

Lebenshilfe Göppingen

Wer nicht schreiben kann, macht ein Kreuzchen

Von Corinna Meinke - 08. Mai 2017 - 19:14 Uhr

Einen bunten Farbtupfer hat die Göppinger Gastroszene vor fünf Jahren am Kornhausplatz bekommen – und Arbeitsplätze für Menschen mit Handicap



Christina Wahl, Isabelle Schindling, Sandra Isgro und Claudia Prohaska (von links) sorgen gemeinsam mit Thomas Kolar für das Wohlergehen ihrer Gäste. Foto: Ines Rudel

Göppingen – Seit fünf Jahren ist die [Göppinger Gastroszene \(/inhalt.serie-aufgetischt-im-hofcaf-in-goepingen-jebenhausen-pfeffrige-kapuziner-treffen-auf-milde-gaensebluemchen.a5ee75d8-6b54-4a0b-a24e-4bff553e2cd5.html\)](http://www.stuttgarter-zeitung.de/inhalt.serie-aufgetischt-im-hofcaf-in-goepingen-jebenhausen-pfeffrige-kapuziner-treffen-auf-milde-gaensebluemchen.a5ee75d8-6b54-4a0b-a24e-4bff553e2cd5.html) um eine Facette reicher, denn 2012 ist das Café am Kornhausplatz eröffnet worden. „Wir wollen ein Betrieb wie jeder andere sein“, erklärt der Cafébetreiber Thomas Kolar das integrative Konzept, das er unter dem Dach der Lebenshilfe Göppingen gemeinsam mit seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erdacht und zu einem gut besuchten Gastrotreff entwickelt hat.

Die Produkte stammen von Bio-Bauern

Maultaschen-Pfanne mit Tomaten, Ungarischer Gulasch und hausgemachte Käsespätzle stehen in dieser Woche auf der Speisekarte. Alle Gerichte werden in der modernen Küche gleich neben dem gemütlich eingerichteten Gastraum frisch gekocht. Die überwiegend regionalen Produkte stammten

zum größten Teil von Biobauern aus Göppingen und Umgebung sowie von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, berichtet Kolar, der zusammen mit zwei Kolleginnen als Anleiter im Cafébetrieb arbeitet.

Und weil alle Produkte biologisch erzeugt seien, darf sich das Café mit dem „Bioland-Label“ schmücken. Neben dem gut besuchten Mittagstisch servieren die 20 Frauen und Männer, davon 16 mit Unterstützungsbedarf, am Vormittag eine breite Palette an Frühstücksvariationen und nachmittags selbst gebackenen Kuchen und Eis von Bauernhof.

Hier wird viel gelacht

Die Arbeit im Service gefalle ihr gut, weil es nie langweilig werde, berichtet Christina Wahl, und ihre Kollegin Isabelle Schindling schätzt an dem Café, dass hier jeder immer wieder eine neue Chance bekäme. „Die Chefs erklären uns alles. Wenn jemand einen Fehler macht, darf er es das nächste Mal wieder versuchen“, lobt sie die Unterstützung der Anleiter. „Ich habe früher gar nicht gewusst, dass ich teamfähig bin“, beschreibt Sandra Isgro ihre Erfahrungen in der Mannschaft. Weil sie in ihrem Leben auch schon schwere Zeiten erlebt hat, ist sie mit ihrer Aufgabe im Café sehr zufrieden: „Die Arbeit macht mich glücklich und ich gehe zufrieden nach Hause“, berichtet die Göppingerin.

In der Tat herrscht in dem Café eine heitere Atmosphäre. „Bei uns wird viel gelacht und wir necken uns auch mal gegenseitig“, schildert Manuela Bauer den fröhlichen Umgangston. Die Zahnarthelferin ist genauso eine Quereinsteigerin im Anleiterteam wie Thomas Kolar, der ursprünglich einmal das Raumausstatterhandwerk gelernt hat, bevor er 20 Jahre lang als Gastronom in Geislingen tätig war. Personell betrachtet herrschen am Kornhausplatz völlig andere Bedingungen als in der übrigen Gastronomie, denn auf einen Arbeitsplatz kommen drei Mitarbeiter mit Handicap. Während manche Kollegen einen kompletten Arbeitstag mit bis zu 7,5 Stunden durchhielten, seien andere nur halbtags tätig. Aber alle seien zu fit für eine Arbeit in den Werkstätten, behauptet Kolar, der sich vorstellen kann, den einen oder anderen aus dem Team fit für den ersten Arbeitsmarkt zu machen.

Der Betrieb arbeitet noch nicht kostendeckend

Es sei erstaunlich, wie sich manche Mitarbeiter entwickelt hätten. Hier bekämen sie die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen und Unsicherheiten abzubauen. „Und wer nicht schreiben kann, kreuzt die Wünsche der Gäste einfach auf dem Vordruck an“, erläutert Isabelle Schindling das Verfahren. Noch arbeite der Betrieb nicht kostendeckend,

ergänzt Kolar, auch deshalb wolle man vom Sommer an die Öffnungszeiten in den Abend hinein verlängern. Gute Erfahrungen habe sein Team damit bereits bei Musikveranstaltungen gemacht.