

URL: <http://www.swp.de/goepingen/lokales/goepingen/rezept-fuer-jobs-auf-augenhoehe-1466698.html>

Autor: INGE CZEMMEL, 24.03.2017

Rezept für Jobs auf Augenhöhe

GÖPPINGEN:



Von Anfang an ist Mark Kaiser in der Küche des Café am Kornhausplatz im Einsatz. Fotograf: Inge Czemmel

Die Kaffeemaschine zischt. Pascal Marin lässt einen Cappuccino heraus und versieht ihn gekonnt mit einem zarten Hauch von Kakao, bevor er ihn mit einem höflich-freundlichen „bitte sehr“ serviert.

Der 22-Jährige, der seit Dezember im Café am Kornhausplatz beschäftigt ist, liebt seinen Job, an den er durch ein Langzeitpraktikum des Lebenshilfe-Bildungszentrums gekommen ist. „Am liebsten arbeite ich, wenn abends Veranstaltungen sind“, gesteht er. „Dann gibt es meistens besonderes Essen und Musik und die Atmosphäre ist ganz anders.“

Getränke ausschenken, bedienen, abkassieren – auch sein Kollege Frieder Schmiedle hat Routine. Er arbeitet seit dem ersten Tag, also seit fünf Jahren hier. „Frieder kann sich alles super merken und ist der geborene Servicemann“, berichtet Thomas Kolar, einer der drei Anleiter.

Im Kornhausplatz-Café sind im Schichtbetrieb insgesamt 20 Menschen teil- und vollzeitbeschäftigt. 16 von ihnen sind Menschen mit Unterstützungsbedarf. Mark Kaiser, ein WG-Kollege und dicker Kumpel von Frieder, arbeitet hauptsächlich in der Küche. Vor fünf Jahren, als das Café eröffnet wurde, wechselte er von der Lebenshilfe-Werkstatt in die Gastronomie. Zurück will er nicht mehr, sagt der 36-Jährige. Es gefällt ihm total gut am Kornhausplatz. „Kartoffeln schälen, Salat putzen, Nudeln und Maultaschen kochen“, zählt er strahlend einige seiner Tätigkeiten auf. „Und natürlich sauber machen.“ Sauber machen gehört für alle zum Tagesablauf.

Auch für Matthias Mekte, der zusammen mit Küchenkraft Martha die tollsten Torten und Kuchen zaubert. „Er hat früher bei einem Bäcker gearbeitet“, verrät Thomas Kolmar. „Am besten ist die Schwarzwälder-Kirsch-Torte“, schwärmt Frieder. Pascal steht mehr auf den fluffigen Käsekuchen.

„Wir sind aufgestellt wie ein ganz normales Café, nur mit ein paar Mitarbeitern mehr“, erklärt Thomas Kolmar. „Und wir wollen auch als ganz normales Café gelten, in dem vom Gast durchaus auch Kritik geübt werden darf, wenn etwas nicht klappt. Unsere Philosophie ist, dass Menschen mit und ohne Behinderung auf gleichberechtigten Arbeitsplätzen zusammenarbeiten. Zudem verstehen wir uns als Begegnungsstätte für alle und jeden.“

Außer fair gehandeltem Kaffee, hausgemachten Kuchen, Snacks und Salaten wird im Café am Kornhausplatz Frühstück und ein Mittagstisch angeboten. Täglich gibt es zwei frisch zubereitete wechselnde Gerichte, eines davon immer vegetarisch. „Am leckersten sind Sinas Kässpätzle“, sind sich die meisten Mitarbeiter einig. In dem

nach den Bioland-Richtlinien zertifizierten Betrieb werden fast ausschließlich Bio-Produkte verwendet und alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen.

Info Heute, Samstag, wird ab 19 Uhr bei einem erlesenen Fünf-Gänge-Menü vom ehrenamtlichen Spitzenkoch Mathias Baumann gefeiert. Für musikalische Unterhaltung sorgt das Folk Pop Duo „A Song For Lily“.

Alle Rechte vorbehalten Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung Copyright by SÜDWEST PRESSE
Online-Dienste GmbH - Frauenstrasse 77 - 89073 Ulm