6 er et fristed, hvor de, der har behov, kan komme og fa et måltid mad, kaffe eller te, håndmadder, ostemad eller fedtemadder.

Dagens varme ret koster otte kr., en ostemad fire kr. og en kop kaffe to kr. Te og fedtemadder er gratis. Og de gratis fedtemadder er der mange, der benytter sig af sidst på måneden, når pengene er ved at være brugt pa væsentligere ting, og det derfor kan vare svært at skaffe de otte kroner til varm mad.

Varmestuens helt faste klientel er for en stor del det, fagfolkene kalder »andingsmishbrugere«. Det vil sige folk, som hverken er rene alkoholikere eller narkomaner, men tager det, der er nærmest, og det, der er penge til.

Bedre end

Men ind imellem er der også garter i varmemstuen, som hverken drikker eller spiser piller - men som bare gerne vil have et måltid mad, der bade er billigt og smager godt. En af dem er Poul Rasmussen, 27 år:

- Maden smager smadder-godt. Forleden fik vi forloren hare. Det var lækkert, også selvom tyttebærrene manglende, siger han med et grin.

- Og såer maden billig. Jeg kan ikke købe ind og lave den så godt og billigt selv.

- Jeg kommer her, så tit jeg kan, når jeg ikke sidder inde. I den her omgang har jeg været

her fern dage. Nej, seks forresten. For jeg kom ud i tirsdags, forklarer Poul, der også fortæller, at han har siddet i bade Horsens, Nyborg og Ringe for, hvad han, der er inde i terminologien, selv kalder berigelseskriminalitet.

- Maden smager bedre her, så det skal vare noget tid, inden jeg skal igang i den »branche« igen.

Ved siden af ham sidder et par stykker, der er ret faste



Tove Hansen er leder af varmemstuen. Hun har tjeK pa tingene, men også et godt og gemytligt forhold til sine gster. Her er det fra venstre, John Nielsen, Vagn Age Nørbo Pedersen, Tom »Mr.« Kronborg og Poul Rasmussen. Et par af dem kommer i varmemstuen næsten hver dag, andre når de har lejlighed og penge.

Gæster i varmemstuen. Vagn ge Nørbo Pedersen, 47 Ar: - Jeg kommer her faktisk hver eneste dag. Kommer for hyggens skyld og for at snakke med nogle af de andre. Selvom maden er lige så god, som vor mor lavede den, far jeg normalt kun en ostemad og et par kopper te. Varm mad skal jeg sgu nok skaffe mig andre steder, så længe der er kvinder i Horsens.

- Kvinder! Kællinger laver sgu da ikke mad. De drikker bare pengene op, lyder det fra Tom, der ser ud til selv at have feet sin part - og som kræver at blive kaldt Mr. Kronborg, hvis han skal deltage i den her snak.

Denne dag skal Mr. Kronborg ikke have noget særligt at spise. Han koncentrerer sig mere om den flaske kirsebærvin, han har deponeret ved hos pigerne i køkkenet.

Forbudte flasker

I varmemstuen er alle former for 01, vin og spiritus nemlig forbudt. Der er ingen, der siger noget til, at en og anden er godt bedugget, nor de kommer for at spise eller hygge sig sammen med kammeraterne. Men de ma ikke drikke, mens de er i varmemstuen. Alle flasker skal deponeres pa hylden i køkkenet og udleveres forst, når mændene forlader varmemstuen igen.

- Varmestuen skal være et fristed, hvor der ikke drikkes.

Så længe gæsterne er her, er det kaffe, te eller mælk, der er i kopperne. Hvad de drikker udenfor, blander vi os ikke. Og bare de opfører sig ordentligt, er vi lige glade med, om de har drukket lidt tat, forklarer Tinne Christensen.

- Selvfølgelig betyder spiritussen og pillerne - og især blandingen af de to ting - at der ind imellem falder nogle grove bemærkninger. Men jeg er totalt ligeglad med, hvad de siger og hvad de kalder mig. Jeg er ikke sart, så længe de kun er grove i munden. Men bliver de korporlige, siger jeg fra.

- Heldigvis sker det sjældent, at mændene bliver voldsomme, sa vi ma have hjælp

udefra. En enkelt gang har jeg været ude for, at stole og borde blev væltet. Simpelthen fordi en rus var blevet for høj og tolerancen tilsvarende minimal. Det var godt nok lidt voldsomt, men det var forst bagefter, benene begyndte at ryste under mig.

- Normalt foregriber vi den slags situationer ved at snakke roligt om tingene og eventuelt have stemmen, hvis det er nødvendigt. Tit er de andre gæster også flinke til at dysse en, der er lidt højroestet, ned. Men det er ikke en hjælp, vi kan være sikre pa. Derfor er det godt, at Tove er god til at tackle situationerne. I fællesskab har vi normalt godt check på tingene, kan over-

skue lokalet og stemningen.

- Og er der nogen, som ikke opfører sig ordentligt, far de karantæne i et par måneder. Doren er altid last, gæsterne skal banke pa for at komme ind. Det ved de, og de ved også at de bliver lukket ude i en periode, hvis de er for MN-stede eller ubehagelige, forklarer Tinne Christensen.

Nul kredit

»Vi« er Tinne og de to-tre andre frivillige, der er pA vagt, plus Lis Ottesen, som laver maden, og Tove Hansen, der er leder og ansvarlig for varmemstuen.

Tinne Christensen og de andre frivillige, som arbejder i varmemstuen, ikke far noget for arbejdet. En kop te og måske en ostemad kan det af og til blive til, men nul gratis varm mad for arbejdet - forth det kan støde den gæst, som ikke har penge til en gang frikadeller, men må sidde med sine fedtemadder.

- Vi har få, men faste regler her i varmemstuen, siger Tove Hansen.

- Ud over den med spiritussen er det en fast regel, at vi ikke giver kredit. Man betaler for sin mad, når man bestiller den. Og har man ikke de otte kroner, far man ingen varm mad. Er der ikke fire kroner til en ostemad, far man heller ingen ostemad, men ma

med fedtemad. Det er hårdt,

men vi er nødt til det. Ellers kan vi ikke styre det.

- Til gengæld laver vi hver anden måned en Kirkens Korshær-aften, hvor alle spiser gratis og de fleste bagefter gar med i kirke og siden deltager i kaffe og underholdning.

Strikker tanker

- At vi hverken far gratis mad eller løn for arbejdet, er helt okay, siger Tinne Christensen.

- Det er jo netop et stykke frivilligt arbejde, vi lægger i det. Jeg har en fast eftermiddag i varmemstuen om ugen. En anden eftermiddag sidder jeg pa forstesalen og er med i selsel-arbejdet, hvor vi fremstiller ting til blandt andet Kirkens Korshærs julemarked.

For Tinne Christensen startede KK-arbejdet oprindeligt en Korshærs-kredse i Østbirk, hvor hun lavede håndarbejde og »strikkede kærlige tanker ind i sokkenne«.

- »At strikke tanker ind« er sedan en talemåde, vi har, fordi vi i KK tanker en del på, hvem der mon far glade af disse sokker, forklarer hun.

- Jeg lavede en del alene og flyttede her til Horsens, var det naturligt for mig at blive frivillig i varmemstuen. - Og det fortsætter jeg med, lige så lange, jeg overhovedet kan. Mine born har godt nok snakket lidt om, at det jo også kan blive for meget for mig, at

jeg ikke er helt ung længere. Men det M'er ikke anderledes af den grund.

- Jeg holder meget af arbejdet her. Menneskeligt far jeg en masse, lærer noget bade om mig selv og om mennesker og deres vilkår i det hele taget. Vi har det rart sammen, bade vi piger, der arbejder her, og sammen med dem, som besøger varmemstuen.

- Venskaber er måske så formelt et ord i den sammenhæng, men vi far en god sludder med vores gæster bade her og når vi møder hinanden pa gaden.

Ingen menukort

En snak og lidt mad er altså det, gæsterne primært kommer efter i varmemstuen. Og maden er også yard at gå efter.

Der laves ikke pA forhånd noget menu-kort for ugen. Dagens menu skal være en overraskelse. Lis Ottesen, der star for køkkenet, beslutter fra dag til dag, hvad menuen skal stå pa i morgen. Både fordi det er det nemmeste og fordi man er træt af »luksus kunder«, der i så fald ville tjekke menukortet og kun komme, når der var en ekstra god ret på programmet.

Varmestuen er til for dem, der ikke kan være andre steder, er personalets egen definition pa stedets formal. Den skal være et fristed, et alternativ til værtshusene. Et sted, hvor de, der virkelig har behov, kan blive matte.

Men maden era faktisk så god, at også en del pensionister kommer for at spise godt og strække husholdningspenge.

Oksekødet strækker

Varmestuen far hvert Ar 1000 kg oksekød fra EF's overskuds-lagre. Det kød er gratis og udgor en væsentlig del af kødet i de varme menuer.

Normalt serveres to gange om ugen oksekød under en eller anden form. Og det er populære retter hos gæsterne, selvom Tom Mr. Kronborg er lidt knotten over, at han ikke kan fa en skive oksekød på sin fedtemad.

- De otte kroner, vi far ind pr. måltid varm mad, far selvfølgelig ikke vores mad-budget til at hænge sammen. SA det er en lige så stor selvfølge, at vi er glade for oksekødet.

- Her i de sidste måneder af Aret er der ikke ret meget oksekod tilbage i fryserne, så vi er nødt til at strække det med flere farsretter. Vores situation er lidt omvendt i forhold til de fleste andre: Nar vi gar ud for at lobe flæskefars, bliver vores husholdningsbudget strammere, hvorimod vi kan spare ved at servere oksekod.