

«Alkoholtestkäufe allein genügen nicht»

Die städtische Suchtprävention hat in den Gemeinden des Bezirks «Klarsicht 16/18» lanciert. An Minderjährige soll kein Alkohol ausgeschenkt werden. Nun ist die Projektphase fertig. Georges Peterelli von der Präventionsstelle zieht Bilanz.

Das Ziel von «Klarsicht 16/18» ist, dass Jugendlichen kein Alkohol verkauft wird. Haben Sie Ihr Ziel erreicht?

Georges Peterelli: Nein. Es wäre illusorisch zu glauben, dass der Verkauf von Alkohol an Minderjährige ganz zu verhindern ist. Die Gemeinden haben aber seit dem Start des Projekts

Und wie wollen Sie verhindern, dass Minderjährige an Alkohol kommen?

Ausweiskontrollen in Verkaufsstellen sollten zur Routine werden. Die Vorgesetzten müssen überzeugt werden, dass der Verkauf von Alkohol an Minderjährige ein Problem ist. Dann kann das Personal entsprechend geschult werden. Ebenso wichtig ist, dass die Gemeinden die Patentvergabe für eine Festbeiz an verbindliche Auflagen knüpfen. Sie müssen auch sicherstellen, dass das Personal die Ausweise der Jugendlichen wirklich kontrolliert.

Woran lesen Sie ab, dass die eingesetzten Instrumente auch greifen?

Die Testkäufe sind ein Indikator. Wir stellen eine positive Tendenz fest: Bekamen Minderjährige vor zwei Jahren in jedem vierten getesteten Lokal Alkohol, fiel jüngst nur noch jedes siebte Restaurant durch. Die Zahlen sind aber nicht repräsentativ, weil jede Gemeinde unterschiedlich häufig testet.

Die letzten Testkäufe in der Stadt ergaben, dass in 7 von 10 getesteten Loka-

len Jugendlichen Alkohol ausgeschenkt wurde. Ein ernüchterndes Resultat.

Ich bin auch erschrocken, als ich die Zahlen sah. Ich kann sie aber nicht beurteilen, weil die Polizei die Testkäufe durchgeführt hat. In der Stadt haben wir uns im Rahmen des Jugendschutzkonzepts auf die Dorffeste konzentriert, weil dort Laien tätig sind. Wir konnten in Zusammenarbeit mit den Fest-OKs grosse Fortschritte erzielen.

Warum braucht es Schulungen für das Personal? Damit ein Gesetz eingehalten wird, braucht es doch Kontrollen.

So einfach ist das nicht. Die Arbeit an der Kasse ist oft eine Stresssituation.

Sobald sich an der Kasse eine Schlange bildet, braucht es Mut, den Ausweis zu kontrollieren. Wenn das Bewusstsein für die Wichtigkeit der Kontrolle fehlt, geht sie in der Hitze des Gefechts schnell vergessen. Und auf dem Land kennt man sich, was eine strikte Haltung nicht unbedingt erleichtert. Testkäufe allein genügen nicht.

Wer bezahlt die Schulungen für das Servierpersonal, Verkäufer und Festwirte? Das Angebot ist ja kostenlos.

Die Suchtpräventionsstelle Winterthur hat eine Leistungsvereinbarung mit den Gemeinden im Bezirk abgeschlossen. Über diesen Pauschalbei-

trag sind sämtliche Leistungen, die wir für sie erbringen, abgedeckt.

Hätte nicht auch die Stadt ein solches Projekt nötig? Die letzten Resultate der Testkäufe zeigen, dass die Situation in Winterthur verbesserungsfähig ist.

Die Stadt hat seit letztem Jahr ein Jugendschutzkonzept, das über «Klarsicht» hinausgeht. Offenbar braucht es in der Gastronomie nochmals neue Anstrengungen. Prävention braucht halt einen langen Atem. Die während der Projektphase aufgegleisten Massnahmen müssen nun in den Gemeinden zum Courant normal werden.

INTERVIEW: FELIX REICH



«Es braucht auch Mut, immer den Ausweis zu verlangen»

Georges Peterelli

vor zwei Jahren die Fehlerquote senken und die Aufmerksamkeit des Verkaufspersonals steigern können. Woran wir noch arbeiten ist, dass die Gemeinden einen Hinweis auf «Klarsicht 16/18» auf ihrer Internetseite platzieren. Wichtig ist, dass die Gemeinden die Problematik des Alkoholkonsums durch Jugendliche ernst nehmen.

Damit die Alkoholprävention zum Normalfall wird

Mit «Klarsicht 16/18» ist das Projekt der Winterthurer Suchtpräventionsstelle überschrieben, das im Frühling 2008 in den Gemeinden des Bezirks lanciert wurde. Jetzt ist die Projektphase abgeschlossen, und die Inhalte werden Bestandteile der normalen Präventionsarbeit der Gemeinden. Dazu gehört, dass Eltern, Alkoholverkaufsstellen und Festwirte wiederholt informiert werden, und alle, die Alkohol verkaufen mit Informations-

tafeln, Broschüren und Hilfsmitteln zur Altersbestimmung versorgt werden. Zudem setzen alle Gemeinden auf Testkäufe: Minderjährige versuchen, Alkohol zu kaufen. Werden alkoholische Getränke ausgeschenkt, schreiben die Behörden ein.

Wichtig sei, dass die Gemeinden dank des Projekts ihre Bemühungen koordiniert und eine gemeinsame Linie gefunden hätten, sagt Erna Brünegger, Gemeinderätin von Tur-

benthal. Ihre Gemeinde habe zusammen mit der Suchtpräventionsstelle erstmals Testkäufe durchgeführt und werde sie jährlich wiederholen. Überhaupt sollen «die ergriffenen Massnahmen implementiert werden», sagt Brünegger. Und Vereine, die von der Gemeinde Geld für die Jugendförderung erhalten, werden zum Jugendschutz verpflichtet: Die Alkoholprävention wird in der entsprechenden Vereinbarung festgeschrieben. (fmr)

Vergewaltiger bleibt trotz langem Verfahren in Haft

36 Tage musste er auf eine Antwort auf sein Entlassungsgesuch warten. Zu lange, so das Bundesgericht. Doch frei kommt er deswegen nicht.

Am 11. August hat das Winterthurer Bezirksgericht einen Angeklagten zu 30 Monaten Gefängnis verurteilt (zudem hat es eine bedingte Vorstrafe von 16 Monaten aktiviert). Gleichentags wurde der Mann ins Gefängnis gesteckt: Der Schuldspruch ist zwar noch nicht rechtskräftig, da der Mann diesen angefochten hat, doch das Gericht sah Flucht- und Verdunkelungsgefahr.

Für das Gericht war es erwiesen, dass der Mann auf dem Parkdeck beim Hauptbahnhof eine 17-Jährige gewaltsam zum Geschlechtsverkehr gezwungen hatte. Hinzu kamen weitere Delikte (Betäubungsmittel, Ungehorsam gegen amtliche Verfügungen, versuchte Nötigung). Der erstinstanzlich Verurteilte ist aber weitgehend ungeständig, er will bis zum Berufungsprozess auf freiem Fuss leben.

Das entsprechende Gesuch hat er am 24. August gestellt. Das Bezirksgericht Winterthur hat es am 29. September abgewiesen. Dies bezeichnet das Bundesgericht als «schleppende Behandlung». Der Fall sei dem Gericht bekannt gewesen, es seien von keiner Seite neue oder überraschende Aspekte ins Verfahren eingebracht worden, die zeitraubender Abklärungen bedürft hätten. Das Beschleunigungsgebot sei verletzt worden, halten die obersten Richter fest.

Allerdings führt dies nicht zu einer Freilassung. Die Haftgründe stuft das Bundesgericht wie das Bezirksgericht als gegeben ein. Zweimal hatte der erstinstanzlich Verurteilte schon versucht, Kontakt zu seinem Opfer aufzunehmen. Einmal bot er der 17-Jährigen Kokain an, wenn sie ihre Beschuldigungen zurückziehe. Einmal drohte er ihr «negative Konsequenzen» an, wenn sie an ihrer Darstellung festhalte. Dies lässt das Bundesgericht «ernsthaft befürchten, dass er in Freiheit erneut versucht sein könnte, die Geschädigte zu beeinflussen». Zumal deren Aussagen auch im Berufungsprozess vor Obergericht wichtig sein werden.

Für die «schleppende Behandlung» des Haftentlassungsgesuchs muss der Kanton dem Angeklagten 500 Franken Parteientschädigung zahlen. (og)



Nicole Giaccari, Lehrtochter im Restaurant Neumarkt. Bild: Marc Dahinden

Gastroführer der speziellen Art

Das Restaurant Neumarkt ist jetzt auch in einem Restaurantführer vertreten. Unter dem Titel «Kulinarische Inseln und Hotelperlen in der Schweiz» ist erstmals der Gastroguide 2011 von Insos Schweiz erschienen. Insos vertritt die Interessen der rund 750 Institutionen für Menschen mit Behinderung. Der Führer stellt 50 Restaurants und Hotels aus der ganzen Schweiz vor, in denen Menschen mit Behinderung arbeiten und «sowohl für kulinarische Höhenflüge als auch für

einen aufmerksamen Service und eine herzliche Atmosphäre sorgen», wie Insos in einer Medienmitteilung schreibt. Die Arbeit in der Gastronomie sei für Menschen mit Behinderung Integration. Im Restaurant kämen sie wie selbstverständlich in Kontakt und ins Gespräch mit den Gästen, die Arbeit in Küche, Service oder Zimmerdienst sei ideal, weil sich dort Arbeitsschritte leicht unterteilen lassen. Der Gastroguide ist für 19 Franken im Laden s'Zäni der Brühlgut-Stiftung erhältlich. (red)

Der Lehrlingsbetrieb im «Neumarkt» läuft gut

Wenn Lernende einen Betrieb führen, kann das funktionieren – oder auch nicht. Das zeigen die Beispiele der Restaurants Römerpark und Neumarkt. In der Privatwirtschaft gelten andere Regeln als in einem städtischen Betrieb.

Während der Stadtrat das Projekt eines städtischen Ausbildungsbetriebs im Restaurant Römerpark aus Kostengründen per Ende Juli 2011 beendet hat, zieht man im Restaurant Neumarkt, das nach einem ähnlichen Konzept funktioniert und von der Brühlgut-Stiftung betrieben wird, nach zwei Jahren eine positive Bilanz. Im «Neumarkt» arbeiten drei Auszubildende, die wie die Lehrlinge im «Römerpark» eine Attestausbildung absolvieren. «Ziel ist die spätere Integration in den ersten Arbeitsmarkt», sagt Thomas Bolliger, Leiter

Arbeit bei der Brühlgut-Stiftung. Zusätzlich bietet das «Neumarkt» zehn geschützte Arbeitsplätze an.

Tiefere Betreuungskosten

Ein weiterer, privater Betrieb, in dem die Lernenden zu Beginn für sämtliche Abläufe zuständig waren, ist das Theaterrestaurant Il Primo von Roland und Brigitte Häusermann, die auch das Restaurant Strauss führen. Das Wirteehepaar legt viel Wert auf die Ausbildung von Lernenden. Die Bilanz des Projekts fällt für Roland Häusermann nach knapp einem Jahr zwiespältig aus. Er hat mittlerweile wieder zwei Vollprofis eingestellt. «Ohne deren Einsatz und Führung würde der Restaurantbetrieb nicht funktionieren», hat er festgestellt. Im Gegensatz zum «Römerpark» kann er sich das Lehrlingskonzept aber leisten.

Private Gastronomiebetriebe können nämlich bei der Selektion von Lernenden in aller Regel diejenigen auswählen, die sich im Arbeitsalltag rasch zurechtfinden. Gleichzeitig sind die Lohnkosten der Betreuungspersonen im Gastrogewerbe, also etwa die für einen erfahrenen Servicemitarbei-

ter, tiefer als bei städtischen Einrichtungen. Dort verursachen die Löhne der Ausbilderinnen und Betreuer höhere Kosten. Diese Löhne werden im städtischen Personalrecht festgelegt. Zudem hat sich der «Römerpark» auf ein Segment von Lernenden ausgerichtet, die auf dem normalen Arbeitsmarkt kaum oder gar keine Lehrstelle finden und entsprechend mehr Betreuungsaufwand brauchen, was ebenfalls höhere Kosten zur Folge hat. Unter dem Strich verdienen die Lehrlinge in allen drei Betrieben etwa gleich viel. Sie erhalten den üblichen Lehrlingslohn zwischen 800 und 1000 Franken.

Dass das Restaurant Neumarkt heute gut funktioniert, habe auch damit zu tun, dass das Konzept aufgeht, unabhängig von der Finanzierung durch die IV und den Kanton, betont Thomas Bolliger: «Wir haben unser Gastronomiekonzept gründlich durchdacht und entwickeln es laufend weiter.» So wurde

für rund 400'000 Franken investiert und das Take-away-Bufferet, das sich zunehmender Beliebtheit erfreut, ausgebaut. «Dieses Jahr dürften wir einen Umsatz von 800'000 Franken erzielen», sagt Bolliger. Mittelfristig soll eine schwarze Null geschrieben werden. Das Team von nicht behinderten Menschen und solchen mit einer Beeinträchtigung habe sich mittlerweile eingespielt. «Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und Freundlichkeit sind keine Fremdwörter», zieht Bolliger eine Zwischenbilanz.

Reizvolle Quotenregelung

Eine Quotenregelung, nach der Gastronomiebetriebe Menschen mit einer Beeinträchtigung einstellen müssten, bedeute für viele Unternehmer sicher eine Einschränkung, sagt er. Dennoch findet er die Idee reizvoll. Und sie würde sich auch finanziell lohnen: Wer eine Beschäftigung hat, landet nicht beim Arbeitsamt oder bei der IV und hat Gelegenheit, seine Fähigkeiten unter Beweis zu stellen. «Die Leute einmal etwas ausprobieren zu lassen, kann sich mittelfristig auszahlen», ist Thomas Bolliger überzeugt.

CHRISTIAN LANZ

«Wir haben unser Gastrokonzept gründlich durchdacht»

Thomas Bolliger, Restaurant Neumarkt