

PERSÖNLICH

ROGER RINDERKNECHT: Der BMX-Profi liebäugelt schon mit Olympia 2012 **SEITE 14**

UMBAU

3 MILLIONEN: Das Innere der reformierten Kirche Töss wird umfassend renoviert **SEITE 15**



DAS HIRSCHHAUS

THEATER: Jan Lauwers zeigt im Schiffbau seine neue Arbeit **SEITE 19**

Das Netz im Hintergrund gibt Sicherheit



Allenfalls auf den zweiten Blick bemerkt der Gast die Unterschiede zu einem gewöhnlichen Restaurant. Bilder: Marc Dahinden/dh

Seit einem halben Jahr führt die Brühlgut-Stiftung das Restaurant Neumarkt. Es soll Sprungbrett für Menschen mit leichter Behinderung werden.

Zur Brühlgut-Stiftung gehört neben dem Café Wyden seit Juni auch das Restaurant im städtischen Alterszentrum Neumarkt. «Das Projekt ist eine grosse Herausforderung», sagt Doris Haab. «Wir lernen täglich dazu.» Als Leiterin Ökonomie ist Haab neben den Restaurants auch für die Bäckerei, die Hauswirtschaft, die Wäscherei, die Küche und die Kantinen zuständig. Insgesamt 52 geschützte Arbeitsplätze. Gepachtet hat die Stiftung das Restaurant, weil sie dafür geeigneten und motivierten Menschen mit einer Behinderung eine anspruchsvolle Aufgabe geben will und allenfalls die Chance, sich für den «ersten Arbeitsmarkt» zu qualifizieren. Zudem werden an einer Theke die in der hauseigenen Bäckerei gefertigten Produkte verkauft.

Mitleid unerwünscht

«Das Servicepersonal arbeitet praktisch unter Bedingungen, wie sie in irgendeinem Restaurant Alltag sind», sagt Haab. Wer als Gast Platz nimmt, merkt kaum etwas davon, dass hier Menschen mit einer Lernbehinderung oder einer leichten geistigen Behinderung arbeiten. «So soll es auch sein.» Gäste, die aus Mitleid hierher kommen, um ihr Mittagessen einzunehmen oder um Kaffee zu trinken, seien nicht das Zielpublikum, sagt Haab. «Wir wollen an der Qualität der Dienstleistung gemessen werden.»

Allenfalls auf den zweiten Blick bemerkt man das Personal, das im Hintergrund zusätzlich bereitsteht. Für den Fall, dass ein Servicemitarbeiter nicht mehr weiterweiss, ist ein Sicherheitsnetz gespannt. «Nötig ist dies

etwa, wenn ein Gast sagt, er habe ein anderes Gericht bestellt», sagt Haab. In einer solchen Situation komme es vor, dass der Mitarbeiter vom Zwischenfall gleichsam blockiert werde. «Notwendig ist dann eine schnelle Reaktion der Betreuerinnen.» Die Gewissheit, im Notfall auf jemanden zählen zu können, erhöht das Sicherheitsgefühl. Das trägt dazu bei, den Schritt aus dem geschützten Rahmen des Café Wyden in die rauere Umgebung eines öffentlichen Restaurants zu wagen.

Das Wagnis freier Markt

«Oft ist viel Überzeugungsarbeit nötig», sagt Haab. Von den acht Vollzeitstellen für Mitarbeiter mit Beeinträchtigung sind erst sechs besetzt. «Zwei mögliche Kandidaten befürchten, mit dem Wechsel ihren Anspruch auf den Platz im geschützten Rahmen zu verlieren.» Intern sei eine Rückkehr aber jederzeit möglich, sagt Haab. Sie vermutet auch eine gewisse Bequemlichkeit als Hindernis. «Im Wyden ist die Atmosphäre deutlich familiärer.»

Den Lohn erhalten die Mitarbeiter im Restaurant von der Stiftung. Der Kanton bezahlt die behinderungsbedingten Mehrkosten, sprich die zusätzlich nötige Betreuung. «Das Projekt ist ein Wagnis, weil wir uns im freien Markt bewegen», sagt Haab. Insgesamt sei man mittlerweile gut unterwegs. «Das Restaurant läuft den Erwartungen entsprechend.» Eins-zu-eins umsetzen liess sich das ursprüngliche Konzept aber nicht. Statt teilweise dezentral werden alle Bestandteile der modulartig zusammenstellbaren Mittagsmenüs vor Ort gekocht. Dafür waren zusätzliche Investitionen nötig. Bisher nicht nach Wunsch läuft das Take-away-Angebot, sagt Haab. Diesbezüglich seien weitere Anstrengungen nötig. «Wir haben seit dem Start etwelche Hürden übersprungen und weitere vor uns.»

DAVID HERTER

BACKWAREN VERKAUFEN, GÄSTE BEDIENEN UND HEMDEN WASCHEN

Der Tag des 25-jährigen **Guy Roulet** (Bild links) beginnt normalerweise um 6.30 Uhr mit der Annahme der Produkte aus der hauseigenen Bäckerei: Brote, Kuchen, Wähen und Sandwiches. Roulet hat eine Anlehre als Bäcker-Konditor absolviert und ist seit der Eröffnung im Service- und Verkaufsteam. Meistens steht er am Take-away-Stand. «Die Arbeit gefällt mir, sie ist abwechslungsreich.» Weitergehende Ziele hat Roulet nicht. «Vielleicht werde ich irgendwann eine zweite Ausbildung beginnen.» Die 23-jährige **Daniela Wipf** (Bild Mitte) ist im Service tätig. «Ich habe viel Freude am Kontakt mit den Kunden.» Probleme sucht sie selbst zu lösen, ist aber froh,



bei Bedarf auf die Betreuerinnen zählen zu können. Wipf möchte eine Ausbildung im Service machen. Sie hat Respekt davor, in den «ersten Arbeitsmarkt» zu wechseln. **Enrico Baredi** (42, Bild Mitte) ist der Allrounder im Team. «Ich mache alles ausser kochen.» Baredi war schon in der «freien Wirtschaft» tätig und pendelt von Zofingen aus nach Winterthur. Für die Mitarbeit im Restaurant hat er sich entschieden, «weil es ab einem gewissen Alter schwierig wird, einen Platz im geschützten Rahmen zu finden.» Baredi arbeitet relativ selbständig, ist dann und



wann aber froh um Rückendeckung. «Man darf es nicht zu persönlich nehmen, wenn ein Gast reklamiert.» Ihren Arbeitsplatz in der Wäscherei – wo die Hemden der Servicemitarbeiter gewaschen werden – hat **Kathrin Blum** (Bild rechts). Die 44-Jährige hat wie Wipf eine Anlehre als hauswirtschaftliche Angestellte gemacht. Seit neun Jahren füllt sie die Waschmaschinen, hängt die Wäsche auf und bügelt. «Besonders gerne liefere ich die Wäsche aus, die wir im Auftrag von Zahnärzten und Restaurants machen.» In die Wäscherei der Stiftung kam sie, weil dort ein Platz frei war. «Allenfalls möchte ich einmal in die Keramikgruppe wechseln.» (dh)



Wasserschaden in der Dreifachturnhalle

In die Turnhallen des Neubaus der Kantonsschule Rychenberg ist Wasser gelaufen. Nun muss der Hallenboden aufwendig getrocknet werden.

Der Schaden an der Dreifachturnhalle der Kantonsschule Rychenberg blieb lange im Verborgenen. Erst diesen Winter wiesen Blasen im Sportbelag des Hallenbodens darauf hin, dass etwas nicht in Ordnung ist. Erste Abklärungen dauerten bis im Mai. Dann war klar, dass Wasser in die Turnhalle gelaufen sein musste.

Abdichtung vergessen

Schuld am Wasserschaden war ein kräftiges Sommergewitter im Jahr 2007 in Kombination mit dem Versäumnis am Bau beteiligter Firmen, wie Peter Clauss, der Projektzuständi-

ge beim Hochbauamt des Kantons Zürich sagt. So war vergessen gegangen, die Schwelle einer Aussentüre abzudichten. Der Treppenabgang, der diese erschliesst, ist nicht überdacht. Bei dem heftigen Regenfall konnte das Wasser nicht schnell genug durch den Abfluss abfliessen, staute sich und lief unter der Türschwelle durch.

Die Dichtung wurde mittlerweile angebracht, weitere bauliche Massnahmen sind nicht geplant. Der Hallenboden muss aber getrocknet werden. Zwei der drei Doppelturnhallen werden darum ab dem 5. Januar und bis im März 2009 geschlossen. Der Schaden könne noch nicht beziffert werden, sagt Clauss. Das Hochbauamt gehe davon aus, dass die nötigen Arbeiten von den Baufirmen getragen werden. Entsprechende Abklärungen seien noch im Gang. Der Wegfall von Hallenkapazität stellt die Kantons-

schulen Rychenberg und Im Lee vor Probleme. «Nun ist die Kreativität der Sportlehrer gefragt», sagt Markus Wettstein, Prorektor der KS Rychenberg. Für die Schulen wäre ein Umbau im Sommer praktischer gewesen. Das Hochbauamt bestand aber auf einen Termin im Winter, damit der Hallenboden nicht weiteren Schaden nimmt.

Ballett oder Krafttraining

Als Ausweichmöglichkeiten stünden im Neubau ein gut ausgerüsteter Fitnessraum und ein Ballett- respektive Tanzsaal zur Verfügung, sagt Wettstein. Bei guter Witterung würden die Sportstunden im Freien abgehalten. Auch dass Sporttheorie statt -praxis gelehrt werde, sei denkbar. Etwas einfallen lassen müssen sich auch die fünf Sportvereine, welche die Hallen für ihr Training nutzen. Ihnen konnte von den Schulen kein Ersatz gestellt werden. (mcl)



Ab Januar werden Schülerinnen und Schüler der KS Rychenberg ihre Turnhalle beim winterlichen Sportunterricht auch öfters mal von aussen zu sehen bekommen. Bild: dc