

Gästen und Beschäftigten soll es gut gehen

Gastronomie Das „Loretto“ des „Freundeskreises Mensch“ ist eine ganz besondere Gaststätte: Dort arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung. Und das funktioniert gut. So gut, dass der Biergarten mittags immer voll ist. *Von Sabine Lohr*

Es ist ein warmer Sommermittag, die Sonne scheint durch die Kastanienblätter auf die Holztische im Biergarten der Gaststätte „Loretto“. Noch sind nur zwei Gäste da, einen Tick zu früh, denn es ist erst kurz vor halb Zwölf. Sie werden trotzdem bedient, kein Problem.

Hinten an der Mauer fegt ein Beschäftigter den Boden. Sein Name soll nicht genannt werden – der Mann hat eine geistige Behinderung. „Und schafft wie eine Maschine“, lobt Hubert Wellhäusser ihn. Wellhäusser ist angestellt beim „Freundeskreis Mensch“ und Bereichsleiter für die Reha-Werkstatt und die Gaststätte.

Bevor er zum Besen griff, hat der Mann auf jeden Tisch ein Töpfchen Rosmarin im roten Topf auf ein rotes Deckchen gestellt, dazu ein Körbchen mit Besteck und eine Flasche mit etwas Sand, in dem ein Kochlöffel steckt. Auf dem steht die Tischnummer und die sollte möglichst immer zum Eingang des Restaurants zeigen. Denn sich einen Tisch zu merken, das ist nicht immer ganz einfach für die Beschäftigten im „Loretto“.

Die Bedienungen sind fast alle psychisch krank. Sie leiden, wie Wellhäusser sagt, unter Schizophrenie, Borderline, Angstzuständen, Depressionen, haben epileptische Anfälle – „eben alle psychischen Erkrankungen, die es gibt“.

„Die Gesundheit steht hier absolut im Vordergrund.“

Pascal Reichle, Auszubildender

Pascal Reichle ist einer von ihnen. Mit 18 sei er erkrankt, sagt er. Seine Ausbildung zum Verkäufer musste er deshalb abbrechen. Nach einer Therapie begann er als Wiedereingliederungsmaßnahme wenige Stunden zu arbeiten. Inzwischen ist er 26, seit drei Jahren in Tübingen und im Loretto glücklich. Er hat dort seine Arbeitszeit nach und nach gesteigert – und jetzt macht er eine Ausbildung dort. „Es macht mega Spaß“, sagt er. „Das Team ist cool, und der Chef auch.“ Wellhäusser lacht: „Das sagst du nur, weil ich hier sitze.“ „Nein!“, wehrt sich Reichle, „das ist wirklich so.“ Das Besondere sei, dass es sehr familiär zugehe. Und dass „mega Rücksicht“ genommen werde: „Die Gesundheit steht hier absolut im Vordergrund.“ Das wüssten auch die Gäste. Sie haben im Loretto selten einen Grund zur Beschwerde: Die Servicekräfte und auch die Beschäftigten in der Küche und am Tresen sind aufmerksam und



Pascal Reichle bringt Getränke an einen Tisch im Biergarten. Vor acht Jahren wurde er psychisch krank, nach einer Therapie und einer Wiedereingliederung mit stetig steigenden Arbeitszeiten macht er jetzt in der Gaststätte „Loretto“ eine Ausbildung. *Bild: Klaus Franke*

schnell, das Essen schmeckt gut. Klar sei der Job auch stressig, sagt Reichle. „Man muss Gastro schon lieben. Aber am Abend sehe man eben auch, was man geschafft habe. Dann muss er los, schnell noch was essen, bevor um 12 Uhr der mittägliche Gästeansturm kommt.“

Seit etwa zweieinhalb Jahren leitet Wellhäusser die Werkstatt, den Copy-Shop und die Gaststätte. In dieser Zeit hat er viel verändert: Einen Teil des Schotters im Biergarten ließ er durch Platten ersetzen, „denn Rollstuhlfahrer kommen nicht über den Schotter“. Er hat alte Möbel entsorgt und neue angeschafft. Und dafür gesorgt, dass sich das Publikum änderte. „Wir bieten keine 30 verschiedenen Schnäpse mehr an und auch das Herrengedeck – Bier und Schnaps – gibt es nicht mehr.“ Es werden keine Fußballspiele mehr übertragen. Und es wird mehr Wert auf die Küche gelegt. „Jetzt kommen viele Leute aus der Nachbarschaft, auch viele Familien. Wir haben ein richtig nettes Publikum“, sagt Wellhäusser.

Den Weinkeller hat Wellhäusser modernisiert – im Flur liegen der rustikale Kronleuchter und die

Kuckucksuhr zum Verkauf. „Wir sind bisher noch alles losgeworden.“ Er hat neue Mitarbeiter eingestellt und dafür gesorgt, dass auch Menschen mit einer leichten geistigen Behinderung im Loretto arbeiten dürfen – und zwar dort, wo sie gerne arbeiten.

Am Tresen im Gastraum stehen Alexandra Würz und Brigitte Ohngemach. Service-Leiterin die eine, Arbeitsbegleiterin die andere. Sie haben lange Listen vor sich und haken ab, was erledigt ist. Die beiden sind Mitarbeiterinnen und unterscheiden sich von den Beschäftigten dadurch, dass sie gesund sind, eine Ausbildung und eine feste Anstellung haben und Verantwortung tragen.

Ohngemachs Aufgabe ist es, dafür zu sorgen, dass es den Beschäftigten gut geht, dass die Arbeitsabläufe so sind, dass sie sie auch bewältigen können. Zusammen mit Würz hat sie DIN-A-4-Karten erstellt, auf denen in Bildern und sehr kurzen Texten die Herstellung der Limonaden erklärt wird. Für jedes Getränk gibt es eine eigene Karte. Bis sich die Beschäftigten gemerkt haben, wie es geht? „Nein“, sagen beide gleichzeitig. „Das wird nie so sein.“

Auch in der Spülküche steht ein Ordner voller solcher Karten. Kloputzen: Roter Eimer, roter Lappen, Putzmittel. Alles auf Fotos zu sehen. „Das hilft ungemein“, sagt Hauswirtschaftsleiterin Annemarie Haug. „Ihre“ Beschäftigten haben am Vormittag das ganze Haus geputzt. Jetzt, kurz vor Mittag, können sie es etwas ruhiger angehen. Doch gleich werden die ersten leer gegessenen Teller geliefert, dann heißt es spülen, spülen, spülen.

Haug ist seit einem Jahr im „Loretto“, ein Glücksfall, wie Wellhäusser sagt. Denn sie hat davon zehn Jahre lang in der Psychiatrie gearbeitet und deshalb viel Erfahrung mit psychisch kranken Menschen. „Da wollte ich wieder hin“, sagt sie. Am Anfang sei es nicht ganz einfach gewesen, bis die „Damen“ sie akzeptiert hätten, aber jetzt seien sie ein tolles Team. „Wir sind alle Freunde“, sagt eine der Beschäftigten. „Das stimmt“, bestätigt eine andere. Und Haug erzählt, dass es hin und wieder schon „Zickenkrieg“ gebe. Dann setzt sie sich mit den Frauen zusammen und klärt das Problem in einem Gespräch. Danach sind dann alle wieder Freundinnen.

lich neben dem Angebot auf der Karte zwei Tagesgerichte zu, eines davon vegetarisch.

Schon vor der Mittagsessenszeit im Biergarten, haben sie unfassbar viele Hähnchenschenkel gebraten und Berge von Djuvec-Reis gekocht. Die verteilt der Mann, der vorhin den Hof gekehrt hat, oben im Restaurant an gut 50 italienische Austauschschüler des Internationalen Bunds mit offensichtlich viel Freude an dieser Arbeit. Jede und jeden lächelt er freundlich an, wenn er die Soße auf den Reis geschöpft hat. Nur sie anzusprechen, das traut er sich nicht.

„Die sind jung, die haben ja Hunger.“

Hubert Wellhäusser, Bereichsleiter

Im Raum nebenan sind nochmal so viele Jugendliche aus Argentinien. Sie stehen plaudernd und lachend Schlange, bekommen ihr Essen auf den Teller und setzen sich an die langen Tische. Wem das Essen nicht reicht, der darf sich nochmal welches holen. „Wir machen all you can eat für sie – die sind jung, die haben ja Hunger“, sagt Wellhäusser und bemerkt, dass auf den Tischen kein Wasser steht. Er füllt Karaffe um Karaffe und bringt sie zu den Essenden. Auch Ohngemach packt mit an und hilft bei der Essensausgabe. Es scheint hier kein oder zumindest wenig Oben und Unten bei der Arbeit zu geben.

Inzwischen ist der Biergarten voller Gäste, Pascal Reichle und seine Kollegen haben gut zu tun. Reichle balanciert Tablett voller Getränke zu den Tischen und hat sich gemerkt, wer was bestellt hat. Als er zurückgeht, schaut er aufmerksam, ob jemand etwas bestellen möchte oder leere Teller vor sich hat. Ein Kellner, wie man ihn sich in vielen anderen Gaststätten auch wünscht.

Der Freundeskreis Mensch und das „Loretto“

Der „Freundeskreis Mensch“ ist ein Verein, der 1972 aus einer Elterninitiative entstand. Zunächst wurden Werkstattplätze im Kreis Tübingen geschaffen, inzwischen bietet der Verein mit Sitz in Gomaringen verschiedene Unterstützungen und Assistenzen für Menschen mit Behinderung oder

psychischer Erkrankung an. Es gibt Werkstätten, integrative Arbeit, Wohneinrichtungen und Beratungsdienste. **Die Gaststätte Loretto** in der Katharinenstraße 22 wurde vor 21 Jahren gegründet, als der Freundeskreis das ehemalige Kasernengebäude in dem neu entstehenden Quartier

kaufte. Der 20. Geburtstag wird in diesem Jahr nachgefeiert: Am Freitag, 5. Juli, laden das Loretto und die Reha-Werkstätten zu einem Tag der offenen Tür von 14 bis 18 Uhr ein. Unter anderem gibt es eine Ausstellung mit Kunstwerken der Beschäftigten und Rundgänge durch die Werkstätten.